АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИЯ

Б3.Б.01 – Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль: «Технология продуктов общественного питания»
Программа подготовки: прикладной бакалавриат

Квалификация выпускника – бакалавр

1 Цели освоения дисциплины

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы соответствующим требованиям стандарта.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП:

2.1. Государственная итоговая аттестация как часть основной профессиональной образовательной программы, является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентами программы теоретического и практического обучения на выпускном курсе.

Продолжительность ГИА устанавливается учебными планами в соответствии с требованиями ФГОС ВО. Срок проведения итоговой аттестации устанавливается с учетом необходимости ее завершения не позднее чем за 15 календарных дней до даты завершения освоения образовательной программы обучающимся.

2.2. Для прохождения ГИА необходимы знания, умения и навыки, формируемые всеми дисциплинами образовательной программы, направленными на формирование профессиональных и общепрофессиональных компетенций выпускников.

2.3. Полученные при прохождении ГИА знания, умения и навыки, а также собранные материалы могут быть применены и развиты в процессе дальнейшей профессиональной деятельности выпускника.

3 Требования к результатам ГИА

3.1 Прохождение ГИА направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

- Обладать способностью разработки технологического процесса производства продукции общественного питания (ПК-1);
- Способностью владения методами подбора, расчета и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания (ПК-2);
- Способностью компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований (ПК-3);
- Способностью осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания и управления качеством сырья и полуфабрикатов (ПК-4);
- Способностью осуществлять учет сырья и контроль выхода готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией (ПК-5).

3.2 Код и наименование индикатора достижения компетенции:

- УК-1.1 Осуществляет сбор и обработку информации в соответствии с поставленной задачей;
- УК-1.2 Анализирует и систематизирует данные для принятия решений в различных сферах деятельности;
- УК-1.3 Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы;
- УК-2.1 Способен выявлять и анализировать различные способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм;
- УК-2.2 Способен оценивать вероятные риски и ограничения при выборе решения поставленных задач исходя из действующих правовых норм;
- УК-3.1 Способен применять понятия и методы психологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии;
- УК-3.2 Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде, устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения;
- УК-4.1 Использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках;
- УК-4.2 Выполняет перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и с государственного на иностранный (-ые) языки;
- УК-4.3 Использует современные информационно-коммуникативные средства в различных сферах деятельности;
- УК-5.1 Демонстрирует умение находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами общества информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных и национальных групп;
- УК-5.2 Соблюдает требования уважительного отношения к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России в социально-историческом, этическом и философском контекстах;
- УК-5.3 Умеет выстраивать взаимодействие с учетом национальных и социокультурных особенностей;
- УК-6.1 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;
- УК-6.2 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;
- УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;
- УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности;
- УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты;
- УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;
- УК-8.3 Способен использовать принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий;

- УК-8.4 Способен поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества;
- УК-9.1 Способен понимать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах;
- УК-9.2 Способен взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами;
- УК-10.1 Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач;
- УК-10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений;
- УК-11.1 Знает действующие правовые нормы, обеспечивающие противодействие проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения в различных областях профессиональной деятельности;
- УК-11.2 Выстраивает взаимодействие в профессиональной деятельности с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупции;
- УК-11.3 Владеет навыками осуществления мероприятий, направленных на предупреждение и профилактику правонарушений экстремистской, террористической, коррупционной направленности;
- ОПК-1.1 Способен обосновывать применение и использовать программные продукты и коммуникационные технологии;
- ОПК-1.2 Способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных в общественном питании;
- ОПК-2.1 Способен использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности;
- ОПК-2.2 Способен использовать фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания;
- ОПК-2.3 Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания;
- ОПК-3.1 Способен использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания;
- ОПК-3.2 Способен использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности;
- ОПК-3.3 Способен осуществлять выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов;
- ОПК-4.1 Способен применять знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания;
- ОПК-4.2 Способен предложить подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания;
- ОПК-5.1 Способен демонстрировать базовые знания экономики в сфере производства продуктов питания;
- ОПК-5.2 Способен обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей;
- ПК-1.1 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реа-

лизации принятой в организации технологии;

- ПК-1.2 Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- ПК-1.3 Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-1.4 Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья;
- ПК-2.1 Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-2.2 Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-2.3 Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-2.4 Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
- ПК-3.1 Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-3.2 Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-4.1 Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;
- ПК-4.2 Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;
- ПК-4.3 Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-4.4 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических ре-

гламентов к видам пищевой продукции;

- ПК-5.1 Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями;
- ПК-5.2 Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

4 Краткое содержание дисциплины:

1. Сбор и обработка необходимых для написания ВКР данных.
2. Формирование пояснительной записки и графической части ВКР.
3. Формирование комплекта сопровождающих документов.
4. Подготовка к защите и защита ВКР.

5 Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетных единиц.

6 Разработчик:

д.т.н., профессор каф. ТиСМ АПК А.Н. Глобин