

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки (специальность) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки (специализация) Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника магистр

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы
2. Показатели и критерии оценивания компетенций в процессе их формирования
3. Выпускная квалификационная работа
 - 3.1 Шкала оценивания выпускной квалификационной работы
 - 3.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы
- 4.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы.

В соответствии с целями и видами профессиональной деятельности основной профессиональной образовательной программы в результате освоения выпускниками должны овладеть следующими компетенциями:

Таблица 1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы

Код компетенции	Содержание компетенции	Типы задач профессиональной деятельности
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного	ОПК

	решения профессиональных задач	
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК
ПК-1	Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством новых пищевых продуктов с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования	
ПК-2	Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых пищевых продуктов животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов на базе международных и российских стандартов	
ПК-3	Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности	
ПК-4	Способен оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения	
ПК-5	Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя	
ПК-6	Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции	
ПК-7	Способен определять порядок выполнения	

	работ, управление программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства	
--	--	--

2. Показатели и критерии оценивания компетенций в процессе их формирования.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается сформированность компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения основной профессиональной образовательной программы.

Таблица 2. Показатели и критерии оценивания компетенций в процессе их формирования

Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения	Процедура оценивания
1	2	3	4
Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений, основные принципы критического анализа	Знать: методы критического анализа и оценки современных научных достижений, основные принципы критического анализа Уметь: использовать методы критического анализа и оценки современных научных достижений, основные принципы критического анализа Владеть: навыками критического анализа и оценки современных научных достижений, основные принципы критического анализа	выполнение выпускной квалификационной работы
	УК-1.2 Способен заниматься исследованием проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуально	Знать: способы исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности, выявлением проблем и использованием	

	<p>й деятельности, выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций</p>	<p>адекватных методов для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций</p> <p>Уметь: заниматься исследованием проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности, выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций</p> <p>Владеть: навыками исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности, выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций</p>	
<p>Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>УК-2.1 Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному у преодолению</p>	<p>Знать: как управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p> <p>Уметь: управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p> <p>Владеть:</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>

	возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами	навыками организации и координации работы участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами	
	УК-2.2 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	Знать: как представить публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях Уметь: представить публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях Владеть: навыками публично представлять результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	выполнение выпускной квалификационной работы
Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели	Знать: стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели Уметь: организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели Владеть: навыками организации и руководства работой	выполнение выпускной квалификационной работы

		команды, вырабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели	
	<p>УК-3.2</p> <p>Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды.</p> <p>Организует обсуждение разных идей и мнений</p>	<p>Знать:</p> <p>как планировать командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды.</p> <p>Организует обсуждение разных идей и мнений</p> <p>Уметь:</p> <p>планировать командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды.</p> <p>Организует обсуждение разных идей и мнений</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками планирования командной работы, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды.</p> <p>Организует обсуждение разных идей и мнений</p>	выполнение выпускной квалификационной работы
Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	<p>УК-4.1</p> <p>Демонстрирует знания компьютерных технологий и информационно й инфраструктуры в организации и факторов их улучшения; коммуникаций в профессиональн ой этике и коммуникацион ных технологий в профессиональн ом взаимодействии; характеристик коммуникацион ных потоков; современных</p>	<p>Знать:</p> <p>компьютерные технологии и информационные инфраструктуры в организации и факторов их улучшения; коммуникаций в профессиональной этике и коммуникационных технологий в профессиональном взаимодействии; характеристик коммуникационных потоков; современных средств информационно-коммуникационных технологий</p> <p>Уметь:</p> <p>использовать компьютерные технологии и информационные</p>	выполнение выпускной квалификационной работы

	<p>средств информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>инфраструктуры организации и факторов их улучшения; коммуникаций профессиональной этике и коммуникационных технологий профессиональном взаимодействии; характеристик коммуникационных потоков; современных средств информационно-коммуникационных технологий</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками использования компьютерных технологий информационных инфраструктур организации и факторов их улучшения; коммуникаций профессиональной этике и коммуникационных технологий профессиональном взаимодействии; характеристик коммуникационных потоков; современных средств информационно-коммуникационных технологий</p>	
	<p>УК-4.2 Умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; демонстрирует умение вести обмен научной и деловой информацией в</p>	<p>Знать:</p> <p>как создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; демонстрирует умение вести обмен научной и деловой информацией в устной и письменной формах</p> <p>Уметь:</p> <p>создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>

	устной и письменной формах	делового стилей речи по профессиональным вопросам; демонстрирует умение вести обмен научной и деловой информацией в устной и письменной формах Владеть: навыками создания на русском и иностранном языках письменных текстов научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам	
Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Знает закономерности и особенности развития различных культур, особенности межкультурного разнообразия общества, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия	Знать: закономерности и особенности развития различных культур, особенности межкультурного разнообразия общества, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия Уметь: использовать закономерности и особенности развития различных культур, особенности межкультурного разнообразия общества, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия Владеть: навыками использования закономерностей и особенности развития различных культур	выполнение выпускной квалификационной работы
	УК-5.2 Умеет понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и	Знать: как понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе	

	<p>учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>межкультурного взаимодействия Уметь: понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия Владеть: навыками понимания и толерантного восприятия межкультурного разнообразия общества, анализом и учетом разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	
<p>Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>УК-6.1 Умеет решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля</p>	<p>Знать: как решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля Уметь: решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля Владеть: навыками определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способами ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>

	<p>УК-6.2 Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни</p>	<p>Знать: знает технологии и навыки и управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни</p> <p>Уметь: пользоваться технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни</p> <p>Владеть: технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>
<p>Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p>	<p>ОПК-1.1 Разрабатывает инновационную политику предприятия</p>	<p>Знать: инновационную политику предприятия</p> <p>Уметь: разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p> <p>Владеть: навыками разработки инновационной политики предприятия</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>
	<p>ОПК-1.2 Разрабатывает эффективные конкурентоспособные стратегии</p>	<p>Знать: эффективные конкурентоспособные стратегии развития предприятия</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>

	развития предприятия	Уметь: разрабатывать эффективные конкурентоспособные стратегии развития предприятия Владеть: навыками разработки эффективных конкурентоспособных стратегий развития предприятия	
Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства молочной продукции	Знать: как разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства молочной продукции	выполнение выпускной квалификационной работы
	ОПК-2.2 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции из вторичного молочного и побочного сырья	Знать: мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции из вторичного молочного и побочного сырья Уметь: Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции из вторичного молочного и побочного сырья	выполнение выпускной квалификационной работы

		Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции из вторичного молочного и побочного сырья	
Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.1 Владеет теоретическими знаниями в области управления качеством продукции	Знать: теоретические знания в области управления качеством продукции Уметь: применять теоретические знания в области управления качеством продукции Владеть: теоретическими знаниями в области управления качеством продукции	выполнение выпускной квалификационной работы
	ОПК-3.2 Использует современную нормативную базу в области управления качеством и безопасностью продуктов животного происхождения	Знать: современную нормативную базу в области управления качеством и безопасностью продуктов животного происхождения Уметь: использовать современную нормативную базу в области управления качеством и безопасностью продуктов животного происхождения Владеть: современной нормативной базой в области управления качеством и безопасностью продуктов животного происхождения	выполнение выпускной квалификационной работы
Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических	ОПК-4.1 Владеет методами моделирования продуктов питания	Знать: как использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства	выполнение выпускной квалификационной работы

<p>процессов производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>животного происхождения</p>	<p>продукции из сырья животного происхождения Уметь: использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения Владеть: методами моделирования продуктов питания животного происхождения</p>	
	<p>ОПК-4.2 Использует современные методики проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p>	<p>Знать: современные методики проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения Уметь: Использовать современные методики проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения Владеть: современными методиками проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>
<p>Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения</p>	<p>ОПК-5.1 Использует на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственн</p>	<p>Знать: как использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ Уметь: организовывать научно -</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>

<p>профессиональных задач</p>	<p>ых работ</p>	<p>исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач Владеть: навыками использования на практике умений в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ</p>	
	<p>ОПК-5.2 Выполняет поиск необходимой научной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи</p>	<p>Знать: как осуществить поиск необходимой научной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи Уметь: Выполнять поиск необходимой научной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи Владеть: необходимой научной информацией, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>
<p>Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать</p>	<p>ОПК-6.1 Приобретает знания, необходимые для проектирования образовательных программ в</p>	<p>Знать: как проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>

научно- методическое обеспечение для их реализации	сфере своей профессиональной деятельности	<p>для их реализации</p> <p>Уметь:</p> <p>использовать знания, необходимые для проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности</p> <p>Владеть:</p> <p>необходимыми знаниями для проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности</p>	
	<p>ОПК-6.2</p> <p>Владеет знаниями, необходимыми для разработки научно- методического обеспечения реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности</p>	<p>Знать:</p> <p>как использовать знания, необходимые для разработки научно - методического обеспечения реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности</p> <p>Уметь:</p> <p>использовать знания, необходимые для разработки научно- методического обеспечения реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности</p> <p>Владеть:</p> <p>знаниями, необходимыми для разработки научно- методического обеспечения реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности</p>	выполнение выпускной квалификационной работы
Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством	ПК-1.1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в	<p>Знать:</p> <p>как самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством новых пищевых продуктов</p>	выполнение выпускной квалификационной работы

