

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»



УТВЕРЖДАЮ
Ректор А.К. Апажев
2016 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Утверждено приказом Минобрнауки России 12 сентября 2013 года №1061

ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России 20 ноября 2014 года №1481

Квалификация (степень) выпускника - магистр

Программа подготовки – академическая магистратура

Срок получения образования- 2 года

Форма обучения – очная

Нальчик 2016

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Основная профессиональная образовательная программа подготовки магистров.
- 1.2. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров
- 1.3. Общая характеристика вузовской основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров
 - 1.3.1. Миссия, цели и задачи
 - 1.3.2. Направленность (профиль) образовательной программы
 - 1.3.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам
 - 1.3.4. Сроки и трудоемкость освоения образовательной программы
- 1.4. Требования к абитуриенту

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

- 2.1. Области профессиональной деятельности
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности
- 2.3. Виды профессиональной деятельности
- 2.4. Задачи профессиональной деятельности

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ

- общекультурные компетенции
- общепрофессиональные компетенции
- профессиональные компетенции

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

- 4.1. Календарный учебный график
- 4.2. Рабочий учебный план
- 4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)
- 4.4. Программы практик и научно-исследовательской работы
 - 4.4.1. Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков
 - 4.4.2. Программа производственной практики - научно-исследовательская работа
 - 4.4.3. Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)
 - 4.4.4. Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая)
 - 4.4.5. Программа преддипломной практики
- 4.5. Государственная итоговая аттестация выпускников

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ

- 5.1. Общесистемные требования
- 5.2. Кадровое обеспечение
- 5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП
- 5.4. Финансовое обеспечение реализации программы

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

- 7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.
- 7.2. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации выпускников.

8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

10. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВПО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ

- Приложение 1. Матрица формирования компетенций.
- Приложение 2. Календарный учебный график.
- Приложение 3. Рабочий учебный план.
- Приложение 4. Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин (модулей).
- Приложение 5. Аннотации программ практик.
- Приложение 6. Программа государственной итоговой аттестации.
- Приложение 7. Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы.
- Приложение 8. Учебно-методические материалы.
- Приложение 9. Сведения о материально-техническом обеспечении реализации образовательной программы.
- Приложение 10. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации.

Принятые сокращения:

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова» - ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Университет;

ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования, утвержденный после введения Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

ОП - образовательная программа;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ВО - высшее образование;

РПД - рабочая программа дисциплины (модуля);

ПП - программы практик;

ОС - оценочные средства;

ФОС - фонд оценочных средств;

УМД - учебно-методическая документация;

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ВКР - выпускная квалификационная работа;

ОК - общекультурные компетенции;

ОПК - общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

з.е. - зачетные единицы;

ОВЗ - ограниченные возможности здоровья;

ГЭК - Государственная экзаменационная комиссия.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа подготовки магистров

Основная профессиональная образовательная программа подготовки магистров, реализуемая ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ» по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки

Основная профессиональная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программы практик, научно-исследовательской работы (НИР) и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО магистратуры составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- приказ Минобрнауки России от 19.12.2013 №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.11.2014 №1481;

- Приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 №636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502);

- Приказ Минобрнауки России от 27.11.2015 №1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 г. № 1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования»;

- Устав и локальные нормативно-правовые акты ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ

1.3. Общая характеристика вузовской основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров

1.3.1. Миссия, цели и задачи

Миссия основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ состоит в обеспечении комплексной и качественной подготовки квалифицированных, конкурентоспособных специалистов в сфере переработки растительного сырья, проектирования и улучшения технологий на основе сочетания

современных образовательных технологий и воспитательных методик для формирования личностных и профессиональных качеств и развития творческого потенциала обучающихся.

Целью магистерской программы является документационное и методическое обеспечение реализации ФГОС ВО и, на этой основе, развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, способствующих успешной деятельности по направленности (профилю) подготовки.

Концепция ОПОП основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам высшего образования и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования;
- выбор студентами индивидуальных образовательных траекторий;
- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки;
- использование принципов модульной организации ОПОП;
- формирование готовности выпускников вуза к активной профессиональной и социальной деятельности.

В области воспитания целью является: формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышение их общей культуры.

В области обучения целью является:

- формирование у выпускников компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования;
- формирование способности приобретать новые знания, психологической готовности к изменению вида и характера своей профессиональной деятельности и обеспечение выпускника возможностью продолжения образования;
- обеспечение многообразия образовательных возможностей студентов, выбора индивидуальной программы образования;
- обеспечение подготовки магистров, способных проявлять гибкость и активность в изменяющихся условиях рынка труда.

1.3.2. Направленность (профиль) образовательной программы

Направленность (профиль) образовательной программы, установленная ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарским ГАУ по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (программа магистратуры)

1.3.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам

По окончании обучения лицам, успешно освоившим образовательную программу и прошедшим государственную итоговую аттестацию, присваивается квалификация-**магистр**.

1.3.4. Сроки и трудоемкость освоения образовательной программы.

Обучение по программе магистратуры в университете осуществляется в очной и заочной формах обучения.

– Срок освоения образовательной программы магистратуры:

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 2 года. Объем программы магистратуры в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;
- в заочной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий увеличивается не менее чем на 3 месяца и не более чем на полгода по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения;
- при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на полгода по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения. Объем программы магистратуры за один учебный год при обучении по

индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

Конкретный срок получения образования и объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год, в заочной форме обучения, а также по индивидуальному учебному плану определяются университетом самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

При реализации программы магистратуры в заочной форме обучения могут быть применены элементы дистанционных образовательных технологий.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Реализация программы магистратуры возможна с использованием сетевой формы.

Образовательная деятельность по программе магистратуры осуществляется на государственном языке Российской Федерации, если иное не определено локальным нормативным актом университета.

Объем программы магистратуры (в зачетных единицах) составляет – 120 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному и включает все виды контактной и самостоятельной работы студента, практики, НИР и время, отводимое на контроль качества освоения студентом Программы. Одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

1.4. Требования к абитуриенту.

К освоению программ магистратуры допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня.

Лица, имеющие диплом о высшем образовании и желающие освоить данную магистерскую программу, зачисляются в магистратуру по результатам вступительных испытаний, программа которых разрабатывается университетом самостоятельно с целью установления у поступающего наличие следующих компетенций:

- владеет культурой мышления,
- способен к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- может анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в обществе, и прогнозировать возможное их развитие в будущем;
- умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;
- может логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь готов к кооперации с коллегами, работе в коллективе;
- способен к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- может использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:

- разработку идеологии, определение и реализация основных направлений научно - технического прогресса в отрасли;
- создание и реализация технологий новых пищевых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;
- разработку нормативно-технической документации;

- организацию входного контроля качества сырья растительного и животного происхождения, технологических добавок и улучшителей, производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и параметров технологического процесса производства;
- управление качеством готовой продукции;
- контроль над соблюдением экологической чистоты технологических процессов;
- подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений;
- обучение и повышение квалификации специалистов, работающих на производстве.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- современные технологии пищевых продуктов, разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания из растительного сырья;
- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые макро – и микроингредиенты (микронутриенты и физиологические функциональные ингредиенты), технологические добавки и улучшители, выполняющие технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения их качества;

нормативная и техническая документация;

- современные методы управления технологическими процессами, технологическое оборудование пищевых предприятий, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля и система управления качеством.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу магистратуры:

производственно – технологическая;

- научно-исследовательская;
- организационно-управленческая;
- проектно-технологическая;
- педагогическая.

Программа магистратуры ориентирована на научно-исследовательский и педагогический характер профессиональной деятельности и в качестве основных рассматриваются научно-исследовательский и педагогический виды профессиональной деятельности - программа академической магистратуры.

2.4. Задачи профессиональной деятельности

Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

научно-исследовательская деятельность:

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике

исследования;

- разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья;

- разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества;

разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;

создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий;

внедрение результатов исследований и разработок;

подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике;

педагогическая деятельность:

-подбор научной и учебной литературы и учебно-методической документации для проведения занятий;

-проведение занятий (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов и других организаций по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра;

-владение современными методами и средствами обучения;

-участие в учебной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность по реализации образовательных программ магистратуры в области продовольственных технологий (лабораторные, практические и семинарские занятия).

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы магистратуры у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК):**

ОК-1 - способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать **общепрофессиональными компетенциями (ОПК):**

ОПК-1 - готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-2 - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-3 - способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

ОПК-4 - способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии;

ОПК – 5 - способностью создавать и поддерживать имидж организации.

В результате освоения данной ОПОП ВО выпускник согласно вида деятельности, к которым готовится должен обладать следующими **профессиональными компетенциями (ПК):**

научно-исследовательская деятельность

ПК-6 - способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло - и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-7 - способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;

ПК-8 - способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований;

ПК-9 - применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-10 - способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно - информации по тематике исследования;

ПК-11 - способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы;

ПК-12 - способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач;

ПК-13 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции;

ПК-14 - способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности;

ПК-15 - готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей;

ПК-16- готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности;

педагогическая деятельность:

ПК-25- способностью подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий;

ПК-26 - готовностью проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра;

ПК-27- владением современными методами и средствами обучения.

Матрица формирования компетенций в соответствии с ФГОС ВО представлена в *Приложении 1*.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 года №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и ФГОС ВО магистратуры, приказом Минобрнауки России от 27.11.2015 №1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 №636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502) и Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»(уровень магистратуры), утвержденный приказом Минобрнауки России 20 ноября 2014 года №1481 содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП магистратуры регламентируется: учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами практик и НИР; календарным учебным графиком, а также методическими

материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров по годам, семестрам, включая теоретическое обучение, практики, НИР, промежуточные и итоговую аттестации, а также каникулы. График пересматривается ежегодно.

Календарный учебный график подготовки магистров прилагается (*Приложение 2*).

4.2. Рабочий учебный план

При составлении учебного плана ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ руководствовался общими требованиями к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, сформулированными в ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 20.11.2014 №1481.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения программы магистратуры (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик, НИР в зачетных единицах, а также их общая и контактная трудоемкость в часах.

В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний, государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная) и самостоятельной работы обучающихся в академических или астрономических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Программа магистратуры состоит из следующих блоков:

- Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины, относящиеся к ее вариативной части;
- Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», который в полном объеме относится к вариативной части программы;
- Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» (ГИА), который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации.

Таблица 1

Структура программы магистратуры по направлению подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Структура программы магистратуры		Объем программы академической магистратуры в з.е.	
		по ФГОС ВО	по ОПОП
Блок 1	Дисциплины (модули)	51-60	60
	Базовая часть	15-18	18
	Вариативная часть	36-42	42
Блок 2	Практики, в том числе научно - исследовательская работа (НИР)	51-63	51
	Вариативная часть	51-63	51
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6-9	9
	Базовая часть	6-9	9
Объем программ магистратуры		120	120

Дисциплины, относящиеся к базовой части программы магистратуры, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы, которую он осваивает.

Дисциплины, относящиеся к вариативной части программы магистратуры, практики (в том числе НИР) определяют направленность (профиль) программы. Набор дисциплин и практик (в том числе НИР), относящихся к вариативной части Блока 1 "Дисциплины

(модули)" и Блока 2 "Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)" программы магистратуры определены с учетом потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов организации, особенностей научной школы института в объеме, установленном ФГОС ВО. В вариативной части отражается сформированный методической комиссией института перечень и последовательность модулей и дисциплин в соответствии с содержанием магистерской программы по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления знаний, умений и навыков для успешной профессиональной деятельности. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы набор соответствующих дисциплин (модулей), практик (в том числе НИР) становится обязательным для освоения обучающимся.

При разработке ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья объем учебной нагрузки обучающихся не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды контактной и самостоятельной учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

ОПОП содержит дисциплины по выбору обучающихся, в том числе специализированные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья в объеме не менее 30% вариативной части обучения. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) предоставляется возможность освоения специализированных адаптационных дисциплин по выбору, включаемых в вариативную часть образовательной программы. Это могут быть дисциплины социально-гуманитарного назначения, профессионализирующего профиля, а также для коррекции коммуникативных умений, в том числе путем освоения специальной информационно-компенсаторной техники приема-передачи учебной информации.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении образовательной программы в очной форме обучения составляет не более 16 академических часов.

Рабочий учебный план прилагается (*Приложение 3*).

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

В ОПОП ВО приведены аннотации рабочих программ всех учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) по Блоку 1 "Дисциплины (модули)", который включает дисциплины, относящиеся к базовой части программы, и дисциплины, относящиеся к ее вариативной части, включая дисциплины по выбору обучающихся. В рабочей программе каждой дисциплины сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП ВО с учетом направленности (профиля) магистерской программы.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);

- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Организация может включить в состав рабочей программы дисциплины (модуля) также иные сведения и (или) материалы.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, дискуссий, компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, обсуждения результатов работы студенческих исследовательских групп, вузовских и межвузовских телеконференций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

В *Приложении 4* приводятся аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента

4.4. Программы практик и научно-исследовательской работы

В соответствии с ФГОС ВО раздел основной профессиональной образовательной программы в Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», входят производственная, в том числе преддипломная, практики.

При реализации данной магистерской программы предусматриваются следующие типы производственной практики:

- научно- исследовательская работа;
- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая);
- педагогическая практика;
- преддипломная.

Способы проведения производственной практики: стационарная.

- Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях организации.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Практика относящийся к вариативной части, является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций обучающихся.

