

Аннотация
рабочей программы дисциплины «Государственная итоговая аттестация»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Цели и задачи освоения дисциплины	Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям государственного образовательного стандарта высшего образования. Задачи ГИА по направлению подготовки: – Определение уровня теоретической подготовки; – Определение уровня практической подготовки; – Определение способности и готовности к выполнению профессиональной деятельности по направлению подготовки.
Место дисциплины в структуре образовательной программы	относится к базовой части образовательной программы. Б 3
Формируемые компетенции	• Способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1); • Способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2); • Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3); • Способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4); • Способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5); • Способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6); • Способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7); • Способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8); • Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9); • Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1); • Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2); • Способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1); • способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2); • способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3); • способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4); • способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5); • способностью использовать информационные технологии для решения

	технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6); • способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7); • готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8); • способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9); • способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10); • готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11); • способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12); • экспериментально-исследовательская деятельность: • способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13); • готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14); • готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15); • готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16); • способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17);
Требования к результатам освоения содержания дисциплины	Знать: основные закономерности и движущие силы исторического процесса, основные этапы и ключевые события истории России, хронологию важнейших исторических событий и явлений; - цели и методы государственного макроэкономического регулирования; - методы и подходы в макроэкономике, используемые в процессе анализа функционирования экономической системы; - лексический минимум иностранного языка общего и профессионального характера; - основные нормы социального и делового поведения и речевого этикета, традиций страны изучаемого языка; - пути повышения саморазвития и квалификации; - знать федеральные и локальные источники трудового права и уметь руководствоваться ими в своей трудовой деятельности; - Влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек. Способы контроля и самооценки физического развития и физической подготовленности. Правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности. - источники и виды опасных, вредных и поражающих факторов, возникающих при авариях, катастрофах, стихийных бедствиях; - сущность и значение информации в развитии современного общества; - технологию процессов производства продуктов питания из растительного сырья; методику разработок мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства. - теоретические основы в объеме, необходимом для понимания технологии продуктов питания из растительного сырья; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции. медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - прогрессивные методы подбора машин и аппаратов пищевых производств; вопросы эксплуатации машин и аппаратов пищевых производств; важнейшие

	технические, технологические и энергетические характеристики используемых машин и аппаратов пищевых производств; теплотехнические и технологические расчеты машин и аппаратов пищевых производств; основы безопасной эксплуатации машин и аппаратов пищевых производств; способы, методы и приемы снижения энергопотребления машинами и аппаратами пищевых производств; - методы технического контроля и управление качеством продуктов питания из растительного сырья, методики измерений параметров технологического процесса при производстве продуктов из растительного сырья; - теоретические основы в объеме, необходимом для понимания технологии продуктов питания из растительного сырья; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; - теоретические основы в объеме, необходимом для понимания технологии продуктов питания из растительного сырья; Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; - организацию производственного контроля и управление технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья; федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; требования и санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и упаковки; - назначение, области применения, классификации, принцип действия конструктивного устройства, технических характеристик, критериев выбора современного технологического оборудования; свойства технологических процессов как объектов управления; методы и принципы построения систем автоматического управления; методы измерения параметров технологических процессов; конструкцию и основные характеристики технических средств автоматизации, типы систем автоматического управления; - Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; - основы рационального использования пищевого сырья и расширение его ассортимента за счет вовлечения новых нетрадиционных способов переработки; способы оценки качества основных продуктов питания; классификацию методов сенсорного анализа согласно ISO 6658; условия проведения сенсорного анализа, требования к специалистам-дегустаторам и помещению; - теоретические основы в объеме, необходимом для понимания технологии продуктов питания из растительного сырья; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции. медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - схему предприятий пищевой промышленности, ассортимент выпускаемой продукции и её дальнейшее использование; особенности приёма, хранения и подготовки сырья к производству; требования к качеству основного и дополнительного сырья; основные стадии тех. процесса производства пищевого продукта; условия и сроки хранения изделий на предприятии; - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест; - Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; макро- и микронутриенты, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; - методы и способы проведения измерений и наблюдений; анализирования результатов исследований; правила составления описаний; - промышленное производство, суть разработок для внедрения и испытания, методы и последовательность испытаний; - технологию работы на ПК в современных операционных средах, -основные методы разработки алгоритмов и программ, -алгоритмы основных численных методов, применяемых при решении технических задач и в математических моделях; -основные понятия, которые используются в табличных процессорах, базах данных и информационных системах; - статистические методы обработки экспериментальных данных, технологические процессы при производстве продуктов питания из растительного сырья.
--	--