<p>новых пищевых продуктов с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования</p>	<p>научно-исследовательских работах</p>	<p>использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования</p> <p>Уметь: самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством новых пищевых продуктов с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования</p> <p>Владеть: навыками использования современных достижений науки и передовых технологий в научно-исследовательской работе</p>	
<p>Способен адаптировать</p>	<p>ПК-2.1 Способен использовать</p>	<p>Знать: как адаптировать</p>	<p>выполнение выпускной</p>
	<p>ПК-1.2 Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Знать: как использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Уметь: использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Владеть: навыками использования современных методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>

<p>современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых пищевых продуктов животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов на базе международных и российских стандартов</p>	<p>современные версии систем управления безопасностью и качеством</p>	<p>современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых пищевых продуктов животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов на базе международных и российских стандартов</p> <p>Уметь:</p> <p>адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых пищевых продуктов животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов на базе международных и российских стандартов</p> <p>Владеть:</p> <p>современными версиями систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых пищевых продуктов животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов на базе международных и российских стандартов</p>	<p>квалификационной работы</p>
	<p>ПК-2.2 Способен обобщать и выполнять статистическую обработку результатов научных</p>	<p>Знать:</p> <p>как обобщать и выполнять статистическую обработку результатов научных исследований, формулировать выводы по результатам научных</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>

	<p>исследований, формулировать выводы по результатам научных исследований, представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, подготавливать заявки на оформление результатов интеллектуальной деятельности</p>	<p>исследований, представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, подготавливать заявки на оформление результатов интеллектуальной деятельности</p> <p>Уметь: обобщать и выполнять статистическую обработку результатов научных исследований, формулировать выводы по результатам научных исследований, представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, подготавливать заявки на оформление результатов интеллектуальной деятельности</p> <p>Владеть: навыками обобщать и выполнять статистическую обработку результатов научных исследований,</p>	
<p>Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической</p>	<p>ПК-3.1 Определяет нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать: нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Уметь: Определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>

<p>деятельности</p>		<p>Владеть: навыками определения норм выработки, технологических нормативов на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	
	<p>ПК-3.2 Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>	<p>Знать: как разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами Уметь: разрабатывать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами Владеть: навыками разрабатывать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>
<p>Способен оценивать критические контрольные точки и инновационно - технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-4.1 Владеет теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков</p>	<p>Знать: как владеть теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков Уметь: пользоваться теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков Владеть: теоретическими знаниями в области разработки</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>

		систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков	
	ПК-4.2 Применяет современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения	Знать: современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения Уметь: применять современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения Владеть: современной нормативной базой в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения	выполнение выпускной квалификационной работы
Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя	ПК-5.1 Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя	Знать: как организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя Уметь: организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя Владеть: навыками организации контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя	выполнение выпускной квалификационной работы
	ПК-5.2 Применяет	Знать: современные методы	выполнение выпускной

	<p>знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов</p>	<p>экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов</p> <p>Уметь: использовать знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов</p> <p>Владеть: знаниями современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов</p>	<p>квалификационной работы</p>
<p>Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции</p>	<p>ПК-6.1 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии</p>	<p>Знать: как проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции</p> <p>умеет проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции</p> <p>владеет работой по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>

		<p>деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции</p> <p>Уметь: проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке</p>	
	<p>ПК-6.2 Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p>	<p>Знать: как осуществлять поиск и принимать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p> <p>уметь осуществлять поиск и принимать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p> <p>осуществлять поиск и принимать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p> <p>Уметь: осуществлять поиск и принимать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p> <p>уметь осуществлять поиск и принимать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p> <p>владеть поиском и принимать оптимальные решения при создании</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>

		<p>продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками осуществлять поиск и принимать</p>	
<p>Способен определять порядок выполнения работ, управление программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства</p>	<p>ПК-7.1</p> <p>Организовывает работу коллектива исполнителей, определяет порядок выполнения работ коллективом исполнителей</p>	<p>Знать:</p> <p>как определять порядок выполнения работ, управление программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства</p> <p>уметь определять порядок выполнения работ, управление программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства</p> <p>владеть порядком выполнения работ, управлением программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства</p> <p>Уметь:</p> <p>определять порядок выполнения работ, управление программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства</p> <p>уметь определять порядок выполнения работ, управление программами</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>
	<p>ПК-7.2</p> <p>Использует приемы и методы работы с</p>	<p>Знать:</p> <p>как использовать приемы и методы работы с персоналом, методы</p>	<p>выполнение выпускной квалификационной работы</p>

	<p>персоналом, методы оценки качества и результативности и труда персонала</p>	<p>оценки качества и результативности труда персонала применять приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала владеть приемами и методами работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала Уметь: Использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала применять приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала владеть приемами и методами работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала Владеть: приемами и методами работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала применяет приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала освоил приемы и методы работы с</p>	
--	--	---	--

3. Выпускная квалификационная работа

3.1. Шкала оценивания выпускной квалификационной работы

Университет использует шкалы оценивания соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания представлены в таблицах 5, 6 и 7.

Таблица 3 – Шкалы оценивания

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен	
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала
[95;100]	A – (5+)	отлично – (5)
[85;95)	B – (5)	
[70,85)	C – (4)	хорошо – (4)
[60;70)	D – (3+)	удовлетворительно – (3)
[50;60)	E – (3)	
[33,3;50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)
[0;33,3)	F – (2)	

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

Оценка	Показатели оценивания	Характеристика оценки
«Отлично»	<p>Научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений для организации, использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики</p> <p>Стиль изложения, правильность и научная обоснованность выводов</p> <p>Оформление ВКР</p> <p>Качество ответов на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии</p>	<p>выставляется, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС ВО, показал глубокие знания и умения; - представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными правилами; - в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты; - на все вопросы членов государственной экзаменационной комиссии даны обстоятельные и правильные ответы; - критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

<p>«Хорошо»</p>	<p>Научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений для организации использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики</p> <p>Стиль изложения, правильность и научная обоснованность выводов</p> <p>Оформление ВКР</p> <p>Качество ответов на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии</p>	<p>выставляется, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения; - представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными правилами; - в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности; - на большинство вопросов членов государственной экзаменационной комиссии даны правильные ответы; - критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.
<p>«Удовлетворительно»</p>	<p>Научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений для организации использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики</p> <p>Стиль изложения, правильность и научная обоснованность выводов</p> <p>Оформление ВКР</p> <p>Качество ответов на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии. Научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов</p>	<p>выставляется, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС ВО, показал удовлетворительные знания и умения; - представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных правил оформления работы; - в докладе изложена суть работы и ее результаты; - на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии выпускник отвечает, но неуверенно; - не все критические замечания научного руководителя проанализированы правильно. <p>выставляется тогда, когда:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в ВКР обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что

	и предложений для организации, использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики	уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям ФГОС ВО; - при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений;
«Неудовлетворительно»	Стиль изложения, правильность и научная обоснованность выводов Оформление ВКР Качество ответов на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии	- доклад затянут по времени и (или) читался с листа; - на большинство вопросов членов государственной экзаменационной комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.

3.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

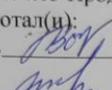
Представляется тематика выпускных квалификационных работ.

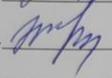
1. Влияние использования заквасок ST-Body-3 и Sacco Lyofast ST 046 на показатели качества ряженки.
2. Особенности технологии производства и повышения качества мягкого сыра Моцарелла.
3. Особенности технологии производства йогуртов.
4. Использование компонентов растительного происхождения в производстве брынзы.
5. Особенности технологии производства плавленого сыра с растительными ингредиентами
6. Использование компонентов растительного происхождения в производстве брынзы
7. Использование компонентов растительного происхождения в производстве сливочного масла
8. Особенности технологии производства и повышения качества рассольного сыра Чечил
9. Особенности технологии производства и повышения качества мягкого мороженого
10. Сравнительная характеристика качества сливочного масла Оренбургских производителей
11. Технологические особенности производства и оценка качества сливочного масла
12. Эффективность производства полутвердого сыра «Оренбургский»
13. Технологические особенности производства и оценка качества сметаны разной жирности
14. Технология производства сыра кашкавал
15. Технологические особенности производства и оценка качества йогуртов
16. Влияние сезонных изменений молока на качество и технологию выработки ряженки
17. Технология производства и качества йогуртов
18. Влияние различных стабилизаторов на технологию, выход и качество творожных изделий.
19. Влияние сезона года на выработку сыров.
20. Влияние сезонных изменений молока на качество и технологию выработки кисломолочных напитков.

ПК-2											
ПК-3											
ПК-4											
ПК-5											
ПК-6											
ПК-7											
Итоговая оценка защиты ВКР											

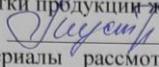
Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Разработал(и):

Доцент, к.с\х.н.  Соболева Н.В.

Доцент, к.с\х.н.  Почапская В.В.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 25.01.2021

Зав. кафедрой  Мустафин Рамис Зуфарович

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Биотехнологий и природопользования, протокол № 8 от 05.02.2021

Декан факультета Биотехнологий и природопользования
Никулин Владимир Николаевич