Программы практики и НИР включает в себя:

- указание вида, типа практики, способа и формы (форм) её проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объёма практики в зачётных единицах и её продолжительности в неделях

либо в академических часах;

- содержание практики;
- указание форм отчётности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики;
- иные сведения и (или) материалы.

4.4.1. Программа производственной практики - научно-исследовательской работы.

Способы проведения практики: стационарная.

Форма проведения производственной практики - научно-исследовательской работы – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения учебной практики.

Научно-исследовательская работа магистранта включает:

- научно-исследовательскую работу в семестре;

Цель практики: формирование профессиональных компетенций, необходимых как для проведения самостоятельной научно-исследовательской работы, результатом которой является написание и успешная защита магистерской диссертации, подготовка научно-исследовательских материалов для выступления на научных мероприятиях и публикации, так и научно-исследовательской работы в составе научного коллектива.

Основные задачи:

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;
- разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья;
- разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества;
- разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;
- внедрение результатов исследований и разработок;
- подготовка и проведение семинаров, конференций, по соответствующей тематике;
- подготовка заявок на изобретения и оформление патентных документов.

В процессе прохождения практики магистранту необходимо приобрести следующие компетенции: ПК-7, ПК-8.

Содержание практики:

Научно - исследовательской работа структурируется по видам работ, относящихся к этапам выполнения исследований.

Первый этап научно-исследовательской работы - Изучение направления научных исследований. Обоснование актуальности выбранной темы, осваивается в первом учебном семестре.

Второй этап научно-исследовательской работы - Критический обзор существующих подходов, теорий и концепций по выбранной теме научных исследований, выбор методов (методик) проведения исследований, осваивается во втором учебном семестре.

Третий этап научно-исследовательской работы - Экспериментальная работа по теме научных исследований, осваивается в третьем учебном семестре.

Четвертый этап научно-исследовательской работы - Обобщение и оценка результатов исследований, осваивается в четвертом учебном семестре

Продолжительность практики «Научно – исследовательская работа» 30 зачетных единиц (1080 часов, 20 недель), в том числе 108 часов, 3 з. е. – в 1 семестре; 540 часов, 15 з.е. – во 2-м семестре; 108 часов, 3 з.е. – в 3-м семестре, 324 часа, 9 з.е. – в 4-м семестре, промежуточная аттестация – зачет.

4.4.2. Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической)

Способы проведения практики – стационарная.

Форма проведения производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая, педагогическая) - дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Цель практики - формирование знаний, умений и навыков, необходимых для самостоятельной практической деятельности в области производства продуктов питания из растительного сырья, закрепление теоретических знаний, освоение методов научных исследований, в ходе которых будут использованы в дальнейшем для выполнения научно-исследовательской работы и написания магистерской диссертации.

Задачи практики:

- детальное ознакомление с проведением технологического процесса в производственных условиях; спецификой технологических режимов производства отдельных видов продукции;

- непосредственное участие в проведении технологического процесса;

- участие в проведении обследования отдельных стадий производства и оборудования;

- закрепление знаний полученных в учебном процессе и в результате самостоятельного изучения учебной и научной литературы;

- сбор обобщение и анализ фактического материала, и проведение исследований для подготовки научных докладов, а также для завершения работы над магистерской диссертацией.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая) направлена на формирование следующих компетенций ПК-7, ПК-9.

Содержание практики:

В процессе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической), обучающийся готовится к осуществлению профессиональной практико-ориентированной научно-исследовательской деятельности:

- работает в лаборатории предприятия, изучает оборудование лаборатории - назначение, принцип действия, правила эксплуатации, изучает технологические инструкции по производству продуктов питания из растительного сырья, осваивает методы расчета рецептур в соответствии с ТИ, занимается практической работой по производству различных видов продуктов питания из растительного сырья с использованием оборудования лаборатории;

- изучает технологическое оборудование по производству хлебобулочных, кондитерских, макаронных, консервных изделий на базе предприятия, работает с технологическими инструкциями, рассчитывает рецептуры;

-осваивает методы контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, используя лабораторное оборудование, аналитические, инструментальные, органолептические и другие методы определения показателей качества;

-изучает основные направления научных исследований в области пищевого производства, обосновывает темы исследований, планирует научную работу;

-выполняет индивидуальные задания в соответствии с тематикой магистерской диссертации;

Продолжительность производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: 432 часа- 12 з.е., в том числе технологическая 4 недели, - 6 зачетных единиц (216 часов в 1 семестре), промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

4.4.3.Программа производственной практики - педагогическая.

Способы проведения практики – стационарная.

Форма проведения производственной практики – педагогическая – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

Целью практики является формирование у магистрантов социальных, личностных и коммуникативных компетенций необходимых для интеграции личности в современное гражданское общество, развития инициативности и самостоятельности, осознания ответственности за принимаемые решения, ведения научно-педагогической деятельности.

Для достижения поставленной цели решаются следующие **задачи**:

- привлечение магистрантов к организации и проведению семинарских занятий и лабораторных работ со студентами-бакалаврами младших курсов;

- включение магистрантов в разработку учебно-методических материалов и лабораторных практикумов по дисциплинам предметной области магистерской программы.

Содержание практики:

В процессе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогической), обучающийся готовится к осуществлению профессиональной педагогической деятельности (разработка учебно-методического обеспечения кафедры, разработка и проведение учебных занятий, организация и проведение воспитательных занятий, разработка и участие в проведении контрольных мероприятий).

Продолжительность производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: педагогическая – 2 недели, трудоемкость - 3 зачетных единиц (108 часов), промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

По результатам практики у магистрантов должно завершиться формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций, обозначенных в ФГОС ВО: ПК-25, ПК-26; ПК-27.

4.4.4. Программа преддипломной практики.

Цели преддипломной практики – развитие навыков самостоятельной научно-исследовательской работы, закрепление знаний, полученных в рамках теоретического обучения, приобретение требуемых профессиональных компетенций, приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы, составляющей предмет магистерской диссертации.

Задачи преддипломной практики:

Основными задачами преддипломной практики являются:

- закрепление полученных теоретических знаний по фундаментальным разделам техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

- применение современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и

проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья;

- приобретение опыта работы в коллективах при решении производственно-экономических и управленческих вопросов;

- сбор необходимой информации, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;

- выбор методов проведения анализа (оценки) для реализации экспериментальной части магистерской диссертации;

- самостоятельная разработка и обоснование способов решения на современном уровне задач профессиональной деятельности;

Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций ОПК-1; ПК-10.

Содержание практики:

В процессе прохождения преддипломной практики, обучающийся готовится к осуществлению профессиональной практико-ориентированной научно-исследовательской деятельности (исследование особенностей техники и технологии на пищевом предприятии, работы структурных подразделений, в том числе и производственной лаборатории предприятия).

Продолжительность преддипломной практики 4 недели, трудоемкость - 6 зачетных единиц (216 часов), промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

Аннотации программ практик представлены в *Приложении 5*.

4.5. Государственная итоговая аттестация выпускников (Содержание описания ГИА в ОПОП должно соответствовать программе ГИА.)

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению – 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья предусмотрена государственная итоговая аттестация выпускников, которая включает подготовку к защите и процедуру защиты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) и завершается присвоением квалификации «магистр».

Целями государственной итоговой аттестации являются:

- определение уровня подготовки выпускника, претендующего на получение соответствующего уровня высшего образования, и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО по конкретному направлению подготовки;

- принятие решения о присвоении соответствующей квалификации и выдаче выпускнику документа о высшем образовании и о квалификации, образца утвержденного Министерством образования и науки РФ;

Организация государственной итоговой аттестации. К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

В соответствии с ФГОС ВО ГИА представляет Блок 3 образовательного стандарта по направлению подготовки магистров 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья». Время проведения ГИА определено календарным учебным графиком и проводится по завершению 4 семестра очной формы обучения (5 семестра заочной) формы обучения.

Программа ГИА, включая требования к магистерской диссертации и порядку ее выполнения, критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ, утвержденные организацией, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

. Подготовка выпускной квалификационной работы проводится обучающимся на протяжении всего периода обучения, является проверкой качества полученных студентом теоретических знаний, практических умений и навыков, сформированных профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Подготовка выпускной квалификационной работы начинается с выбора темы. Работа по организации выбора и закрепления тем магистерских диссертаций и научных руководителей проводится заведующим выпускающей кафедры или руководителем магистерской программы. Примерная тематика выпускных квалификационных работ рассматривается на заседании кафедры и утверждается заведующим кафедрой с указанием номера и даты протокола заседания. После этапа самоопределения тема выбирается и формулируется магистрантом, совместно с научным руководителем.

Структура выпускной квалификационной работы определяется спецификой исследуемой проблемы и должна включать следующие разделы: титульный лист; содержание; введение; основная часть; заключение; список использованных источников; приложения (при необходимости). Требования к структурным элементам магистерской диссертации определяются методическими рекомендациями по выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) и процедуре ее защиты по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Выполнение ВКР осуществляется обучающимся в соответствии с заданием, конкретизирующим содержание и объем ВКР, выданным руководителем.

Научный руководитель магистерской диссертации контролирует все стадии подготовки и написания работы вплоть до ее защиты.

Контроль работы магистранта, проводимый научным руководителем, дополняется контролем со стороны выпускающей кафедры и факультета. Контроль касается выполнения магистрантом календарного плана подготовки диссертации. Сроки выполнения ВКР определяются календарным учебным графиком. ВКР оформляется с соблюдением требований.

Для реализации контрольных мероприятий кафедра «Технология продуктов из растительного сырья» разрабатывает график заседаний кафедры по проведению предварительной защиты выпускных квалификационных работ. В результате заседания выносится решение о степени готовности обучающегося и выпускной квалификационной работы к государственной итоговой аттестации.

После завершения подготовки ВКР, работа передается обучающимся руководителю, не позднее, чем за две недели до установленного срока защиты для написания отзыва руководителя. После этого, подписанная научным руководителем работа подлежит рецензированию.

Для проведения рецензирования ВКР, указанная работа направляется рецензенту из числа лиц, не являющихся работниками кафедры, либо факультета, либо ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ. Рецензент проводит анализ ВКР и представляет письменную рецензию на указанную работу.

Организация обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР.

ВКР, отзыв и рецензия, оформленные соответствующим образом, передаются ответственному секретарю ГЭК не позднее, чем за два календарных дня до дня защиты ВКР.

В ГЭК могут быть представлены и другие материалы, характеризующие научную и практическую ценность работы (опубликованные статьи, документы о практическом использовании результатов работы, макеты и др.).

Процедура защиты выпускной квалификационной работы производится в соответствии с Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ, которое доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия. Для рассмотрения апелляций создается апелляционная

комиссия. Председатели комиссий организуют и контролируют деятельность комиссий, обеспечивают единство требований, предъявляемых к обучающимся, при проведении государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация направлена на формирование следующих компетенций: ОПК-1, ПК-9, ПК-26.

Продолжительность государственной итоговой аттестации устанавливаются в соответствии с учебным планом и годовым календарным учебным графиком. Продолжительность государственной итоговой аттестации 6 недель, трудоемкость - 9 зачетных единиц (324 часа), форма аттестации – защита магистерской диссертации на оценку.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников прилагается (Приложение 6).

5. ФАКТИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья формируется с учетом общесистемных требований, требования к кадровым условиям, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации программы магистратуры в соответствии с ФГОС ВО

5.1. Общесистемные требования

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, где реализуется основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Каждый студент магистрант в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации:

– ЭБС «Университетская библиотека» ООО «Директ-Медиа» Контракт № 51-02/16 от 04.05.2016 сроком на 1 год - <http://biblioclub.ru>

– ЭБС «Издательства Лань» ООО «Издательство Лань». Договор № 389/16 от 18.05.16 г. сроком на 1 год <http://e.lanbook.com/>

– Удаленный терминал ФГБНУ ЦНСХБ/ФГБНУ ЦНСХБ. Договор № 10-УТ/2016 от 20.04.2016 г. сроком на 1 год - <http://www.cnsxb.ru/terminal/>

– Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCEINDEX) ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2016 от 30.03.2016 сроком на 1 год – <http://elibrary.ru>

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории организации, так и вне её.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет".

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих в разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237).

Доля штатных научно-педагогических работников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 97 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации за период реализации программы магистратуры в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 55 в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования.

В ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ, реализующей основную профессиональную образовательную программу по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет величину не менее чем величина аналогичного показателя мониторинга системы образования, утверждаемого Министерством образования и науки Российской Федерации

5.2. Кадровое обеспечение ОПОП

Реализация основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

Уровень кадрового потенциала характеризуется выполнением следующих требований к наличию и квалификации научно-педагогических кадров в соответствии с действующей нормативно-правовой базой:

- доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную профессиональную образовательную программу подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ составляет не менее 70%;

- доля научно-педагогических работников, (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников реализующих основную профессиональную образовательную программу подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ составляет не менее 80%;

- доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с профилем ре-

лизуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 10%.

Общее руководство научным содержанием основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ осуществляется штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую кандидата технических наук. Руководитель программы по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья осуществляет самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты по направлению подготовки, имеет ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляет ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы представлены в (Приложении 7)

5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья для реализации основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ располагает специальными помещениями, которые представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Для проведения занятий лекционного типа при подготовке магистров по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья ВО Кабардино-Балкарском ГАУ использует аудитории 206 и 211, оснащенные наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей): Интерактивная доска StarBoard Hitachi FX-TRIO-77-E, 2 мультимедийных проектора Benq GP3 DLP 300Lm и 6 компьютеров Asus M70AD-RU006S i, обеспеченные доступом в Интернет и ЭИОС вуза; Экран для демонстрации учебного материала.