	Уметь: формировать и отстаивать свою гражданскую позицию по проблемным вопросам истории; - применять полученные знания к анализу конкретных экономических проблем; давать оценку экономическим ситуациям, объяснять причины важнейших экономических явлений; - общаться с зарубежными коллегами на одном из иностранных языков, осуществлять перевод профессиональных текстов; - кооперировать с коллегами и работать в команде, реализовывать коммуникативные намерения: устанавливать и поддерживать контакты, запрашивать и сообщать информацию; - критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков; - применять в своей профессиональной деятельности основные нормативно-правовые акты относящиеся к производству; - Выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и лечебной физической культуры. Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов движения. Выполнять приемы страховки и самостраховки при выполнении физических упражнений. Осуществлять сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой. - решать задачи обеспечения безопасности людей в условиях чрезвычайной ситуации на предприятии; - применять информацию в постановке целей и выборе путей ее достижения; - применять инновационные способы совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; - использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов, формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей; - анализировать технологические процессы с использованием полученных знаний по машинам и аппаратам пищевых производств; подбирать современные экономически выгодные машины и аппараты, отвечающие особенностям производства; оценивать пригодность любого аппарата для совершенствования технологического процесса; выполнять основные инженерные расчеты машин и аппаратов пищевых производств; - участвовать в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, управлять качеством продуктов питания из растительного сырья; - использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов, формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей; - использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов; - разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - выбирать оптимальные технологические параметры технологических процессов; анализировать технологические процессы как объекты управления и формулировать требования к их автоматизации; читать схемы автоматизации технологических процессов и составлять простейшие, проводить их анализ и синтез; выбирать средства автоматического контроля; - разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ; - использовать методы сенсорного анализа для определения качества пищевых продуктов; - использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов, формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и
--	--

	улучшителей; - скомпоновать технологическую линию производства пищевого изделия, типичного для данного типа предприятия; расположить основные и вспомогательные помещения в корпусах предприятия; рассчитать производственную рецептуру; - применять на практике нормативную документацию, регламентирующую требования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; анализировать нормативные документы, анализировать техническую документацию; - использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания; разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - применять методы измерений и наблюдений, составлять описание проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций; - применять на практике методы испытаний и способы внедрения результатов исследований и разработок в производство; - работать в качестве пользователя персонального компьютера, понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, - создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, --работать с информацией в глобальных компьютерных сетях; - применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья. Владеть: основами анализа исторического развития нашей страны для понимания процессов современного этапа ее развития; - методами графического и экономико-математического анализа для изучения динамики количественных параметров экономических процессов на микроуровне; - навыками разговорной речи на одном из иностранных языков и профессионально-ориентированного перевода текстов, относящихся к различным видам основной профессиональной деятельности; - приемами установления и поддержания деловых контактов, технологией преодоления нарушений понимания в сфере делового общения нормами речевого этикета в деловой сфере общения; - способностью приобретать новые знания в области техники и технологии, математики, естественных, гуманитарных, социальных и экономических наук; - навыками разработки нормативно – правовой документации применяемой на производстве; - Знаниями основ физической культуры и здорового образа жизни. Системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизиологических способностей и качеств, самоопределение в физической культуре. Методикой самостоятельных занятий физической культурой и спортом. Методами самоконтроля за состоянием своего организма. - приемами оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях; - основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации; - навыками поиска изучения и применения инновационных способов совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; - методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем); прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки), методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - методами ведения технологических процессов при оптимальном режиме эксплуатации машин и аппаратов при производстве пищевых продуктов из
--	---

	растительного сырья; - методами технохимического контроля сырья, полупродуктов и готовой продукции на предприятиях отрасли; методами математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; научно-технической информацией для интенсификации производства продуктов питания из растительного сырья; - методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем); прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) - методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продуктов из растительного сырья. профилем подготовки); - методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды; - навыками анализа условий и регулирования режима работы технологического оборудования, основных информационных технологиях, применяемых при управлении технологическими процессами; методами организации работы отдельных производственных участков на предприятиях бродильных производств и виноделия, применения наиболее распространенных в отрасли средств и систем автоматизации; - практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; - знаниями о химических, биохимических, микробиологических и коллоидных процессах пищевых технологий, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; практическим применением методов сенсорного анализа определения качества пищевых продуктов с объяснением результатов; - методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем); прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки), методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.; - методами организации работы отдельных производственных участков на предприятиях винодельческой отрасли; методами организации производственной деятельности отдельных участков тех.линий по производству пищевых продуктов; основами методов управления персоналом; - навыками по соблюдению требований правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.; - навыками проведения измерений и наблюдений, составления описания проводимых исследований, анализирования результатов исследований; навыками написания отчетов и научных публикаций; - навыками проведения производственных испытаний, опытом работы на промышленном производстве и внедрения результатов исследований и разработок; - навыками работы в локальной сети и Ethernet; - навыками работы с информационными базами данных; статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья.
Общая трудоёмкость изучения дисциплины	9 зачётных единиц, 324 часа.
Форма контроля	✓ сдача государственного экзамена; ✓ подготовка и защита ВКР. Итоговый контроль: ✓ защита ВКР.