

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Соболева Н.В., доцент

Наименование дисциплины: БЗ.Б.01 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа магистра)

Цель освоения дисциплины:

- оценка степени подготовленности выпускника к основным видам профессиональной деятельности;
- оценка уровня сформированных у выпускника необходимых компетенций, степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками, характеризующими этапы формирования компетенций и обеспечивающими достижение планируемых результатов в области пищевых технологий;
- выявление уровня подготовленности выпускника к профессиональным задачам.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОПК-1	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности.	<i>1 этап:</i> основные значения лексических единиц, грамматических явлений и структур профессионального иностранного языка; знание норм социального поведения и речевого этикета своей страны и страны изучаемого языка. <i>2 этап:</i> основные значения терминов, грамматических явлений и	<i>1 этап:</i> читать иноязычную литературу; получать и сообщать информацию на профессиональном иностранном языке в устной и письменной форме. <i>2 этап:</i> самостоятельно читать иноязычную литературу по специальности; сообщать информацию на профессиональном	<i>1 этап:</i> навыки монологической и диалогической речи, чтения и письма неспециализированной тематики, а также страноведческого и культурологического характера. <i>2 этап:</i> навыки чтения, письма, устной речи в ситуациях иноязычного общения в профессиональной сфере деятельности, предусмотренной

		структур языка, используемых в устном и письменном профессиональном общении.	иностранном языке в устной и письменной форме; использовать иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности.	направлениями специальности.
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	1 этап: стратегии управления человеческими ресурсами; 2 этап: основные методы проектирования организационных структур.	1 этап: распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия; 2 этап: проектировать организационные структуры.	1 этап: по планированию и осуществлению мероприятия, распределению и делегированию полномочий; 2 этап: по разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций.
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Этап 1: подготовка информационных обзоров, аналитических отчетов Этап 2: показатели, характеризующие социально-экономические процессы и явления на микро- и макро- уровне как в России, так и за рубежом.	Этап 1: обработка массивов экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализ, оценка, интерпретация полученных результатов и обоснование выводов. Этап 2: разработка вариантов управленческих решений, обоснование их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий	Этап 1: оперативное управление малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта. Этап 2: участия в разработке проектных решений в области профессиональной деятельности, подготовке предложений и мероприятий по реализации разработанных проектов и программ.

			принимаемых решений.	
ОПК-4	способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	Этап 1. Основные нормативные документы в области качества Этап 2. Основы национального и международного права в области качества	Этап 1. Применять на практике нормативные документы в области качества Этап 2. Уметь трансформировать обобщенные требования нормативных документов	Этап 1. Обобщения требований к структуре и содержанию элементов документов в области качества Этап 2. Иметь опыт работы с нормативными документами
ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж организации	Этап 1: подготовка информационных обзоров, аналитических отчетов Этап 2: показатели, характеризующие социально- экономические процессы и явления на микро- и макро- уровне как в России, так и за рубежом.	Этап 1: обработка массивов экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализ, оценка, интерпретация полученных результатов и обоснование выводов. Этап 2: разработка вариантов управленческих решений, обоснование их выбора на основе критериев социально- экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально- экономических последствий принимаемых решений.	Этап 1: оперативное управление малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта. Этап 2: участия в разработке проектных решений в области профессиональной деятельности, подготовке предложений и мероприятий по реализации разработанных проектов и программ.
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	1 этап – общие проблемы философии науки 2 этап - особенные проблемы философии науки и техники	1 этап - осуществлять основные формы научной деятельности 2 этап – на высоком научном уровне	1 этап – использования основ абстрактного мышления 2 этап – использования аналитического мышления, методов

			осуществлять решение познавательных задач	анализа и синтеза при осуществлении научно-исследовательской деятельности.
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения .	1 этап: основных социальных и этических проблем науки; 2 этап: норм и принципов философии науки и техники, лежащих в основе деятельности учёного.	1 этап: видеть и анализировать социальные и этические проблемы науки и техники; 2 этап: выстраивать деятельность учёного в контексте социальной и этической ответственности за принятые решения.	1 этап: осмысления нестандартных ситуаций, осуществление деятельности учёного с учётом его социальной и этической ответственности; 2 этап: разрешения нестандартных ситуаций, ответственности перед обществом и самим собой за принятые решения.
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Этап 1 знать основные направления развития животноводства и переработки его продукции Этап 2 знать пути решения поставленных задач	Этап 1 уметь находить источники информации по изучаемому вопросу Этап 2 уметь обобщать и анализировать пути решения поставленных задач.	Этап 1 владеть навыками пользования информационными системами Этап 2 свободно пользоваться найденной информацией.
ПК-1	способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)	Этап 1: основы функционирования современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов; технологические цели, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства продуктов питания из животного	Этап 1: эксплуатировать основное технологическое и лабораторное оборудование; Этап 2: анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования; проводить исследования работы оборудования.	Этап 1: навыками анализа эффективности работы основного технологического и лабораторного оборудования; Этап 2: способностью к эксплуатации современного оборудования и приборов, определять погрешности вычислений.

		сырья; Этап 2: основные технические проблемы и тенденции развития технологическог о оборудования; методы расчетов технологическог о оборудования; особенности эксплуатации и технического обслуживания технологическог о оборудования; основные правила техники безопасности и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации технологическог о оборудования.		
ПК-2	способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно- исследовательск их и научно- производственн ых работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально- психологически й климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать	Этап 1: технологии и технологические схемы производства продуктов питания, способы и методы оптимизации технологических процессов, роль науки в жизни общества; принципы научного мышления; Этап 2: методы научного исследования и познания; основные виды научно- исследовательск	Этап 1: планировать и проводить наблюдения и эксперименты; ставить конкретные задачи, обоснованно выбирать задаваемые и искомые пара- метры; Этап 2: разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов, создавать информационно- измерительные системы	Этап 1: практически-ми навыками по организации научно- исследовательски х и научно- производственны х работ; Этап 2: управлению научно- исследовательски ми и научно- производственны ми работами;

	качество результатов деятельности	их работ, компоненты их содержания и правила написания, различные формы организации научно-исследовательской деятельности		
ПК-3	способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	Этап 1: принципы постановки задач экспериментальных исследований на основе анализа современных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; Этап 2: принципы планирования экспериментальных исследований на основе анализа современных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.	Этап 1: проводить оценку результатов исследований, в том числе с использованием статистических методов; Этап 2: оценка результатов исследований, в том числе с использованием статистических методов.	Этап 1: основными приемами составления плана проведения эксперимента, выбрать управляющие и управляемые воздействия изучаемого технологического процесса; Этап 2: установить математические связи между параметрами технологического процесса.
ПК-4	способностью и готовностью применять знания современных методов исследований	Этап 1: основные научные понятия и проблемы в сфере профессиональной деятельности, методологию организации	Этап 1: самостоятельно анализировать научные проблемы в своей профессиональной деятельности, определять возможные	Этап 1: методиками постановки исследований в профессиональной деятельности на основе научного подхода; Этап 2: методиками

		эксперимента; Этап 2: современные аналитические методы анализа продуктов питания животного происхождения.	направления их решения с целью повышения эффективности научно- производственно й деятельности; Этап 2: применять свои знания к решению практических задач; пользоваться методами исследования и проведения эксперименталь ных работ.	выполнения исследований в профессионально й деятельности на основе научного подхода;
ПК-5	способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения	Этап 1: основные понятия и фундаментальны е законы естественнонауч ных дисциплин; Этап 2: понятия и фундаментальны е законы естественнонауч ных дисциплин.	Этап 1: самостоятельно решать конкретные задачи из различных разделов естественнонауч ных дисциплин; Этап 2: пользоваться современной научной и производственно й аппаратурой для проведения инженерных измерений и научных исследований.	Этап 1: навыками экспериментальн ых исследований; Этап 2: логически верно и аргументировано защищать результаты своих исследований.
ПК-6	способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационны х технологий и интерпретироват ь необходимые данные для формирования суждений по соответствующи	Этап 1: основные профессиональн ые издания и научно- техническую литературу по производству продуктов питания животного происхождения; Этап 2:	Этап 1: основные этапы экспертизы научно- технической документации, сопровождающе й технологический процесс или производство продуктов питания	Этап 1: навыками письма в профессионально й области Этап 2: методами получения и анализа информации из отечественных и зарубежных источников.

	м социальным, научным и этическим проблемам	периодические издания и научно-техническую литературу по производству продуктов питания животного происхождения.	животного происхождения; Этап 2: осуществлять на хорошем техническом уровне экспертизу научно-технической документации, сопровождающе й технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения;	
ПК-7	способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы	Этап 1: назначения, состав, конструкции, принципа работы приборов; Этап 2: типовые технологические схемы производства продукции животного происхождения.	Этап 1: пользоваться литературой при самостоятельном изучении вопросов профессиональн ой деятельности; формировать и анализировать отчетную документацию, включающую протоколы измерений; Этап 2: оформлять результаты научно-исследовательск ой деятельности в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.	Этап 1: навыками составления отчетов; Этап 2: навыками написания статей, подготовки докладов и презентаций, публичного выступления.
ПК-8	готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизирован	Этап 1: типовые технологические схемы производства продукции животного	Этап 1: осуществлять подготовку исходных данных для проектирования,	Этап 1: навыками работы с нормативной, справочной литературой; Этап 2: методикой

	ных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	происхождения, основные теоретические и практические способы реализации современных технологий производства; Этап 2: методику технологического проектирования процессов, обоснования их аппаратного оформления; действующие стандарты, правовые и нормативные документы.	пользоваться нормативной и справочной литературой; Этап 2: рассчитывать потребность в сырье, материалах, энергии и оборудовании; пользоваться прикладными программами при выполнении чертежей.	выполнения технологических расчетов, прикладными программами при выполнении чертежей.
ПК-9	способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов	Этап 1: основные принципы организации контроля, основанной на управлении рисками в критических контрольных точках; Этап 2: порядок организации инновационной деятельности на предприятии; технические и экономические составляющие инновационных проектов.	Этап 1: разрабатывать схемы организации производственного контроля, основанного на принципах управления рисками; документы, обеспечивающие выполнение программы контроля; Этап 2: рассчитывать технико-экономические показатели актуальных и инновационных технологий, оценивать технологические, технико-экономические и экологические показатели	Этап 1: методами выявления рисков и критических контрольных точек; Этап 2: навыками проведения испытательных тестов конкретного сырья, материалов, полуфабрикатов; навыками технико-экономического обоснования инновационных проектов.

			технологий.	
ПК-16	способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Этап 1 Состояние и современные достижения науки и передовой технологии Этап 2 Пищевую и энергетическую ценность пищи и энергетический обмен	Этап 1 Использовать современные методики в научно-исследовательской работе Этап 2 Применять на практике полученные теоретические знания.	Этап 1 Систематическое владение навыками производственных расчетов Этап 2 Навыками составления технологических схем производства продуктов функционального назначения
ПК-17	способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Этап 1 Перспективы развития современной науки Этап 2 Методы комплексного анализа полученных экспериментальных данных	Этап 1 Работать с нормативной и методической документацией Этап 2 Применение методов статистико-экономического анализа при обработке результатов исследований	Этап 1 Классификацией современных направлений прикладных исследований Этап 2 Организацией экспертизой отрасли с использованием современного лабораторного оборудования
ПК-18	способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования	Этап 1 Методики исследования качества сырья и продуктов на современной аппаратуре Этап 2 Сформировавшиеся систематическое знание правил постановки эксперимента с сырьем животного происхождения с использованием современной аппаратуры и методов исследования	Этап 1 Использовать современные методики в научно-исследовательской работе. Этап 2 Поставить эксперимент и прогнозировать на основе полученных результатов степень эффективности исследуемых факторов технологий переработки	Этап 1 Систематическое владение навыками производственных расчетов Этап 2 Методами современных исследований и приемами внедрения результатов исследований в производство продуктов питания

	новых продуктов			
ПК-19	способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Этап 1: основные этапы технологии разработки новых продуктов; Этап 2: современные технологии разработки новых продуктов.	Этап 1: оценивать риск безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов; Этап 2: определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов.	Этап 1: методами оценки рисков безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов; Этап 2: методами определения мер по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов.
ПК-20	способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Этап 1 формы отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Этап 2 современные методы науки, информационные и инновационные технологии	Этап 1 представлять результаты исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Этап 2 оценивать, отбирать информацию и решать проблемы исследовательского и проектного характера в сфере профессионального образования с использованием современных методов науки	Этап 1 методами представления результатов исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Этап 2 методами оценки, отбора информации и решения проблем исследовательского и проектного характера с использованием информационных и инновационных технологий
ПК-21	способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами	Этап 1: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; Этап 2: основные этапы разработки нового продукта и технологий с	Этап 1: собрать все необходимые данные для утверждения нового продукта и технологий с заданными составом и свойствами; Этап 2: оформлять производственно	Этап 1: проектирование системы управления качеством продукции; Этап 2: разработка нового ассортимента продуктов и технологий с заданными составом и

		заданными составом и свойствами.	- техническую документацию в соответствии с действующими требованиями.	свойствами
ПК-22	способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме	Этап 1: методы проектирования научно-исследовательских работ по заданной проблеме; Этап 2: проектирование научно-исследовательских работ по заданной проблеме.	Этап 1: определять методы проектирования научно-исследовательских работ по заданной проблеме; Этап 2: проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме.	Этап 1: методами проектирования научно-исследовательских работ по заданной проблеме; Этап 2: обоснование выбранной темы научно-исследовательской работы.

2. Содержание дисциплины:

Итоговые аттестационные испытания для получения степени магистр устанавливаются федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и согласно «Порядку организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников по направлениям подготовки высшего образования в ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный аграрный университет» и представляют собой защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы

Темы выпускных квалификационных работ определяются выпускающими кафедрами и утверждаются советом факультета ежегодно. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее выполнения.

При условии успешного прохождения Государственной итоговой аттестации выпускнику присваивается квалификация магистр и выдается диплом государственного образца.

Общая трудоёмкость дисциплины: 9 ЗЕ.