Для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории 206, 209, 211, 212 укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: Интерактивная доска StarBoard Hitachi FX-TRIO-77-E, 2 мультимедийных проектора Benq GP3 DLP 300Lm и 6 компьютеров Asus M70AD-RU006S i, обеспеченные доступом в Интернет и ЭИОС вуза; Экран для демонстрации учебного материала.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, имеющей выход в Интернет и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду организации (аудитории 206,2011,212)

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья для реализации основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V2058769, Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V2058769, Microsoft Windows Server 2008R2 лицензионное соглашение № V2058769, AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н, Антиплагиат лицензионный договор №39, Антиплагиат лицензионный договор №71,

Антивирус Касперский лицензионное соглашение № 1E40-161004-072008-003-58, Консультант Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-16/003/ИП, Консультант Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-17/078, которые систематически обновляются.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ обеспечивает одновременный доступ 100 процентов обучающихся по программе магистратуры направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание каждой из этих учебных дисциплин (модулей) представлено в локальной сети ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методическая документация дисциплин, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых, контрольных работ, образцы тестов и т.п.). *Приложение 8*

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением. Во всех учебно-методических материалах по дисциплине, представленных в локальной сети университета, существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы обучающихся.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе магистратуры направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Сведения о материально-техническом обеспечении реализации образовательной программы представлены в *Приложении 9*.

5.4. Финансовое обеспечение реализации ОПОП

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный № 29967).

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся. Для этого имеется развитая и разнообразная инфраструктура, в том числе:

- актовый зал на 700 мест;
- спорткомплекс с тренажерными залами, спортзалами, борцовским залом, душевыми кабинами, сауной, стадион с беговыми дорожками;

- музей истории ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ.

Осуществляется деятельность научных кружков и объединений, творческих коллективов, спортивных секций, общественных организаций и клубов по интересам, реализуются социальные проекты и программы (международные, всероссийские, отраслевые, региональные и университетские). Работает редакция вузовской газеты «Университетский вестник».

Развитию общекультурных компетенций способствует высокотехнологичное и качественное обеспечение студентов питанием (столовая, два кафе, буфеты в учебных корпусах и общежитиях), а также медицинский центр, который ведет работу по привитию здорового образа жизни. Иногородние студенты проживают в 2-х комфортабельных общежитиях студенческого городка. Создаются условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению духовно-нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся. В университете реализуется система студенческого самоуправления.

Проводится работа по военно-патриотическому воспитанию молодежи с активным использованием инновационных форм деятельности, направленных на формирование и развитие в молодежной среде устойчивого позитивного отношения к историческим традициям и преклонения перед подвигами предков, осуществляется комплекс культурно-просветительских мероприятий, цель которых – восстановление исторической памяти и культурологическое просвещение молодежи.

В системе воспитания и развития общекультурных компетенций выпускников вуза осуществляется деятельность, ориентированная на формирование пространства межкультурного диалога и интеркультурного взаимодействия, проводятся форумы межнациональной дружбы и мирного сосуществования народов Юга России и ближнего зарубежья.

Планирование, организацию и контроль результативности воспитательной и внеучебной деятельности студентов осуществляет отдел по воспитательной и социальной работе, который подчиняется проректору по УВР. Проректору по УВР также подчиняются заместители директоров и деканов по УВР. В штате ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ имеется психолог, осуществляющий психолого-психологическое сопровождение студентов в процессе обучения. Основными стратегическими документами, регламентирующими и определяющими концепцию формирования среды вуза, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций обучающихся, является «Концепция воспитательной работы в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ». Для организации воспитательного процесса, координации подготовки и проведения мероприятий разрабатываются внутренние локальные акты, методические рекомендации, издаются приказы и распоряжения ректора, такие как: Положение о Студенческом совете, Порядок назначения государственной академической стипендии, Положение о порядке назначения и оказания материальной поддержки нуждающимся студентам, Положение о магистратуре, Положение о предоставлении общежитий студентам и сотрудникам ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ и другие.

В университете разработана система поощрения (морального и материального) за достижения в учебе, развитие социокультурной среды.

В целом сложившаяся в университете воспитательная среда обеспечивает естественность трансляции студентам норм взаимоотношений, общения, организации досуга, быта в общежитии, отношений к будущей профессии, формирует мотивацию учебной деятельности и, следовательно, профессионально-педагогическую направленность личности будущих специалистов.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

В соответствии с ФГОС ВО магистратуры по направлению подготовки – 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья и рабочим учебным планом, оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает

текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговая государственная аттестация обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в соответствии с положением «О балльно - рейтинговой оценке успеваемости обучающихся».

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по каждой дисциплине и практике устанавливаются учебным планом, рабочими программами дисциплин и практик. Требования к процедуре проведения государственных аттестационных испытаний устанавливаются Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности университет обеспечивает привлечение к процедурам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, а также экспертизе оценочных средств внешних экспертов: работодателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей, специалистов.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки – 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств.

Эти фонды включают:

- типовые задания;
- контрольные работы;
- тесты и методы контроля, которые позволяют оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Фонд оценочных средств разработан и утвержден проректором по учебно-воспитательной работе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ. Фонд оценочных средств является полным и адекватным отображением требований ФГОС ВО по направлению подготовки – 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья соответствуют целям и задачам магистерской программы и ее учебному плану. Они обеспечивают оценку качества общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником. В университете при разработке оценочных средств, для контроля качества изучения модулей, дисциплин, практик и НИР учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, которые позволяют установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности. Образцы фондов оценочных средств прилагаются.

7.2. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации выпускников

В соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 19 декабря 2013 г. №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации выпускников ОПОП магистратуры по направлению подготовки – 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья включают в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Фонды оценочных средств для ГИА прилагаются отдельным документом (*Приложение 10*).

8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Реализация основной образовательной программы по направлению подготовки – 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья обеспечивается следующими нормативно-методическими документами:

- Положение о рабочей программе дисциплины;
- Положение о порядке перезачета и переаттестации дисциплин;
- Положение о методической комиссии института (факультета);
- Положение о промежуточной аттестации обучающихся;
- Положение о бально-рейтинговой системе контроля успеваемости студентов;
- Положение о самостоятельной работе студентов;
- Положение о кафедре;
- Положение об основной профессиональной образовательной программе, реализуемой по федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ им. В.М. Кокова;
- Положение об аттестационной комиссии ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ им. В.М. Кокова;
- Правила внутреннего распорядка;
- Положение о сайте Кабардино-Балкарский ГАУ;
- Положение о практике;
- Положение о магистратуре;
- Положение о совете по воспитательной работе университета и кураторе академической группы;
- Положение о режиме занятий обучающихся;
- Положение об институте (факультете);
- Положение о фонде оценочных средств;
- Положение о научно-исследовательском семинаре, обучающихся в магистратуре;
- Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между Кабардино-Балкарским ГАУ и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников;
- Положение о порядке изменения основы обучения;
- Положение о порядке и основании перевода, отчисления и восстановления обучающихся;
- Положение об ускоренном обучении.
- Положение о выпускной квалификационной работе;
- Положение о рецензировании выпускных квалификационных работ
- Положение о курсовой работе (проекте);
- Положение о порядке применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ;
- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по ОП ВО - программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры;
- Положение о научно-исследовательской работе магистрантов в ФГБОУ ВПО Кабардино-Балкарский ГАУ им. В.М. Кокова.

9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В Университете реализуется организационная модель инклюзивного образования - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей. Модель позволяет лицам, имеющим ОВЗ, использовать образование как наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса.

Территория университета (студгородок) приспособлена для беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов. Оборудованы широкие пешеходные дорожки, по территории университета запрещено передвижение автотранспортных средств.

Перед главным учебным корпусом имеется автомобильная стоянка, на которой отведены места для парковки автомобилей инвалидов и лиц с ОВЗ.

В зданиях и помещениях университета созданы необходимые материальнотехнические условия для инклюзивного обучения. Вход в корпус института экономики оборудован пандусом. Вход в главный учебный корпус оборудован широкими раскрывающимися дверями, достаточными для проезда инвалидной коляски.

В стандартных учебных аудиториях на первых рядах и в читальном зале оборудованы рабочие места для инвалидов и лиц с ОВЗ: у окна, в среднем ряду и (или) ряду возле дверного проема вместо двухместных столов установлены одноместные, увеличен размер зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличена ширина прохода между рядами столов.

Содержание высшего образования по образовательным программам и условия организации обучения обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, которая выдается Федеральным учреждением медико-социальной экспертизы. Обучение лиц с ОВЗ осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся. Адаптированная образовательная программа разрабатывается при наличии заявления со стороны обучающегося (родителей, законных представителей) и медицинских показаний.

По заявлению обучающегося составляется индивидуальный учебный план, в котором в вариативную выборную часть, по согласованию с обучающимся, включаются специализированные адаптационные дисциплины:

При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ могут разрабатываться индивидуальные учебные планы и индивидуальные графики обучения. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ОВЗ при желании может быть увеличен, но не более чем на год.

Кураторы академических групп обеспечивают инвалидам и лицам с ОВЗ индивидуальную педагогическую помощь, организуют их персональное сопровождение в образовательном пространстве. Куратор выполняет посреднические функции между студентом-инвалидом и преподавателями с целью организации консультаций или дополнительной помощи преподавателей в освоении учебных дисциплин. Куратор осуществляет контроль за соблюдением прав инвалидов и лиц с ОВЗ.

Для создания комфортного психологического климата в студенческой группе проводятся воспитательные мероприятия, направленные на сплочение студенческого коллектива, организацию сотрудничества студентов, формирование толерантной социокультурной среды, организацию волонтерской помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом их физического состояния и доступности для данной категории обучающихся.

Текущий контроль, промежуточная аттестация по дисциплинам и практикам и государственная итоговая аттестация проводятся в выбранной обучающимся форме: устной, устно-письменной, письменной. На зачетах, экзаменах и ГИА данной категории обучающихся предоставляется дополнительное время на подготовку к ответу и ответ.

Университет оказывает выпускнику из данной категории лиц содействие в трудоустройстве во время Ярмарок вакансий, встреч с работодателями и других мероприятий

10. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ

В соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 года №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и требованиями ФГОС ВО разработчики ОПОП периодически проводят ее обновление (актуализацию) с учетом:

- развития науки, культуры, экономики, техники, технологий, социальной сферы, изменений в законодательной базе и внедрением новых подходов в практику ведения бизнеса;
- запросов объединений специалистов и работодателей в соответствующих сферах профессиональной деятельности;
- запросов профессорско-преподавательского состава университета, ответственного за качественную разработку, эффективную реализацию и обновление ОПОП ВО;
- запросов студентов, осваивающих данную образовательную программу, и их родителей.

В соответствии с ФГОС ВО ежегодно обновляются рабочие программы дисциплин (модулей) в части обеспечения необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения и современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Регламент периодического обновления ОПОП ВО предусматривает обновление образовательной программы, которое может осуществляться в нескольких направлениях за счет:

- повышения квалификации научно-педагогических работников, организуемого на постоянной планируемой основе с учетом специфики реализуемой ОПОП ВО;
- организации новой культурно-образовательной среды университета, которая может включать элементы, позволяющие разрабатывать и реализовать новые вариативные курсы и модернизировать традиционные;
- включения обучающихся в реализацию программ обучения на основе партнерских отношений (обратная связь, самоуправление, оптимальное использование имеющихся материальных ресурсов);
- осуществления взаимодействия с организованным профессиональным сообществом, потенциальными работодателями и общественностью;
- публикации информации, которая дает возможность общественности оценить возможности и достижения университета за определенный период и получение обратной связи.

Обновление программ различных уровней может быть связано с:

- развитием взаимодействия с зарубежными вузами, придающее реализации ОПОП ВО «международное измерение»;
- возрастанием социальной ответственности университета за личностное развитие обучающихся, раскрытие их интеллектуального и духовно-нравственного потенциала, формированием готовности к активной профессиональной и социальной деятельности по окончании университета;
- возрастанием междисциплинарности и трансдисциплинарности проектируемых ОПОП ВО, реализующих ФГОС, основанных на использовании принципов модульной организации реализации ОПОП ВО.

Решение об обновлении ОПОП ВО принимается учебно-методическим советом

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ в январе текущего года, и утверждается Ученым советом университета.

Документально изменения в учебный план ОПОП ВО оформляют учебные подразделения вуза. Все изменения в учебные планы вносятся до 31 мая.

Изменения в учебно-методическую документацию (рабочие программы дисциплин, практик) вносят до 15 июня.

После внесения соответствующих изменений в ОПОП ВО, информация о внесенных изменениях размещается на официальном сайте ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ: <http://kbgau.ru>.

Матрица формирования компетенций

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9
Б1	Дисциплины (модули)	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-25	ПК-26	ПК-27		
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОПК-2								
Б1.Б.2	Инновационный менеджмент	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-16								
Б1.Б.3	Химия вкуса цвета и аромата	ПК-6	ПК-7										
Б1.Б.4	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов растительного происхождения	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14								
Б1.Б.5	Методология науки о пище	ПК-6	ПК-7	ПК-9									
Б1.Б.6	Биоконверсия растительного сырья	ПК-6	ПК-13										
Б1.Б.7	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10							
Б1.Б.8	Психология и педагогика высшей школы	ОПК-1	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-15							
Б1.В.Од.1	Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания	ПК-11	ПК-13										
Б1.В.Од.2	Теоретические основы производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-6	ПК-7	ПК-9									
Б1.В.Од.3	Проектирование и моделирование технологических процессов производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПК-6	ПК-8	ПК-10	ПК-14								
Б1.В.Од.4	Основы научных исследований, организация и планирование эксперимента	ПК-8	ПК-9	ПК-14	ПК-15								
Б1.В.Од.5	Компьютерные технологии в науке и образовании	ПК-9	ПК-10	ПК-27									
Б1.В.Од.6	Деловой иностранный	ОК-3	ОПК-1										
Б1.В.Од.7	Современное оборудование отрасли	ПК-7	ПК-9	ПК-26									
Б1.В.Дв.1.1	Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья	ПК-6	ПК-7	ПК-9	ПК-12								
Б1.В.Дв.1.2	Современные приоритеты развития техники и технологии	ПК-6	ПК-7	ПК-9	ПК-12								
Б1.В.Дв.1.3	Основы интеллектуального труда	ОК-3	ОПК-1										
Б1.В.Дв.2.1	Использование ферментов при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК-6	ПК-7	ПК-12									

Б1.В.Дв.2.2	Новые виды растительного сырья в технологии продуктов питания	ПК-6	ПК-7	ПК-12									
Б1.В.Дв.2.3	Коммуникативный практикум	ОК-3	ОПК-1										
Б1.В.Дв.3.1	Технология продуктов питания с длительными сроками хранения	ПК-6	ПК-7										
Б1.В.Дв.3.2	Технология хлебобулочных изделий	ПК-6	ПК-7										
Б1.В.Дв.4.1	Принципы ХАССП при производстве продуктов питания	ОПК-4	ОПК-5	ПК-6	ПК-25								
Б1.В.Дв.4.2	Принципы ХАССП при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-4	ОПК-5	ПК-6	ПК-25								
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	ОПК-1	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-12	ПК-25	ПК-26	ПК-27		
Б2.П.1	Научно-исследовательская работа	ПК-7	ПК-8										
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности(в том числе технологическая - 1 сем. - 6 зет)	ПК-6	ПК-7	ПК-9	ПК-12								
Б2.П.3	Педагогическая	ПК-25	ПК-26	ПК-27									
Б2.П.4	Преддипломная	ОПК-1	ПК-10										
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОПК-1	ПК-9	ПК-26									
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена												
Б3.Д	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)	ОПК-1	ПК-9	ПК-26									
Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты ВКР	ОПК-1	ПК-9	ПК-26									
ФТД	Факультативы	ОПК-4	ПК-6	ПК-7	ПК-16								
ФТД.1	Технология макаронных изделий быстрого приготовления	ПК-6	ПК-7										
ФТД.2	Оформление и защита интеллектуальной собственности	ОПК-4	ПК-16										

Рабочий учебный план

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 31.05.2016



19.04.02

Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Факультет: Технология пищевых производств

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академ. магистратура
Форма обучения: очная
Срок обучения: 2г
Виды деятельности
- научно-исследовательская
- педагогическая

Год начала подготовки	2015
Образовательный стандарт	1481
	20.11.2014

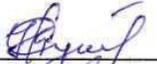
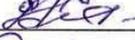
Согласовано

Проректор по УВР

Начальник ОМКО

И.о. декана

Зав. кафедрой

 / Кудеев Р.Х./
 / Кучуков П.М./
 / Мукожев А.М./
 / Бориева Л.З./

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31			
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
I													Э	Э	П	П	П	П	К	К	Н	Н															Э	П	П	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К		
II																			К	Э	Э	К	Н	Н	П	П	П	П	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Г	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	12	12	24	18		18	42
Э	Экзаменационные сессии	2	1	3	2		2	5
Н	Научно-исследовательская работа	2	10	12	2	6	8	20
П	Производственная практика	4	2	6	4	4	8	14
Д	Выпускная квалификационная работа					5	5	5
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР					1	1	1
К	Каникулы	2	5	7	2	8	10	17
Итого		22	30	52	28	24	52	104
Студентов								
Групп								

Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин (модулей)

Б1. Б.1 «Философские вопросы естественных и технических наук»

Целью изучения дисциплины является: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков общих закономерностей и конкретного многообразия форм функционирования науки в истории человеческой культуры и в системе философского знания, понимание специфики взаимосвязи и взаимодействия с естественными, социогуманитарными и техническими науками. Главным в достижении этой цели является освоение проблемного поля научного знания на «стыке» философии и конкретно-научных и технических дисциплин.

Задачи дисциплины предполагают:

- усвоение сведений о философских проблемах науки и техники;
- развитие культуры философского и научного исследования;
- формирование умения использовать философские и общенаучные категории, принципы, идеи и подходы в своей специальности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	знать: - теорию познания - философские аспекты; историю выдающихся открытий; функции науки. уметь: - использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности владеть: методами ИТ
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знать: - основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними, методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; уметь: - использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности владеть: - методами математического моделирования, методами представления результатов исследования
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	знать: - методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования - проблемы и тенденции развития науки и техники уметь: - планировать и проводить исследования - систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследования владеть: методами математического моделирования,

		методами представления результатов исследования
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p>Знать: принципы и методы управления, цели, задачи и функции, а также самостоятельно анализировать и оценивать информацию</p> <p>-особенности развития национальных интересов, делая самостоятельные выводы.</p> <p>Уметь: использовать знания для правильной оценки современных событий в различных сферах общества</p> <p>-объективно осмысливать факты и явления общественной жизни с позиций гуманизма и терпимости.</p> <p>Владеть: навыками аргументированного изложения собственной точки зрения</p> <p>-навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Философские вопросы естественных и технических наук» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание дисциплины

1. Предмет и основные концепции философии науки
2. Общие закономерности возникновения и развития научного познания, науки и техники
3. Философские основания науки
4. Философия техники как наука
5. Логика и методология научного исследования, научное творчество и интуиция
6. Техносфера и техническое познание, инженерная деятельность
7. Мировоззренческие проблемы развития науки и техники в современную эпоху

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 72/2, в том числе:

1. Контактная работа - 33 часа, в том числе: лекции – 12 часов, практических занятий – 12 часов
2. Самостоятельная работа - 39 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.2 Инновационный менеджмент

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области инновационного менеджмента организации, экономики инноваций и освоение практических навыков решения проблем в сфере организации и управления процессами создания и коммерциализации инноваций.

Задачи дисциплины:

- проанализировать тенденции развития научно-технического прогресса в конкретных секторах экономики;
- проанализировать процесс развития инновационного цикла;
- раскрыть содержание основных методов управления инновационным развитием организаций, предприятий и учреждений;
- дать характеристику форм и источников финансирования инновационной

деятельности, и провести анализ их эффективности;

- выявить особенности и преимущества проектной формы управления инновационными процессами;

- изучить условия формирования благоприятного инновационного климата и условия для адаптации организаций к нововведениям.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	<p>Знать: Виды инновационных стратегий и условия их реализации. Взаимосвязь стратегического управления и инновационного менеджмента.</p> <p>Уметь: анализировать потребителей ресторанных услуг, разрабатывать конкурентоспособную концепцию предприятия.</p> <p>Владеть: Навыками проведения оценки эффективности инновационной деятельности.</p>
ОПК-4	способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии	<p>Знать: основы законодательства, государственные стандарты и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания;</p> <p>Уметь: использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности и применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия;</p> <p>Владеть: предлагать и реализовывать мероприятия по совершенствованию документооборота.</p>
ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж организации	<p>Знать: приемы и методы формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия;</p> <p>Уметь: применять маркетинговые, коммуникационные, информационные и PR методы и технологии формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия;</p> <p>Владеть: методикой разработки мероприятий по созданию и поддержанию внутреннего и внешнего имиджа предприятия.</p>
ПК-16	готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности	<p>Знать: права и обязанности авторов и владельцев объектов интеллектуальной собственности, способы защиты прав авторов и владельцев интеллектуальной собственности;</p> <p>Уметь: разрабатывать и обосновывать инновационные проекты. Осуществлять экспертизу проектов;</p> <p>Владеть: правилами оформления основных видов документов по охране интеллектуальной собственности, лицензионным и патентным законодательством.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Инновационный менеджмент» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4.Содержание дисциплины

Тема 1. Инновационный менеджмент: возникновение, становление, особенности, инновационный процесс.

Тема 2. Инновационная деятельность: ресурсы, инновационная инфраструктура.

Тема 3. Управление персоналом в инновационной организации.

Тема 4. Управление инновационными проектами.

Тема 5. Государственное регулирование инновационной деятельности.

Тема 6. Управление интеллектуальной собственностью и ее правовая защита.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 72/2, в том числе:

1. Контактная работа – 45 часов , в том числе: лекции – 12 часов, практических занятий – 24 часов.

2. Самостоятельная работа - 27 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 час.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.3 Химия вкуса, цвета и аромата

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: расширение и углубление знаний магистрантов в области формирования цвета, вкуса и аромата в сырье растительного происхождения и пищевых продуктов на его основе.

Задачами дисциплины является:

- формирование специалистов, знающих истоки появления цветочных, вкусовых и ароматических характеристик у растительного сырья; способных оценивать и целенаправленно управлять изменением этих характеристик при изготовлении пищевых продуктов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды Компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-6	Способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических,	Знать: химический состав растительного сырья; биокаталитические, химические, биохимические, физико-химические, микробиологические, биотехнологические, тепло и массообменные, реологические процессы, протекающие при производстве продуктов питания из растительного сырья Уметь: провести оценку растительного сырья на пригодность к технологической обработке и выбрать рациональный способ обработки с целью максимального сохранения вкуса, цвета и аромата.

	биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Владеть: методологией поиска и анализа способов рационального использования растительного сырья, извлечения и сохранения ароматических, вкусовых и красящих компонентов
ПК-7	Способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли.	Знать: способы переработки растительного сырья; основные сведения о физико-химических свойствах веществ, используемых для идентификации веществ и определении их состава. Уметь: прогнозировать влияние качества сырья на органолептические характеристики конечного продукта; исследовать влияние отдельных технологических операций на уровень сохранности вкуса, цвета и аромата готового продукта. Владеть навыками: работы на приборах, используемых при химических и физико-химических методах анализа (спектрофотометр, фотоколориметр, рН-метр, кондуктометр и др.)

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Химия вкуса, цвета и аромата» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание дисциплины

1. Характеристика группы веществ, определяющих внешний вид готовых продуктов
2. Характеристика группы веществ, влияющих на вкус и аромат готовых продуктов.
3. Изменение цвета при созревании, хранении и технологической обработке растительного сырья.
4. Влияние пищевых добавок на цвет, вкус и аромат пищевых продуктов.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2 в том числе:

1. Контактная работа - 40 часов в том числе: лекции- 12 часов, лабораторных занятий- 12 часов
 2. Самостоятельная работа - 32 часа, из них на выполнение на подготовку к промежуточной аттестации – 27 часов.
- Аттестация – экзамен.

Б 1.Б. 4 «Современные методы исследования свойств сырья и продуктов растительного происхождения»

1. Цели и задачи дисциплины

Приобретение практических навыков по основам исследований сырья, полуфабрикатов и продуктов питания растительного происхождения.

Задачами дисциплины является: изучение научных основ исследований производства продуктов питания, характеристики сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий, показателей качества полуфабрикатов и готовых изделий.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-11	способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы	<p>Знать: разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья; разработка программ и проведение научных исследований; анализ полученных результатов</p> <p>Уметь: сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования</p> <p>Владеть: внедрение результатов исследований и разработок</p>
ПК-12	способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач	<p>Знать: разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья; разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества</p> <p>Уметь: сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования</p> <p>Владеть: внедрение результатов исследований и разработок</p>
ПК-13	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции	<p>Знать: разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества</p> <p>Уметь: сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования</p> <p>Владеть: внедрение результатов исследований и разработок</p>
ПК-14	способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности	<p>Знать: разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья; разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества</p> <p>Уметь: сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования</p> <p>Владеть: внедрение результатов исследований и разработок</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплины Б1.Б.4 «Современные методы исследования свойств сырья и продуктов растительного происхождения» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4.Содержание дисциплины

Тема 1. Введение и организация исследования сырья и полуфабрикатов

- 1.Цели дисциплины.
- 2.Связь с другими дисциплинами.
- 3.Основные задачи дисциплины. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Общие требования к помещению лаборатории.
- 4.Схема исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- 5.Исследования качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной и технической документации.
- 6.Проведение аналитических исследований. Методы отбора и подготовки проб для исследований.
- 7.Требования техники безопасности при проведении исследований.
- 8.Проведение исследований. Обработка оформление результатов.
- 9.Анализ полученных результатов.

Тема 2. Классификация методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

- 1.Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Их особенности.
- 2.Принципы, положенные в основу классификации методов исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Тема 3. Органолептические методы исследований. Сущность органолептических методов исследований

- 1.Показатели, определяемые органолептическими методами.
- 2.Преимущества и недостатки органолептических методов исследований.
- 3.Виды органолептических методов: система балльной оценки, сенсорный анализ, экспертный метод.
- 4.Условия и техника проведения органолептических методов оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Тема 4. Физические методы исследований

- 1.Сущность физических методов исследований.
- 2.Значение физических методов исследований в оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- 3.Классификация физических методов исследований.
- 4.Рефрактометрический метод. Его сущность. Применение.
- 5.Поляриметрический метод. Его сущность. Применение.
- 6.Ареометрический метод. Сущность. Значение в оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- 7.Пикнометрический метод. Значение в оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Тема 5. Химические методы исследований

- 1.Сущность химических методов исследований.

2.Значение химических методов исследований. Их применение.
3.Аргентометрический метод определения поваренной соли.
4.Титриметрический метод определения кислотности.
5 Химические методы определения массовой доли сахаров в сырье и продуктах питания.

Тема 6. Физико-химические методы исследований. Сущность методов.

1.Классификация физико-химических методов.
2.Поляриметрический метод определения крахмала.
3.Фотоколориметрический метод определения массовой доли сахаров, белков, небелковых азотистых веществ, витаминов.

4.Спектрофотометрический и флюорометрический методы определения витаминов.

5.Хроматографические методы группового разделения смеси веществ.

6.Люминесцентный метод определения химического состава продуктов питания.

Тема 7 Биохимические методы исследований

1.Биохимические методы исследований. Их особенности.
2.Применение биохимических методов исследований. Значение их в оценке качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

3.Метод определения автолитической активности муки.

4.Метод определения сахаробразующей способности муки.

5.Методы определения окислительно-восстановительных ферментов.

6.Методы определения активности протеолитических ферментов.

Тема 8. Микробиологические методы исследований

1.Микробиологические методы исследований. Их сущность.
2.Значение микробиологических методов исследований в оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

3.Показатели качества и безопасности продуктов питания, определяемые микробиологическими методами.

Тема 9. Товароведно-технологические методы исследований

1.Товароведно-технологические методы, их сущность.
2.Значение товароведно-технологических методов в оценке качества свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

3.Метод пробной лабораторной выпечки.

Тема 10. Методы исследований реологических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

1.Методы исследований реологических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Их сущность.

2.Значение реологических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в оценке качества и потребительских свойств.

3.Методы исследований реологических свойств теста.

4.Методы исследования упруго-эластических свойств клейковины.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе:

1. Контактная работа - 45 часа из них: лекции - 12 часов, лабораторных занятий - 12 часов; практических занятий - 12 часов

2. Самостоятельная работа- 63 часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет с оценкой.

Б1.Б.5 Методология науки о пище

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков исследования свойств растительного сырья и пищевых продуктов, многокомпонентных пищевых систем, а также более полного представления магистрантов о проблемах питания и преподавания основ методологии науки о пище, представления о роли естественных наук в становлении науки о пище (нутрициологии), о незавершенности науки о пище и возможности ее дальнейшего развития

Задачами дисциплины являются:

- изучение традиционных и разработка новых технологий производства пищевых продуктов;

- формирование навыков по созданию и эффективному использованию базы данных о фактическом питании и здоровье населения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-6	способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знать: основные факторы, влияющие на развитие индустрии пищи в историческом аспекте; сходство и отличие теорий сбалансированного и адекватного питания; Уметь: давать оценку любому виду пищи с точки зрения теории адекватного питания; Владеть: самостоятельным ведением информационно-библиографического поиска о роли естественных наук в становлении нутрициологии, о становлении и развитии индустрии пищевых отраслей, о мировых тенденциях в области здорового питания.
ПК-7	способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач отрасли	Знать: государственную политику России в области здорового питания; мировые тенденции здорового питания; место и роль специалиста в области пищевых технологий формировании мировоззрения населения о необходимости рационализации питания. Уметь: анализировать любую систему питания или диету на ее соответствие концепции рационального питания. Владеть: самостоятельным ведением информационно-библиографического поиска о роли естественных наук в становлении нутрициологии, о становлении и развитии индустрии пищевых отраслей, о мировых тенденциях в области здорового питания.
ПК-9	применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: основные факторы, влияющие на развитие индустрии пищи в историческом аспекте; сходство и отличие теорий сбалансированного и адекватного питания; Уметь: давать оценку любому виду пищи с точки зрения теории адекватного питания; Владеть: самостоятельным ведением информационно-библиографического поиска о роли естественных наук в становлении нутрициологии, о становлении и развитии индустрии пищевых отраслей, о мировых тенденциях в области здорового питания.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Методология науки о пище» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Предмет и задачи курса Роль питания в жизни человеческого общества.

Раздел 2 Этапы развития науки о питании. Становление и развитие индустрии пищевых отраслей. Развитие представлений о микромире.

Раздел 3. Этапы и перспективы развития биотехнологии

Раздел 4.Роль фундаментальных и прикладных дисциплин в развитии индустрии питания. Методологические основы науки о питании.

Раздел 5. Научные аспекты методологии науки о питании, основы ее совершенствования. История развития науки о пище

Раздел 6. Развитие техники и технологии обработки пищевого сырья. Здоровье и питание

Раздел 7. Концепция питания. Экологические проблемы

Раздел 8. Системы питания. Новые нетрадиционные взгляды на питание, их критическая оценка.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе:

1. Контактная работа - 33 часов в том числе: лекции- 12 часов, лабораторных занятий - 12 часов;

2. Самостоятельная работа - 39 часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часа.

Аттестация – зачет

Б1.Б.6 «Биоконверсия растительного сырья»

1.Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по основам биоконверсии, включающих изучение биотехнологии сырья, полуфабрикатов и продуктов питания растительного происхождения.

Задачами дисциплины является: изучение научных основ производства продуктов питания, характеристики сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий, показателей качества, полуфабрикатов и готовых изделий;

-рассмотреть возможности и реальные масштабы применения биотехнологии с использованием биологических процессов – биоконверсии в производственных целях.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-6	способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для	Знать: основы новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания; основные принципы биоконверсии растительного сырья; разработку программ и проведение научных исследований; анализ полученных результатов. Уметь: использовать фундаментальные

	проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепломассообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья.	научные представления и знания в области методологии науки о пище, биоконверсии растительного сырья и основы повышения эффективности технологии пищевых продуктов для использования в профессиональной деятельности. Владеть: навыками моделирования технологических процессов на основе системного анализа биохимических превращений структурных компонентов растительного сырья.
ПК-13	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции	Знать: разработку новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья; разработку новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы, для проведения контроля качества. Уметь: самостоятельно проводить сравнительную характеристику пищевых продуктов с использованием различных видов сырья и функциональных добавок; определять взаимосвязь качества продуктов питания из растительного сырья. Владеть: методами идентификации микроорганизмов и предохранения пищевых продуктов от микробиологической порче, вопросами моделирования технологических процессов на основе системного анализа химических превращений структурных компонентов сырья.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплины Б1.Б.6 «Биоконверсия растительного сырья» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4.Содержание дисциплины

1. Введение. Теоретические основы биоконверсии
2. Клеточная и биологическая инженерия
3. Химический состав живых организмов
4. Получение и промышленное использование ферментов.
5. Биоконверсия продуктов брожения в пищевой промышленности
6. Биотехнология в перерабатывающих отраслях АПК.
7. Экологическая безопасность биологических процессов, используемых в биотехнологии и биоконверсии пищевых производств.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе:

1. Контактная работа - 45 часа из них: лекции- 12 часов, лабораторных занятий -12 часов; практических занятий -12 часов
2. Самостоятельная работа - 27 час, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.7 Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний об инновационных принципах и методах производства пищевых продуктов из растительного сырья; формирование теоретических знаний и практических навыков по технологиям создания новых видов продукции функционального и специализированного назначения, с максимальным сохранением биологически активных веществ;

Задачами дисциплины являются:

- изучение способов максимально возможного сохранения биологически активных веществ в процессе получения и хранения продуктов из растительного сырья;
- раскрытие сущности процессов, происходящих при глубокой переработке растительного сырья и пути сокращения потерь и отходов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды Компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-6	способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло - и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с магистерской программой)	<p>Знать: пути управления качеством продукции с помощью различных технологических приемов, использования новых видов сырья; методы сокращения расхода сырья и материалов при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Уметь: разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на снижение трудоемкости, повышение производительности труда; анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; рассматривать, вносить рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства и давать заключение о целесообразности их использования; осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по заданным темам.</p> <p>Владеть: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, оптимизировать на основе полученных данных технологический процесс и качество готовой продукции, повышать ресурсосбережение, эффективность и надёжность производства; оценивать современные достижения науки в технологии глубокой комплексной переработки растительного сырья;</p>
ПК-7	способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-	<p>Знать: пути управления качеством продукции с помощью различных технологических приемов, использования новых видов сырья; перспективы развития отрасли, производящей продукты из растительного сырья диетического, лечебно-профилактического и специального назначения;</p> <p>Уметь: разрабатывать и принимать участие в</p>

	исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (в соответствии с магистерской программой)	реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на снижение трудоемкости, повышение производительности труда; Владеть: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, оптимизировать на основе полученных данных технологический процесс и качество готовой продукции, повышать ресурсосбережение, эффективность и надёжность производства;
ПК-8	способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований	Знать: пути управления качеством продукции с помощью различных технологических приемов, использования новых видов сырья; перспективы развития отрасли, производящей продукты из растительного сырья диетического, лечебно-профилактического и специального назначения; методы сокращения расхода сырья и материалов при производстве продуктов питания из растительного сырья. Уметь: осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по заданным темам. Владеть: оценивать современные достижения науки в технологии глубокой комплексной переработки растительного сырья;
ПК-9	применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с магистерской программой)	Знать: пути управления качеством продукции с помощью различных технологических приемов, использования новых видов сырья; перспективы развития отрасли, производящей продукты из растительного сырья диетического, лечебно-профилактического и специального назначения; методы сокращения расхода сырья и материалов при производстве продуктов питания из растительного сырья. Уметь: осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по заданным темам. Владеть: оценивать современные достижения науки в технологии глубокой комплексной переработки растительного сырья;
ПК-10	способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования	Знать: о современных достижениях науки технологии глубокой комплексной переработки растительного сырья; Уметь: разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на снижение трудоемкости, повышение производительности труда; Владеть: оценивать современные достижения науки в технологии глубокой комплексной переработки растительного сырья;

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Инновационное обеспечение развития предприятий пищевой промышленности.

2. Комплексная переработка растительного сырья.
 3. Повышение эффективности хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности.

4. Использование нетрадиционных растительных добавок в производстве продуктов питания из растительного сырья. Новые направления в производстве продуктов Новые компоненты пищи. Пищевые волокна. Биологически активные добавки.

5. Пути сохранения биологически активных веществ растительного сырья в процессе его переработки и хранения.

6. Принципы сокращения потерь и отходов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья Научное обеспечение процессов охлаждения и замораживания пищевых сред

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе:

1. Контактная работа- 45 часов в том числе: лекции - 9 часов, лабораторных занятий - 18 часов; практических занятий – 9 часов.

2. Самостоятельная работа -63 часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.8 «Педагогика и психология высшей школы»

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является создание условий для развития профессионально-педагогического мышления магистров, формирования у них педагогической культуры, необходимой как для преподавательской деятельности, так и для повышения общей профессиональной компетенции.

Задачи дисциплины: развитие у магистров таких профессионально-значимых личностных качеств специалиста, как коммуникативность и умение выступать перед людьми, конструктивное сотрудничество и уважение к чужому мнению, способность к психологическому анализу и самоанализу личности. Ознакомление со спецификой, основными методами и формами педагогической деятельности. Формирование начальных знаний и умений для научных психолого-педагогических исследований.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды Компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	Знать: основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности Уметь: выстраивать коммуникацию в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности Владеть: готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
ПК-25	Способностью подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для	Знать: основы подбора и использования научной и учебной литературы и учебно-методической документации для проведения занятий Уметь: подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий

	проведения занятий	Владеть: способностью подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий
ПК-26	Готовностью проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра	Знать: основы, методики проведения занятий (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра Уметь: проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра Владеть: готовностью проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра
ПК-27	Владение современными методами и средствами обучения	Знать: современные методы и средства обучения Уметь: применять на практике современные методы и средства обучения Владеть: современными методами и средствами обучения
ПК-15	Готовностью использовать практические навыки составления, оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей	Знать: особенности использования практических навыков составления, оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей Уметь: использовать практические навыки составления, оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей Владеть: готовностью использовать практические навыки составления, оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Педагогика и психология высшей школы» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Педагогика и психология высшего образования.

Раздел 2. Психология личности

Раздел 3. Психология группы

Раздел 4. Мозг и психика.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2 в том числе:

1. Контактная работа- 33 часов в том числе: лекции- 12 часов, практических занятий –12 часов.

2. Самостоятельная работа -39 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации - 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ОД.1. «Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания».

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: Дисциплина «Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания» знакомит студентов с современными сведениями об использовании различных технологических процессов и способов обработки и влиянии их на свойства и состав продуктов питания.

Задачами дисциплины являются:

- овладение навыками проведения контроля за безопасностью пищевых продуктов и правилами оформления результатов испытаний
- использование полученных знаний, умений и навыков в будущей профессиональной деятельности в соответствии с функциями и видами деятельности, указанными в квалификационных требованиях.
- применение полученных знаний для успешной организации эффективной переработки растительного сырья в безопасные продукты высокого качества.
- формирования навыков для проведения научно-исследовательских работ и выполнения ВКР.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-11	Способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы	Знать: Схемы технологического процесса на основе технического регламента; факторов формирующих и сохраняющих их качество. Методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров. Уметь: Организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний. Владеть: Методикой осуществления контроля биологической безопасности растительного и животного сырья и продуктов его переработки.
ПК-13	Способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции	Знать: Новейшие достижения техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности (в соответствии с магистерской программой) Уметь: Организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации Владеть: Свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания» входит в вариативную часть обязательных

дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Влага и тепло – факторы технологической переработки сырья

Раздел 2. Использование электрофизических способов обработки сырья в технологической практике

Раздел 3. Биотехнологические факторы, применяющиеся для формирования свойств и состава продуктов питания

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе:

1.Контактная работа -45 часов, в том числе: лекции- 12 часов, лабораторных занятий - 24 часа, - внеаудиторных 11 часов

2. Самостоятельная работа - 99 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации - 5 часов.

Аттестация – дифференцированный зачет.

Б1.В.ОД.2 Теоретические основы производства продуктов питания из растительного сырья

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по состоянию и перспективам развития пищевой промышленности, физико-химическим основам получения структурированных продуктов питания, использованию ферментных препаратов в пищевых технологиях использование микроорганизмов в пищевых технологиях, основам технологии консервированных продуктов, основам технологий хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, современным аспектам проектирования функциональных продуктов.

Задачами дисциплины является изучение:

- дисперсных систем продуктов питания;
- ферментов и микроорганизмов как объект биотехнологии;
- принципов, методов консервирования и технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- общих вопросов создания функциональных продуктов питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды Компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-6	Способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов из растительного сырья	Знать: теоретические основы технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: использовать теоретические и практические знания для проведения исследований в области пищевого производства Владеть: способностью к научно-исследовательской деятельности в области пищевого производства
ПК-7	Способностью свободно владеть фундаментальными разделами	Знать: положения фундаментальных дисциплин, необходимые для решения научно-

	техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	исследовательских и научно-производственных задач Уметь: использовать знание фундаментальных дисциплин для решения практических задач Владеть: навыками использования знания фундаментальных дисциплин для решения практических задач
ПК-9	Применением современных информационных технологий, оборудования отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья	Знать материально-техническую базу научно-исследовательских учреждений, осуществляющих деятельность в области пищевого производства Уметь: использовать информационные технологии и современное измерительное оборудование в своей научно-исследовательской деятельности Владеть: навыками планирования научного эксперимента с использованием современных информационных систем и высокоточного измерительного оборудования

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Теоретические основы производства продуктов питания из растительного сырья» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание дисциплины

1. Состояние и перспективы развития пищевой промышленности
2. Физико-химические основы получения структурированных продуктов питания
3. Использование ферментных препаратов в пищевых технологиях
4. Использование микроорганизмов в пищевых технологиях
5. Основы технологии консервированных, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
6. Современные аспекты проектирования функциональных продуктов

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе:

1. Контактная работа- 45 часов, из них: лекции-12 часов, лабораторных занятий- 24 часа.
2. Самостоятельная работа- 99 часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет с оценкой.

Б 1.В.ОД 3 «Проектирование и моделирование технологических процессов производства хлеба, кондитерских, макаронных изделий»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по совершенствованию технологических процессов, разработке новых способов комплексной и рациональной переработки сырья, дает представление о возможностях принципиально новых и нетрадиционных производственных решений в создании новых видов продуктов.

Задачами дисциплины является:

- приобретение навыков и умений выполнения научных исследований, практического формирования планов измерений при решении прикладных измерительных задач, обработки экспериментальных данных и их адекватной интерпретации;
- изучение способов и методов теоретических и экспериментальных исследований;
- изучение основ изобретательской деятельности;

- научить магистров самостоятельно планировать эксперимент,
- обрабатывать экспериментальные данные, находить объекты изобретения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-6	способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья; - разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества ; - разработка программ и проведение научных исследований; анализ полученных результатов ; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - внедрение результатов исследований и разработок.
ПК-8	способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья ; - разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества ; - разработка программ и проведение научных исследований; анализ полученных результатов ; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - внедрение результатов исследований и разработок.
ПК-10	способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья; - разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества; - разработка программ и проведение научных исследований; анализ полученных результатов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - внедрение результатов исследований и разработок

ПК-14	способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья; - разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества; - разработка программ и проведение научных исследований; анализ полученных результатов ; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - внедрение результатов исследований и разработок
-------	---	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Проектирование и моделирование технологических процессов производства хлеба, кондитерских, макаронных изделий» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Моделирование оптимального планирования ассортимента продуктов из растительного сырья

Тема 1.1. Разработка математической модели и подготовка исходной информации

Тема 1.2. Решение задач оптимального планирования

Тема 1.3. Критерии оптимальности и их формулировка

Раздел 2. Поиск путей улучшения плана ассортимента продуктов питания из растительного сырья

Тема 2.1. Разработка матричной формы двойственной задачи

Тема 2.2. Сравнительная количественная оценка вырабатываемых изделий и сырьевых компонентов

Раздел 3 Проектирование схем производства изделий из растениеводческого сырья

Тема 3.1 Проектирование схем производства хлебобулочных изделий

Тема 3.2. Проектирование схем производства кондитерских изделий

Тема 3.3. Проектирование схем производства макаронных изделий

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3 в том числе:

1. Контактная работа -45 часа в том числе: лекции- 12 часов, лабораторных занятий -24 часа;

2. Самостоятельная работа -63 часа, на подготовку к промежуточной аттестации - 27 часов.

Аттестация – экзамен.

Б1.В.ОД.4 «Основы научных исследований, организации и планирование эксперимента»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по основам проведения научных исследований, по теории планирования измерений (эксперимента), научным и методическим основам формирования оптимальных планов измерений и обработки результатов измерений,

полученных в эксперименте; применения полученных знаний в прикладных измерительных задачах, связанных с экспериментальной оценкой условий единства измерений, оценкой качества продукции и партии изделий, при разработке методик и алгоритмов формирования оптимальных планов измерений с учетом заданной степени риска, при разработке национальных стандартов в области обеспечения единства измерений и технического регулирования.

Задачи дисциплины: изучение:

– критериев, методов и алгоритмов планирования измерений и обработки их результатов при решении различного рода измерительных задач, использующих как метрическую шкалу, так и шкалы наименований и порядка, способов оценки эффективности планов;

- измерений и влияния различных возмущающих факторов на качество планов;

– выполнение научных исследований, практического формирования планов измерений при решении прикладных измерительных задач, обработки экспериментальных данных

и их адекватной интерпретации;

– способов и методов теоретических и экспериментальных исследований;

– основ изобретательской деятельности;

– самостоятельно планировать эксперимент, обрабатывать экспериментальные данные, находить объекты изобретения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-8	способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований	Знать: разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья; разработка программ и проведение научных исследований; анализ полученных результатов Уметь: сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования Владеть: внедрение результатов исследований и разработок
ПК-9	применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с магистерской программой)	Знать: разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья; разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества Уметь: сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования Владеть: внедрение результатов исследований и разработок
ПК-14	способностью анализировать результаты	Знать: разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и

	научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности	готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества Уметь: сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования Владеть: внедрение результатов исследований и разработок
ПК-15	готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (в соответствии с профилем магистерской программы)	Знать: разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья; разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества Уметь: сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования Владеть: внедрение результатов исследований и разработок

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.ОД.4 «Основы научных исследований, организации и планирование эксперимента» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Научное исследование как деятельность.

Тема 1. Классификация научных исследований: фундаментальные и прикладные.

Цели, задачи и структура курса. Основные понятия, термины, определения. Обоснование цели исследования, постановка задачи исследования и идеи исследования, сущность основных методов исследования, формулирование основных научных положений исследования и научная новизна.

Тема 2. Фундаментальные научные исследования. Прикладные научные исследования.

Сущность фундаментальных научных исследований. Сущность прикладных научных исследований.

Тема 3. Формы и методы исследования. Планирование, организация и реализация научно-исследовательской работы. Субъект науки. Объект науки. Предмет науки. Язык науки. Эмпирическое исследование. Теоретическое исследование.

Раздел 2. Этапы проведения научных исследований.

Тема 4. Выбор темы научного исследования. Выбор темы исследования. Определение объекта и предмета исследования. Определение цели и задач. Формулировка названия работы. Разработка гипотезы. Составление плана исследования. Работа с литературой. Подбор исследуемых. Выбор методов исследования. Организация условий проведения исследования. Проведение исследования (сбор материала). Обработка результатов исследования.

Тема 5. Планирование научно-исследовательской работы. Формулировку проблемы или темы. Определение объекта и предмета исследования. Определение цели и

постановку задач исследования. Интерпретацию основных понятий. Формулировку рабочих гипотез.

Раздел 3. Организация и планирование эксперимента.

Тема 6. Основные понятия планирования эксперимента (активный и пассивный эксперименты). Понятия плана эксперимента. Основные понятия планирования эксперимента. Коррелированность факторов. Неустойчивость решения.

Тема 7. Полный и дробный факторный эксперимент. Введение в математическую теорию эксперимента. Факторы, параметры оптимизации и модели. Полный факторный эксперимент. Кодирование переменных.

Тема 8. Основные направления и тенденции развития научных исследований в области пищевой промышленности. Теоретические основы формирования и анализа стратегий развития пищевой промышленности. Анализ уровня развития пищевой промышленности. Материально-техническая база пищевой промышленности. Анализ инновационной деятельности промышленных предприятий.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -180/5, в том числе:

1. Контактная работа - 64 часа из них: лекции- 12 часов, лабораторных занятий - 24 часа; практических занятий - 12 часов

2. Самостоятельная работа - 116 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27 часов.

Аттестация – экзамен.

Б1.В.ОД.5 Компьютерные технологии в науке и образовании

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является:

ознакомить обучающихся с основными направлениями разработки и использования информационных ресурсов, информационных технологий, в том числе в среде Internet, программного обеспечения и аппаратных возможностей современных компьютеров и вычислительных систем для обеспечения решения задач в области общественного питания.

Задачами изучения дисциплины является:

- иметь ясное представление об использовании информационных технологий и отчетливо понимать тенденции их развития, социальные и психологические проблемы, возникающие при их применении;
- получить теоретические знания и практические навыки по использованию новых информационных технологий в научной деятельности и в сфере образования;
- приобрести навыки практического применения мультимедийных программных средств и основных прикладных программ.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-9	применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для	знать: современные ИТ, необходимые для решения научных и образовательных задач в своей прикладной области; принципы применения ИТ в своей прикладной области уметь: использовать современное ПО для решения научных и образовательных задач в своей прикладной области

	самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья	владеть: инструментарием компьютерных технологий в профессиональной деятельности
ПК-10	способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования	знать: назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации; состав, структуру, принципы реализации и функционирования информационных технологий уметь: автоматизировать сбор, обработку, анализ, систематизацию и представление информации для составления обзоров, отчетов, научных публикаций, учебных материалов по теме исследования владеть: системным подходом к решению функциональных задач и к организации информационных процессов
ПК-27	владением современными методами и средствами обучения	знать: базовые и прикладные ИТ; инструментальные средства информационных технологий уметь: обрабатывать текстовую и числовую информацию; применять мультимедийные технологии обработки и представления информации владеть: навыками применения современных ИТ в научно-исследовательской и учебно-методической работе.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.ОД.3 «Компьютерные технологии в науке и образовании» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1 Информационные технологии.

Раздел 2. Слагаемые информационной технологии.

Раздел 3. Геоинформационные технологии.

Раздел 4 Системы компьютерной математики и технологии для инженерных расчетов.

Раздел 5. Системы автоматизированного проектирования и базы данных

Раздел 6. Авторские и интегрированные информационные технологии

Раздел 7. Вёрстка научной литературы и дизайн

Раздел 8. Использование сетевых ресурсов

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 72/2, в том числе:

1. Контактная работа - 33 часов, из них: лекции –12 часов, лабораторные занятия – 12 часов,

2. Самостоятельная работа 39 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ОД.6 « Деловой иностранный язык»

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний грамматического материала и практических навыков владения лексическим материалом в пределах заданных разговорных тем; усвоение теоретических знаний грамматического материала в пределах заданных тем; развитие навыков разговорной речи (монологической, диалогической); развитие навыков чтения; развитие навыков перевода с

английского на русский и с русского на английский; развитие навыков аудирования; приобретение общей, коммуникативной и профессиональной компетенции, получение навыков и знаний в области научного регистра: овладение технологией перевода лингвострановедческой, общепилологической и специализированной литературы, развитие навыков беседы по специальности.

Задачи дисциплины:

-совершенствование ранее приобретенных умений и навыков иноязычного общения;

- формирование у магистров системы языковых знаний в объеме, необходимом и достаточном для профессиональной деятельности в рамках направления подготовки 19.04.02.Продукты питания из растительного сырья.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды Компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	<p>Знать: структуру самосознания, его роль в жизнедеятельности личности; виды самооценки, уровни притязаний, их влияния на результат образовательной, профессиональной деятельности; этапы профессионального становления личности</p> <p>Уметь: самостоятельно оценивать роль новых знаний, навыков и компетенций в образовательной, профессиональной деятельности.</p> <p>самостоятельно оценивать необходимость и возможность социальной, профессиональной адаптации, мобильности в современном обществе., планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов анализа, оценивать и прогнозировать последствия своей социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть: навыками познавательной и учебной деятельности, навыками разрешения проблем; навыками поиска методов решения практических задач, применению различных методов познания; формами и методами самообучения и самоконтроля.</p>
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	<p>Знать: межкультурные различия, культурные традиции и реалии, культурное наследие своей страны и страны изучаемого языка, а также основные нормы социального поведения и речевой этикет, принятые в стране изучаемого языка;</p> <p>Уметь: применять принципы и законы гуманитарных наук, формы и методы научного познания в профессиональной деятельности; использовать гуманитарные знания для анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач;</p> <p>Владеть: владеть иностранным языком на уровне не ниже разговорного язык в межличностном общении и профессиональной деятельности; постановки цели и выбора наиболее экономичных средств её</p>

		достижения, исходя из интересов различных субъектов и с учетом непосредственных и отдаленных результатов.
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Деловой иностранный язык» входит в вариативной часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Dough making

Раздел 2. Yeast and products with it

Раздел 3. Meat processing

Раздел 4. Vitamins and minerals

Раздел 5. Vegetable processing

Раздел 6. Food processing

Раздел 7. Bread making industry

Раздел 8. Tinned products

5. Общая трудоёмкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе:

1. Контактная работа - 21 час в том числе: практических занятий - 12 часов ;
2. Самостоятельная работа - 87 часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часа.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ОД.7. Современное оборудование отрасли

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области оборудования перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса с учетом теоретических, технологических, технических и экологических аспектов, а также качественной практической подготовке их к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных научных вопросов, связанных с оборудованием отраслей.

Задачами дисциплины является изучение:

- назначения, классификации, устройства, технических характеристик современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов;
- формирование навыков профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-7	способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы фундаментальных разделов техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять теоретические основы фундаментальных разделов техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья в своей научно-

	задач в отрасли	исследовательской деятельности Владеть: -принципами биотрансформации свойств сырья и пищевых систем при производстве продуктов питания из растительного сырья на основе использования фундаментальных знаний
ПК-9	применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: Знать: - о месте и роли информационных технологий в области производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: -использовать полученную информацию и информационные технологии, оборудование, отечественный и зарубежный опыт для самостоятельного определения задач, поиска альтернативных вариантов решения и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья Владеть: - навыками применения информационных технологий в развитии инновационных технологий пищевых производств из растительного сырья и с целью создания оптимальных условий производства
ПК-26	готовностью проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра	Знать: - правила профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов; - основные технические проблемы и тенденции развития технологического оборудования; - методику проведения лекционных, семинарских, лабораторных и практических занятий с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам глубокой переработки растительного сырья Уметь:- эксплуатировать основное технологическое и лабораторное оборудование; - анализировать условия и регулировать режимы работы технологического и лабораторного оборудования; - проводить исследования работы оборудования; - проводить лекционные, семинарские, лабораторные и практические занятия с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам глубокой переработки растительного сырья Владеть: навыками профессиональной эксплуатации основного технологического и лабораторного оборудования; - навыками проведения лекционных, семинарских, лабораторных и практических занятий с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам глубокой переработки растительного сырья

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современное оборудование отрасли» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание дисциплины

Разделы:

- 1.Основные направления развития НТП в конструировании машин и производстве оборудования для пищевых отраслей АПК.
- 2.Общие сведения о машинах и механизмах

- Детали машин. Электроприводы
3. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию
4. Машино - аппаратурные схемы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
5. Лабораторное оборудование
- 5. Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе:
1. Контактная работа - 52 часов в том числе: лекции- 12 часов, лабораторных занятий - 24 часа;
2. Самостоятельная работа - 56 часа, из них, на подготовку к промежуточной аттестации – 27 часов.
- Аттестация – экзамен.

Б1.В.ДВ.1.1 Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний об инновационных принципах в области технологий пищевых продуктов из растительного сырья; формирование теоретических знаний и практических навыков по технологиям создания пищевых продуктов нового поколения, в том числе функционального назначения; раскрытие сущности процессов, лежащих в основе получения качественно новых видов продукции, отвечающих требованиям безопасности.

Задачами дисциплины являются формирование знаний и навыков по замещению традиционных видов сырья и материалов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья;

- формирование навыков по использованию современных инновационных технологий в научно- исследовательской и педагогической деятельности;
- изучение методов оценки безопасности сырья и пищевых продуктов

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-6	Способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с магистерской программой)	<p>Знать: последние достижения и инновации в сфере производства конкурентоспособных пищевых продуктов из растительного сырья;</p> <p>-основные факторы восприимчивости предприятий отрасли к инновациям;</p> <p>-роль, место и значение инноваций в создании пищевых продуктов нового поколения.</p> <p>Уметь: проводить необходимые научные исследования для совершенствования технологии, повышения качества и выхода продукции на предприятиях отрасли;</p> <p>- научно обосновывать и давать рекомендации по внедрению в производство инновационных технологий;</p> <p>- осуществлять подбор, анализ и систематизацию научно-технической информации по заданным темам.</p> <p>Владеть: современными методами исследований для оценки качества продукции и эффективности технологических решений;</p> <p>- способностью использовать современные инновационные технологии в научно-</p>

		<p>исследовательской и педагогической деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами оценки безопасности сырья и пищевых продуктов
ПК-7	<p>Способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (в соответствии с магистерской программой)</p>	<p>Знать: последние достижения и инновации в сфере производства конкурентоспособных пищевых продуктов из растительного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные факторы восприимчивости предприятий отрасли к инновациям; - роль, место и значение инноваций в создании пищевых продуктов нового поколения. <p>Уметь: проводить необходимые научные исследования для совершенствования технологии, повышения качества и выхода продукции на предприятиях отрасли;</p> <ul style="list-style-type: none"> - научно обосновывать и давать рекомендации по внедрению в производство инновационных технологий; - осуществлять подбор, анализ и систематизацию научно-технической информации по заданным темам. <p>Владеть: современными методами исследований для оценки качества продукции и эффективности технологических решений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать современные инновационные технологии в научно-исследовательской и педагогической деятельности; - методами оценки безопасности сырья и пищевых продуктов
ПК-9	<p>Применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с магистерской программой)</p>	<p>Знать: последние достижения и инновации в сфере производства конкурентоспособных пищевых продуктов из растительного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные факторы восприимчивости предприятий отрасли к инновациям; - роль, место и значение инноваций в создании пищевых продуктов нового поколения. <p>Уметь: проводить необходимые научные исследования для совершенствования технологии, повышения качества и выхода продукции на предприятиях отрасли;</p> <ul style="list-style-type: none"> - научно обосновывать и давать рекомендации по внедрению в производство инновационных технологий; - осуществлять подбор, анализ и систематизацию научно-технической информации по заданным темам. <p>Владеть: современными методами исследований для оценки качества продукции и эффективности технологических решений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать современные инновационные технологии в научно-исследовательской и педагогической деятельности; - методами оценки безопасности сырья и пищевых продуктов
ПК-12	<p>Способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания (в соответствии с магистерской программой) для решения научных и практических задач</p>	<p>Знать: последние достижения и инновации в сфере производства конкурентоспособных пищевых продуктов из растительного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные факторы восприимчивости предприятий отрасли к инновациям; - роль, место и значение инноваций в создании пищевых продуктов нового поколения. <p>Уметь: проводить необходимые научные исследования для совершенствования технологии, повышения качества и выхода продукции на</p>

		<p>предприятиях отрасли;</p> <ul style="list-style-type: none"> - научно обосновывать и давать рекомендации по внедрению в производство инновационных технологий; - осуществлять подбор, анализ и систематизацию научно-технической информации по заданным темам. <p>Владеть: современными методами исследований для оценки качества продукции и эффективности технологических решений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать современные инновационные технологии в научно-исследовательской и педагогической деятельности; - методами оценки безопасности сырья и пищевых продуктов
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки бакалавров 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание дисциплины

Разделы:

1. Введение.
 2. Инновации – важнейший фактор экономического развития
 3. Концепция инновационного развития в пищевой промышленности
 4. Технологическая платформа «Конкурентоспособные пищевые продукты 2013-2030 в условиях ВТО»
 5. Применение нанотехнологий в пищевой промышленности
 6. Функциональные пищевые продукты растительного происхождения
 7. Инновационные технологии в производстве продуктов питания из растительного сырья
 8. Упаковка продуктов питания. Новые тенденции
 9. Проблемы контроля качества и безопасности пищевых продуктов
- 5.Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе:
1. Контактная работа - 67 часов в том числе: лекции- 12 часов, лабораторных занятий - 12 часов; практические занятия – 12 часов.
 2. Самостоятельная работа - 77 часа, из них, на подготовку к промежуточной аттестации – 27 часа.

Аттестация – экзамен. Предусмотрена курсовая работа.

Б1.В.ДВ.1.2 Современные приоритеты развития техники и технологии

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по основам создания пищевых продуктов нового поколения, в том числе функционального назначения;

- развитие представлений о методах контроля качества и безопасности продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

Задачами дисциплины является:

- формирование у студентов представлений о направлениях реализации достижений научно-технического прогресса;

- изучение принципов постановки творческих задач и методов их решения;
- проведение студентами собственных научных исследований под руководством преподавателей.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-6	Способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с магистерской программой)	<p>Знать: Концепцию программы «Исследования и разработки по приоритетным направлениям развития научно-технологического комплекса России на 2014–2020годы», утвержденную Распоряжением Правительства Российской Федерации;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять информационные базы по инновационным технологиям переработки растительного сырья; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами оценки состояния и приемами коррекции технологий производства продуктов питания из растительного сырья; - способами использования инновационных процессов в АПК при проектировании и реализации экологически безопасных и экономически эффективных технологий производства продукции из растительного сырья;
ПК-7	Способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (в соответствии с магистерской программой)	<p>Знать: - проблемы в современной технологии продуктов питания;</p> <p>Уметь: Разрабатывать и обосновывать технологические решения по производству новых видов изделий из растительного сырья</p> <p>Владеть: - способность использовать современные достижения мировой науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах</p>
ПК-9	Применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с магистерской программой)	<p>Знать: - проблемы в современной технологии продуктов питания;</p> <p>Уметь: Разрабатывать и обосновывать технологические решения по производству новых видов изделий из растительного сырья</p> <p>Владеть: - способность использовать современные достижения мировой науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах</p>
ПК-12	Способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания (в соответствии с магистерской программой) для решения научных и практических задач	<p>Знать: - проблемы в современной технологии продуктов питания;</p> <p>уметь:- составлять информационные базы по инновационным технологиям переработки растительного сырья;</p> <p>Владеть: -методами оценки состояния и приемами коррекции технологий производства продуктов питания из растительного сырья;</p>

		- способами использования инновационных процессов в АПК при проектировании и реализации экологически безопасных и экономически эффективных технологий производства продукции из растительного сырья;
--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные приоритеты развития техники и технологии» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки бакалавров 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание дисциплины

Разделы:

1. Введение.
 2. Федеральная целевая программа «Исследования и разработки по приоритетным направлениям развития научно-технологического комплекса России на 2014–2020 годы»
 3. Поисковое и средне- и долгосрочное прогнозирование развития научно-технической сферы
 4. Здоровое питание, основные направления изменения рецептурных составов в современных пищевых продуктах.
 5. Новые тенденции в индустрии упаковочных материалов для пищевой промышленности.
 6. Разработка технологий
 7. Стратегия поэтапного внедрения инновационных технологий на малых предприятиях, взаимодействие предприятий с научными подразделениями.
 8. Коммерциализация технологий
 9. Разработка важнейших инновационных проектов по приоритетным направлениям.
 10. Инвестиции в развитие материально-технической базы научных организаций, учебных учреждений.
 11. Развитие центров коллективного пользования научным оборудованием.
- 5. Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе:
1. Контактная работа- 67 часов в том числе: лекции- 12 часов, лабораторных занятий - 12 часов; практические занятия – 12 часов.
 2. Самостоятельная работа - 77 часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27 часов.
- Аттестация – экзамен. Предусмотрена курсовая работа.

Б1.В.ДВ.1.3 «Основы интеллектуального труда»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) теоретических знаний и практических навыков использования приемов и методов познавательной деятельности, необходимых для успешной адаптации в информационно-образовательной среде вуза и оказание практической помощи студентам в самостоятельной организации учебного труда в его различных формах.

Задачами дисциплины является:

- сформировать у студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) представление о принципах научной организации интеллектуального труда;
- раскрыть сущность понятия и содержание основных компонентов культуры интеллектуального (учебного) труда студента;

- выявить специфику основных познавательных практик, применительно к различным формам учебной работы в вузе;
- сформировать у студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) представление о современных технологиях работы с учебной информацией;
- освоить приемы эффективного представления результатов интеллектуального труда и навыки самопрезентации;
- сформировать у студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) знания и умения – использования приемов и методов учебно-познавательной деятельности, необходимы для успешной адаптации в информационно-образовательной среде вуза;
- оказать помощь студентам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в самостоятельной организации учебного труда в различных формах;
- помочь студентам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) определить жизненные планы, прояснить перспективу будущего, продвинуться в плане своего личностного развития, самоопределения, самообразования.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	<p>Знать: особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий; основы методики самостоятельной работы; принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией; способы самоорганизации учебной деятельности.</p> <p>Уметь: составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников; ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты; рационально использовать время и физические силы в образовательной процессе с учетом ограничений здоровья; применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы; использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы</p> <p>Владеть: навыками составления плана работы, тезисов доклада (выступления), конспектов лекций, первоисточников; навыками постановки личных учебных целей и анализа полученных результатов; навыками рационального использования времени и физических сил в образовательной процессе с учетом ограничений здоровья; навыками применения приемов тайм-менеджмента в организации учебной работы; навыками использования приобретенных знаний и умений в учебной и будущей</p>

		профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	<p>Знать: различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья; рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.д.)</p> <p>Уметь: работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья; выступать с докладом или презентацией перед аудиторий, вести дискуссию и аргументировано отстаивать свою позицию; представлять результаты своего интеллектуального труда.</p> <p>Владеть: навыками работы с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья; навыками выступлений с докладом или презентацией перед аудиторий, вести дискуссию и аргументировано отстаивать свою позицию; навыками представления результатов своего интеллектуального труда.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы интеллектуального труда» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки бакалавров 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Культура интеллектуального труда

Раздел 2. Стратегия и техника эффективного обучения

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 144/4, в том числе:

1. Контактная работа – 67 часов в том числе: лекции – 12 часов, практические занятия – 12 часов, лабораторные занятия – 12 часов;

2. Самостоятельная работа – 77 часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.2.1 «Использование ферментов при производстве продуктов питания из растительного сырья»

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины – является подготовка специалистов в области пищевой биотехнологии, обладающих глубокими фундаментальными знаниями, способных рационально проводить поисковые экспериментальные исследования, эффективно использовать в научно-исследовательской и практической работе современные методы биохимических исследований, обобщать и анализировать полученные результаты, осуществлять перспективное планирование биотехнологических процессов на основе

последних достижений в данной отрасли.

Задачами дисциплины является:

- приобретение студентами знаний в изучении современных представлений в области внедрения новых технологий по производству растительного сырья с использованием ферментов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды Компетенции	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-6	Способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья.</p> <p>Уметь: Использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания.</p> <p>Владеть: Проведения стандартных испытаний по определению стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>
ПК-7	Способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	<p>Знать: Основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья.</p> <p>Уметь: Формулировать ассортиментную политику на основе грамотного применения сырья; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья</p> <p>Владеть: Проведения стандартных испытаний по определению стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации</p>
ПК-12	Способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач	<p>Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья.</p> <p>Уметь: Использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в</p>

		<p>технологии производства продуктов питания; формулировать ассортиментную политику на основе грамотного применения сырья; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья</p> <p>Владеть: Проведения стандартных испытаний по определению стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации</p>
--	--	---

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1. В. ДВ.2.1 «Использование ферментов при производстве продуктов питания из растительного сырья» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки бакалавров 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4.Содержание дисциплины

- Раздел 1. Этапы развития учения о ферментах. Природа ферментативной реакции;
- Раздел 2. Классификация ферментов;
- Раздел 3. Продуценты ферментов;
- Раздел 4. Методы культивирования продуцентов ферментов, характеристика отдельных ферментных препаратов;
- Раздел 5. Общие свойства ферментов;
- Раздел 6. Уровни структуры ферментов. Понятие об активном центре ферментов;
- Раздел 7. Основы ферментативной кинетики, термодинамики;
- Раздел 8. Биохимические основы применения ферментов в различных отраслях промышленности;
- Раздел 9. Перспективные направления использования ферментов.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4 в том числе:

- 1. Контактная работа – 60 часов, в том числе: лекции – 12 часов, практические занятия – 12 часов, лабораторные занятия – 12 часов.
 - 2. Самостоятельная работа – 84 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.
- Аттестация – зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.2.2 «Новые виды растительного сырья в технологии продуктов питания»

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины – подготовить специалистов с высшим образованием, владеющих научными знаниями в области технологии продуктов питания, дать студентам теоретические и практические знания по методам эффективного регулирования хода технологического процесса, улучшения качества изделий из нетрадиционных видов сырья и продления их сроков хранения.

Задачами дисциплины является:

- приобретение студентами знаний в изучении современных представлений в области внедрения новых технологий по производству нетрадиционных видов сырья.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды Компетенции	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения

ПК-6	Способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья.</p> <p>Уметь: Использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания.</p> <p>Владеть: Проведения стандартных испытаний по определению стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>
ПК-7	Способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	<p>Знать: Основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья.</p> <p>Уметь: Формулировать ассортиментную политику на основе грамотного применения сырья; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья</p> <p>Владеть: Проведения стандартных испытаний по определению стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации</p>
ПК-12	Способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач	<p>Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья.</p> <p>Уметь: Использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания; формулировать ассортиментную политику на основе грамотного применения сырья; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья</p> <p>Владеть: Проведения стандартных испытаний по определению стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации</p>

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1. В. ДВ.2.2 «Новые виды растительного сырья в технологии продуктов питания» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки бакалавров 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Общая характеристика национальных мучных изделий.

Раздел 2. Основное и дополнительное сырье.

Раздел 3. Приготовление теста, выпечка изделий. Хранение готовой продукции.

Раздел 4. Нетрадиционные виды сырья для выработки хлебобулочных изделий.

Раздел 5. Использование молочнокислых продуктов, молочной сыворотки и сухого молока для выработки нетрадиционных видов сыря.

Раздел 6. Использование солодовых ростков, соевой муки для выработки нетрадиционных видов изделия.

Раздел 7. Технология производства диетических изделий.

Раздел 8. Технологические приемы процесса производства нетрадиционных видов изделий.

Раздел 9. Повышение пищевой ценности хлебопекарной продукции. Обогащение хлебобулочных изделий витаминами и минеральными веществами.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4 в том числе:

1. Контактная работа – 60 часов, в том числе: лекции – 12 часов, практические занятия – 12 часов, лабораторные занятия – 12 часов.

2. Самостоятельная работа – 84 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.2.3 Коммуникативный практикум

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) теоретических знаний и практических навыков эффективного поведения в процессе общения.

Задачами дисциплины является:

- подготовка обучающихся к толерантному восприятию и правильной оценке людей, включая их индивидуальные психологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; вступать в эффективные межличностные и деловые коммуникации;

- научить ориентироваться в незнакомых ситуациях учебной и внеучебной деятельности в вузе, действовать с учетом данных условий;

- изучение особенности поведения личности в конфликтной ситуации, освоить технологию переговорного процесса в режимах принципиальной позиции, компромисса, сотрудничества;

- изучение теоретических основ, структуры и содержания процесса деловой коммуникации; методов и способов эффективного общения, проявляющихся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня)	Результаты обучения

	освоения компетенции)	
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	<p>Знать: приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации</p> <p>Уметь: ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом</p> <p>Владеть: навыками ориентации в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, оценки сложившейся ситуации, действий с ее учетом</p>
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности	<p>Знать: теоретические основы, структуру и содержание деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющегося в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению</p> <p>Уметь: выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;</p> <p>Владеть: навыками выбора стиля, средств, приемов общения</p>

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Коммуникативный практикум» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки бакалавров 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Социально-психологические особенности общения

Раздел 2. Психология конфликта

Раздел 3. Психологический климат коллектива

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 144/4, в том числе:

1. Контактная работа – 67 часов в том числе: лекции – 12 часов, практические занятия – 12 часов, лабораторные занятия – 12 часов;

2. Самостоятельная работа – 77 часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.3.1 «Технология продуктов питания с длительными сроками хранения»

4. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся навыков исследовательской работы в области инновационных технологий производства продуктов питания с длительными сроками хранения и способных к самостоятельной разработке новых технологических решений, а также внедрению результатов исследований; к подготовке и проведению семинаров, конференций и т.д.

Задачи дисциплины:

научно-исследовательская деятельность:

сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации;

разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов с длительными сроками хранения;

разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;

организация мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов;

педагогическая:

подбор научной и учебной литературы и учебно-методической документации для проведения занятий;

проведение занятий (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов и других организаций по вопросам. Относящимся к практической деятельности магистра;

владение современными методами и средствами обучения;

участие в учебной деятельности (лабораторных, практических и семинарских занятиях).

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-6	Способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знать: организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Владеть: методами проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-7	Способность свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	Знать: информационные технологии в системах управления технологическими процессами Уметь: формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей Владеть: методами проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

6. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология продуктов питания с длительными сроками хранения» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки бакалавров 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4 Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. Перспективы развития производства мучных изделий длительного хранения. Процессы, происходящие в хлебе при хранении

Раздел 2 Способы увеличения сроков хранения мучных изделий. Основные способы увеличения сроков хранения хлебобулочных изделий. Консервирование хлеба в мягкой упаковке с применением тепловой стерилизации. Консервирование с применением тепловой стерилизации. Консервирование с применением интенсивной тепловой обработки.

Консервирование хлеба в мягкой упаковке без применения тепловой стерилизации. Хлеб ржаной формовой длительного хранения, консервированный сорбиновой кислотой. Хлеб ржаной и ржано-пшеничный краткосрочного хранения, консервированный спиртом. Хлеб пшеничный краткосрочного хранения спиртовой стерилизации. Батоны нарезные длительного хранения, консервированные спиртом. Стерилизация печеного хлеба гамма-излучением и электронами высокой энергии.

Раздел 3. Консервирующие вещества. Консерванты Сорбиновая кислота Товарные формы, производные Области применения Жировые продукты. Хлебобулочные изделия. Кондитерские изделия. Пропионовая кислота E280. Комплексное воздействие.

Раздел 4. Хлебобулочные изделия из замороженных полуфабрикатов. Технологии замороженных полуфабрикатов хлебобулочных изделий. Требования к сырью. Виды замороженных полуфабрикатов и их технологии.

Раздел 5. Инновационные методы заморозки хлеба. Вакуумное охлаждение. Шоковое замораживание Микробиологическая безопасность замороженных полуфабрикатов

Раздел 6. Консервирование продуктов с использованием ионизирующего излучения. Преимущества радиационной стерилизации Применение ионизирующего излучения.

7. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся навыков исследовательской работы в области инновационных технологий производства продуктов питания с длительными сроками хранения и способных к самостоятельной разработке новых технологических решений, а также внедрению результатов исследований; к подготовке и проведению семинаров, конференций и т.д.

Задачи дисциплины:

научно-исследовательская деятельность:

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации;
- разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов с длительными сроками хранения;
- разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;
- организация мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов;

педагогическая:

- подбор научной и учебной литературы и учебно-методической документации для проведения занятий;
- проведение занятий (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов и других организаций по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра;
- владение современными методами и средствами обучения;
- участие в учебной деятельности (лабораторных, практических и семинарских занятиях).

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты образовательной программы (компетенция достигнута или уровень компетенции)	Результаты обучения
ПК-6	Способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических,	Знать: организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: разрабатывать программы и

	химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья	методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Владеть: методами проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-7	Способность свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	Знать: информационные технологии в системах управления технологическими процессами Уметь: формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей Владеть: методами проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

8. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология хлебобулочных изделий» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки бакалавров 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. Введение. Научные основы технологии хлеба. Основные пищевые вещества зерна и муки, их свойства. Основные процессы, протекающие при производстве хлеба. Микробиологические и биохимические процессы. Физико-химические и коллоидные процессы.

Раздел 2. Технологические схемы производства хлебобулочных изделий. Основные стадии технологического процесса производства хлебобулочных изделий. Аппаратурно-технологические схемы производства хлеба.

Раздел 3. Приготовление пшеничного и ржаного теста. Процессы, происходящие при замесе и брожении теста. Критерии оценки готовности теста к разделке. Роль рецептурных компонентов при приготовлении теста. Пути интенсификации приготовления теста из пшеничной муки. Способы приготовления теста. Приготовление ржаного теста. Отличия в свойствах и способах приготовления ржаного теста. Микроорганизмы ржаных заквасок и теста. Процессы, протекающие при созревании ржаных полуфабрикатов. Способы приготовления ржаного теста.

Раздел 4. Улучшение качества хлеба. Хлебопекарные улучшители. Улучшители окислительного действия. Улучшители восстановительного действия. Ферментные препараты. Поверхностно-активные вещества. Комплексные хлебопекарные улучшители. Улучшение качества хлеба из муки с пониженными свойствами и при нарушениях технологического процесса.

Раздел 5. Пищевая ценность хлеба и пути ее повышения. Энергетическая ценность хлеба. Биологическая ценность хлеба. Биологическая эффективность хлеба. Витаминная ценность хлеба. Минеральная ценность хлеба. Повышение пищевой ценности хлеба. Органолептические показатели качества хлеба, влияющие на его пищевую ценность.

Раздел 6. Безопасность хлебобулочных изделий и экологические проблемы хлебопекарного производства.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц 216/6, в том числе:

1. Контактная работа – 95 часов в том числе: лекции – 12 часов, лабораторных занятий - 24 часа; практических – 24 часа.

2. Самостоятельная работа – 121 часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 32 часа.

Аттестация: 1 семестр – зачет, 2 семестр – экзамен. Предусмотрен курсовой проект.

Б1.В.ДВ.4.1 «Принципы ХАССП при производстве продуктов питания»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции.

Задачами дисциплины является изучение:

- сформировать у студентов целостное представление об организации работ по разработке и внедрению системы анализа рисков на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

- развить умения по анализу рисков и управлению опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

- выработать навыки разработки, проектирования и внедрения в реализации мероприятий по повышению эффективности, а также системы менеджмента безопасности пищевой промышленности при ее производстве.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды Компетенции	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-4	Способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии	Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья. Уметь: Формулировать ассортиментную политику на основе грамотного применения сырья; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий. Владеть: По разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.
ОПК-5	Способностью создавать и поддерживать имидж организации	Знать: Основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; ресурсо – и энергосбережение технологических процессов. