

Аннотация к программе государственной итоговой аттестации

Автор Яичкин В.Н., доцент

Наименование программы: Б3.Б.01(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)

Цель освоения программы: Целью выпускной квалификационной работы является установление уровня практической и теоретической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач, соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

1. Требования к результатам освоения программы:

Компетенции, формируемые в результате освоения программы:

Наименование	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-1 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Роль и сущность инновационного развития производства	Находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;	Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания
ОК-2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	требования, предъявляемые к качеству продуктов питания	анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом	навыками анализа и обобщения, полученных экспериментальных данных
ОК-3 готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	характеристику рационов профилактического питания, их продуктовый набор для рабочих занятых на производстве с вредными условиями труда.	определять химический состав кулинарной продукции и блюд	методами составления производственной программы для детей
ОПК-1 готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	Инновационные технологии производства продуктов питания	Использовать фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности	Вопросами производства продукции питания

ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	состав, содержание и формы бухгалтерской отчетности и финансовых планов в деятельности предприятия питания;	анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы для принятия управленческих решений.	методами и приемами анализа экономических явлений и процессов, объектов, относящихся к области профессиональной деятельности предприятий питания, анализировать и интерпретировать полученные результаты.
ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	влияние функциональных пищевых ингредиентов на качество готовой продукции	анализировать современные тенденции продуктов нового поколения	навыками проведения экспериментальных исследований в области разработки функциональных пищевых продуктов.
ОПК-4 способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	требования, предъявляемые к качеству продуктов питания	анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом	навыками анализа и обобщения, полученных экспериментальных данных
ОПК-5 способностью создавать и поддерживать имидж предприятия	способы оптимизации технологических процессов	анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания	навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания
ПК-1 готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Роль и сущность инновационного развития производства	Находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;	Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.
ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и	характеристику рационов профилактического питания, их продуктовый набор для рабочих занятых на производстве с вредными условиями труда.	определять химический состав кулинарной продукции и блюд	методами составления производственной программы для детей.

движения запасов			
ПК-3 способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	классификацию измерительных методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов	использовать профессиональные практические знания при исследовании качества продуктов питания,	методами обработки информации о качестве и безопасности пищевой продукции.
ПК-4 способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	влияние функциональных пищевых ингредиентов на качество готовой продукции	анализировать современные тенденции продуктов нового поколения	навыками проведения экспериментальных исследований в области разработки функциональных пищевых продуктов.
ПК-5 способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	методику определения затрат на создание и поддержание системы качества продукции: экономические, бухгалтерские, маркетинговые;	оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции;	навыками представления экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности предприятия питания в области реализации системы качества продукции
ПК-6 готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	требования, предъявляемые к качеству продуктов питания	анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом	навыками анализа и обобщения, полученных экспериментальных данных

ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	способы оптимизации технологических процессов	анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания	навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания
ПК-8 способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	основные методы и инструменты управления операционной деятельности организации.	оценивать эффективность использования различных систем учета и распределения	методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль).
ПК-9 способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	показатели оценки финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;	организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;	навыками формирования и проведения финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия.
ПК-10 способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	Иновационные технологии производства продуктов питания	Использовать фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности	Вопросами производства продукции питания
ПК-11 способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	состав, содержание и формы бухгалтерской отчетности и финансовых планов в деятельности предприятия питания;	анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы для принятия управленческих решений.	методами и приемами анализа экономических явлений и процессов, объектов, относящихся к области профессиональной деятельности предприятий питания, анализировать и интерпретировать полученные результаты.
ПК-12 способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	методы экономического анализа деятельности предприятия и способы их использования для обеспечения устойчивости предприятия в рыночных условиях;	оценивать производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;	навыками управлять экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания

ПК-13 способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	методы исследования конъюнктуры рынка услуг питания;	прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию;	методикой анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей, основами калькуляции стоимости услуг
ПК-14 способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Роль и сущность инновационного развития производства	Находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;	Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания
ПК-15 готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда предприятий питания	приемы нормирования труда;	выбирать и обосновывать рациональные формы организации труда;	навыками принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда
ПК-16 способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	новейшие достижения в технологии производства продуктов специализированного назначения	организовать выработку продуктов специализированного назначения в соответствии с требованиями нормативно-технической документации	навыками составления рационов питания для различных групп населения
ПК-17 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Современные методы контроля качества продукции	Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания	Навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий

ПК-18 владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом;	рассчитать химический состав готовых блюд;	составлять технологические карты для специальных видов питания
ПК-19 готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	Современные методы контроля качества продукции	Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания	Навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
ПК-20 способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	новейшие достижения в технологии производства продуктов специализированного назначения	организовать выработку продуктов специализированного назначения в соответствии с требованиями нормативно-технической документации	навыками составления рационов питания для различных групп населения
ПК-21 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	методы исследования конъюнктуры рынка услуг питания;	прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию;	методикой анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей, основами калькуляции стоимости услуг
ПК-22 способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	методику определения затрат на создание и поддержание системы качества продукции: экономические, бухгалтерские, маркетинговые;	оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции;	навыками представления экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности предприятия питания в области реализации системы качества продукции
ПК-23 способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием	новейшие достижения в технологии производства продуктов специализированного назначения	организовать выработку продуктов специализированного назначения в соответствии с требованиями нормативно-технической документации	навыками составления рационов питания для различных групп населения

современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания			
ПК-24 способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	характеристику рационов профилактического питания, их продуктовый набор для рабочих занятых на производствах с вредными условиями труда.	химический состав кулинарной продукции и блюд	методами составления производственной программы для детей

2. Содержание программы:

Итоговые аттестационные испытания для получения квалификации (степени) «магистр» состоят из одного этапа - защита выпускной квалификационной работы.

Выпускные квалификационные работы выполняются в виде магистерской диссертации.

Выпускная квалификационная работа магистра представляет собой логически завершенную разработку, содержащую теоретические обоснования или результаты экспериментальных исследований, приемов, методов и технологий производства и переработки продукции растениеводства, выполняемых в рамках научно-исследовательских направлений работ кафедры.

Выпускная квалификационная работа должна содержать:

- обоснование актуальности выбранной темы и новизны работы;
- постановку задач, решаемых в ходе исследования;
- обзор использованных источников и предыдущих исследований по данной тематике;
- обоснование избранной тематики исследования;
- сведения об апробации результатов исследования в виде публикаций, докладов на студенческих научных конференциях, семинарах и т.п.;
- изложение результатов исследования и их анализ;
- выводы и (или) рекомендации;
- список использованных источников литературы.

3. Общая трудоёмкость программы: 9 ЗЕ.