

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б3.01 ПОДГОТОВКА К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (РАБОТА МАГИСТРА)**

Направление подготовки (специальность) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки (специализация) Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

Целями государственной итоговой аттестации являются установление уровня подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач, соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения основной образовательной программы высшего образования. Государственная итоговая аттестация выпускника по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения включает защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа магистра представляет собой законченную разработку, в которой анализируется одна из теоретических или практических проблем.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-2	Производственная (преддипломная) практика Производственная проектно-технологическая практика Научно-исследовательская работа
ОПК-5	Научно-исследовательская работа
ПК-1	Производственная (преддипломная) практика Производственная проектно-технологическая практика Научно-исследовательская работа
ПК-2	Научно-исследовательская работа
ПК-3	Производственная (преддипломная) практика Производственная проектно-технологическая практика
ПК-4	Производственная (преддипломная) практика Производственная проектно-технологическая практика
ПК-5	Производственная (преддипломная) практика Производственная проектно-технологическая практика
ПК-6	Производственная (преддипломная) практика Производственная проектно-технологическая практика

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-2	Производственная (преддипломная) практика Производственная проектно-технологическая практика
ПК-1	Производственная (преддипломная) практика Производственная проектно-технологическая практика

ПК-3	Производственная (преддипломная) практика Производственная проектно-технологическая практика
ПК-4	Производственная (преддипломная) практика Производственная проектно-технологическая практика
ПК-5	Производственная (преддипломная) практика Производственная проектно-технологическая практика
ПК-6	Производственная (преддипломная) практика Производственная проектно-технологическая практика

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-1 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	<i>Знать:</i> методы критического анализа и оценки современных научных достижений, основные принципы критического анализа <i>Уметь:</i> использовать методы критического анализа и оценки современных научных достижений, основные принципы критического анализа <i>Владеть:</i> навыками критического анализа и оценки современных научных достижений, основные принципы критического анализа

<p>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p>	<p>УК-1.2 Способен 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><i>Знать:</i> способы 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><i>Уметь:</i> 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><i>Владеть:</i> 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>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>УК-2.1 Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами</p>	<p><i>Знать:</i> как управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла <i>Уметь:</i> управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла <i>Владеть:</i> навыками организации и координации работы участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами</p>
	<p>УК-2.2 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях</p>	<p><i>Знать:</i> как представить публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях <i>Уметь:</i> представить публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях <i>Владеть:</i> навыками публично представлять результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях</p>

<p>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели</p>	<p><i>Знать:</i> стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели <i>Уметь:</i> организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели <i>Владеть:</i> навыками организации и руководства работой команды, вырабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели</p>
	<p>УК-3.2 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений</p>	<p><i>Знать:</i> как планировать командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений <i>Уметь:</i> планировать командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений <i>Владеть:</i> навыками планирования командной работы, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений</p>

<p>УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>УК-4.1 Демонстрирует знания компьютерных технологий и информационной 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><i>Знать:</i> 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><i>Уметь:</i> использовать 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><i>Владеть:</i> навыками использования компьютерных технологий и информационных инфраструктур 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>УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</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 устной и письменной формах</p>	<p><i>Знать:</i> 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><i>Уметь:</i> 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><i>Владеть:</i> навыками создания на русском и иностранном языках письменных текстов научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам</p>
--	---	---

<p>УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>УК-5.1 Знает закономерности и особенности развития различных культур, особенности межкультурного разнообразия общества, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия</p>	<p><i>Знать:</i> закономерности и особенности развития различных культур, особенности межкультурного разнообразия общества, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия <i>Уметь:</i> использовать закономерности и особенности развития различных культур, особенности межкультурного разнообразия общества, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия <i>Владеть:</i> навыками использования закономерностей и особенностей развития различных культур</p>
	<p>УК-5.2 Умеет понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p><i>Знать:</i> как понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия <i>Уметь:</i> понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия <i>Владеть:</i> навыками понимания и толерантного восприятия межкультурного разнообразия общества, анализом и учетом разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>

<p>УК-6 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><i>Знать:</i> как решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля <i>Уметь:</i> решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля <i>Владеть:</i> навыками определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способами ее совершенствования на основе самооценки</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><i>Знать:</i> знает технологии и навыки и управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни <i>Уметь:</i> пользоваться технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни <i>Владеть:</i> технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни</p>

<p>ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p>	<p>ОПК-1.1 Разрабатывает инновационную политику предприятия</p>	<p><i>Знать:</i> инновационную политику предприятия <i>Уметь:</i> разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия <i>Владеть:</i> навыками разработки инновационной политики предприятия</p>
	<p>ОПК-1.2 Разрабатывает эффективные конкурентоспособные стратегии развития предприятия</p>	<p><i>Знать:</i> эффективные конкурентоспособные стратегии развития предприятия <i>Уметь:</i> разрабатывать эффективные конкурентоспособные стратегии развития предприятия <i>Владеть:</i> навыками разработки эффективных конкурентоспособных стратегий развития предприятия</p>
<p>ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>ОПК-2.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства молочной продукции</p>	<p><i>Знать:</i> как разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения <i>Уметь:</i> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения <i>Владеть:</i> навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства молочной продукции</p>

<p>ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>ОПК-2.2 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции из вторичного молочного и побочного сырья</p>	<p><i>Знать:</i> мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции из вторичного молочного и побочного сырья <i>Уметь:</i> Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции из вторичного молочного и побочного сырья <i>Владеть:</i> навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции из вторичного молочного и побочного сырья</p>
<p>ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений</p>	<p>ОПК-3.1 Владеет теоретическими знаниями в области управления качеством продукции</p>	<p><i>Знать:</i> теоретические знания в области управления качеством продукции <i>Уметь:</i> применять теоретические знания в области управления качеством продукции <i>Владеть:</i> теоретическими знаниями в области управления качеством продукции</p>
	<p>ОПК-3.2 Использует современную нормативную базу в области управления качеством и безопасностью продуктов животного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> современную нормативную базу в области управления качеством и безопасностью продуктов животного происхождения <i>Уметь:</i> использовать современную нормативную базу в области управления качеством и безопасностью продуктов животного происхождения <i>Владеть:</i> современной нормативной базой в области управления качеством и безопасностью продуктов животного происхождения</p>

<p>ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>ОПК-4.1 Владеет методами моделирования продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> как использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> 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><i>Знать:</i> современные методики проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> Использовать современные методики проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> современными методиками проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p>

<p>ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач</p>	<p>ОПК-5.1 Использует на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ</p>	<p><i>Знать:</i> как использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ <i>Уметь:</i> организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач <i>Владеть:</i> 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><i>Знать:</i> 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 <i>Уметь:</i> Выполнять поиск необходимой научной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи <i>Владеть:</i> необходимой научной информацией, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>

<p>ОПК-6 Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации</p>	<p>ОПК-6.1 Приобретает знания, необходимые для проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i> как проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации <i>Уметь:</i> использовать знания, необходимые для проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности <i>Владеть:</i> необходимыми знаниями для проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности</p>
	<p>ОПК-6.2 Владеет знаниями, необходимыми для разработки научно- методического обеспечения реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i> как использовать знания, необходимые для разработки научно-методического обеспечения реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности <i>Уметь:</i> использовать знания, необходимые для разработки научно-методического обеспечения реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности <i>Владеть:</i> знаниями, необходимыми для разработки научно-методического обеспечения реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности</p>

<p>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</p>	<p>ПК-1.1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах</p>	<p><i>Знать:</i> как 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><i>Уметь:</i> 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><i>Владеть:</i> навыками использования современных достижений науки и передовых технологий в научно-исследовательской работе</p>
<p>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</p>	<p>ПК-1.2 Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p><i>Знать:</i> как использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p><i>Уметь:</i> использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p><i>Владеть:</i> навыками использования современных методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>

<p>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</p>	<p>ПК-2.1 Способен использовать современные версии систем управления безопасностью и качеством</p>	<p><i>Знать:</i> как 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><i>Уметь:</i> 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><i>Владеть:</i> 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>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</p>	<p>ПК-2.2 Способен 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><i>Знать:</i> как 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><i>Уметь:</i> 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><i>Владеть:</i> навыками 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>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</p>	<p>ПК-3.1 Определяет нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> Определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> 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><i>Знать:</i> как разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p> <p><i>Уметь:</i> разрабатывать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p> <p><i>Владеть:</i> навыками разрабатывать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>

<p>ПК-4 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><i>Знать:</i> как владеть теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков</p> <p><i>Уметь:</i> пользоваться теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков</p> <p><i>Владеть:</i> теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков</p>
	<p>ПК-4.2 Применяет современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> применять современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> современной нормативной базой в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения</p>

<p>ПК-5 Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя</p>	<p>ПК-5.1 Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя</p>	<p><i>Знать:</i> как организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя</p> <p><i>Уметь:</i> организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя</p> <p><i>Владеть:</i> навыками организации контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя</p>
	<p>ПК-5.2 Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов</p>	<p><i>Знать:</i> современные методы экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов</p> <p><i>Уметь:</i> использовать знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов</p> <p><i>Владеть:</i> знаниями современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов</p>

<p>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</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><i>Знать:</i> 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><i>Уметь:</i> 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><i>Владеть:</i> навыками 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 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-6.2 Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p>	<p><i>Знать:</i> как осуществлять поиск и принимать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p> <p><i>Уметь:</i> осуществлять поиск и принимать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p> <p><i>Владеть:</i> навыками осуществлять поиск и принимать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p>
<p>ПК-7 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 Организует работу коллектива исполнителей, определяет порядок выполнения работ коллективом исполнителей</p>	<p><i>Знать:</i> как определять порядок выполнения работ, управление программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства</p> <p><i>Уметь:</i> определять порядок выполнения работ, управление программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства</p> <p><i>Владеть:</i> навыками определения порядка выполнения работ, управление программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства</p>

ПК-7 Способен определять порядок выполнения работ, управление программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства	ПК-7.2 Использует приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	<i>Знать:</i> как Использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала <i>Уметь:</i> Использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала <i>Владеть:</i> приемами и методами работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала
--	--	---

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра) составляет 9 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (324 академических часов), распределение объёма дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Семестр №4	
			КР	СР
Лекции (Л)				
Лабораторные работы (ЛР)				
Практические занятия (ПЗ)				
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		288		288
Промежуточная аттестация				
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Экзамен	
Всего	36	288	36	288

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 0.											
Контактная работа											x
Самостоятельная работа											x
Объем дисциплины в семестре											x
Всего по дисциплине											

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

1. Методики исследований качественных показателей сырья и готовых изделий.
2. Технология производства вырабатываемой продукции
3. Требования к сырью.
4. Продуктовые технологические расчеты
5. Анализ современных средств измерений и контроля
6. Оценка деятельности персонала
7. Анализ состояния технического контроля качества продукции на производстве
8. Определение объекта и предмета исследования;
9. Обоснование актуальности выбранной темы или написание реферата по избранной теме
10. Утверждение темы диссертации;
11. Утверждение плана-графика работы над диссертацией (задания) с указанием основных мероприятий и сроков их реализации;
12. Постановка целей и задач диссертационного исследования;
13. Выбор необходимых методов исследования
14. Ознакомление с тематикой исследовательских работ;
15. Разработка методологии сбора данных;
16. Составление индивидуального плана прохождения научно-исследовательской практики совместно с руководителем
17. Сбор фактического материала для диссертационной работы;

18. Формирование библиографии и базы источников;
19. Какие методы исследования используются в исследованиях длительного характера?
20. Подготовка чернового варианта обзора литературы;
21. Подготовка публикаций и участие в конференциях и конкурсах;
22. Перспективный прогноз увеличения продукции в опытном хозяйстве.
23. Какими методами проводят опыты?
24. Организация работы по разработке новых методов и средств технического контроля
25. Анализ новых нормативных документов в области технического контроля качества продукции
26. Анализ деятельности организации
27. Разработка технического задания для проектирования систем управления качеством продукции в организации
28. Проектирование системы управления качеством продукции в организации
29. Утверждение планов работ по материально-техническому снабжению службы технического контроля
30. Разработка технического задания для проектирования систем управления качеством продукции в организации
31. Проектирование системы управления качеством продукции в организации
- Внедрение системы управления качеством продукции в организации
32. Контроль функционирования системы управления качеством продукции в организации
33. Работы по подбору и расстановке персонала
34. Контроль деятельности подчиненного персонала
35. Организация и проведение производственных совещаний руководителей подразделений службы технического контроля
36. Оценка деятельности персонала
37. Работа в комиссии по проверке знаний персонала в части установленных полномочий
38. Внедрение системы управления качеством продукции в организации
39. Проектирование системы управления качеством продукции в организации
40. Разработка технического задания для проектирования систем управления качеством продукции в организации
41. Методика постановки опыта.
42. Схема исследования.
43. Вычисление средней арифметической, ошибки средней арифметической, достоверности разницы
44. Биометрическая обработка полученных данных.
45. Схема постановки эксперимента и полученные выводы.
46. Прогнозирование рынка сбыта полученной продукции
47. Требования к написанию литературного обзора.
48. Первичные и вторичные источники информации.
49. Основные методические приемы, используемые при постановке эксперимента.
50. Требования к литературному обзору.
51. Понятие первичной и вторичной информации.
52. Документы первичного учета при проведении исследования.
53. Назовите категории научных подразделений в общенаучном комплексе, их значимость и особенности проводимых их исследований.
54. На каком этапе выполнения эксперимента выдвигается рабочая гипотеза?

55. На каком этапе выполнения эксперимента проводится математическая обработка экспериментальных данных?
56. Понятие о патентном поиске
57. Подготовка публикаций и участие в конференциях и конкурсах;
58. Экспертная оценка по промежуточному результату - предварительное заслушивание.
59. Подготовка окончательного текста магистерской диссертации;
60. Корректировка темы (при необходимости);
61. Анализ результатов экспериментальных данных;
62. Подготовка публикаций и участие в конференциях и конкурсах;
63. Сбор и систематизация фактического материала;
64. Формирование библиографии и базы источников
65. Внедрение системы управления качеством продукции в организации
66. Проектирование системы управления качеством продукции в организации
67. Разработка технического задания для проектирования систем управления качеством продукции в организации

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Буянова, И. В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли : учебное пособие / И. В. Буянова. — 2-е изд. — Кемерово :КемГУ, 2014. — 160 с. (ЭБС «Лань»)
2. Рыжков, И. Б. Основы научных исследований и изобретательства : учебное пособие / И. Б. Рыжков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с.(ЭБС «Лань»).

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Горбатова, К.К. Молочная терминология: энциклопедический словарь-справочник. [Электронный ресурс] - Электрон. дан. - СПб.: ГИОРД, 2013. - 232 с. . (ЭБС «Лань»)
2. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2018. — 412 с.(ЭБС «Лань»).

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

Электронное учебное пособие включающее:

- методическое указание по выполнению работ

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

1. Рефрактометр ИРФ
2. Электромаслобойка
3. Электросепаратор
4. Термометры
5. Центрифуга
6. Станок–Фризер-30
7. Вискозиметр «Соматос»
8. Ванна сыродельная «ВС-70
9. Анализатор качества молока «Клевер-1М»
10. Аквадистиллятор АЭ-1»
11. Инфракрасный анализатор качества пищевых продуктов «Сибскан»
12. Комплекс по определению белка/азота методом Кьельдаля
13. Посуда лабораторная.

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант + .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

Разработал(и):

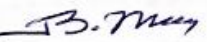
Доцент, к.с/х.н.  Соболева Н.В.

Доцент, к.с/х.н.  Почапская В.В.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 9 от 22.12.21 г.

Зав. кафедрой  Мустафин Рамис Зуфарович

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Биотехнологий и природопользования, протокол № 5 от 21.01.22 г.

Декан факультета Биотехнологий и природопользования 
Никулин Владимир Николаевич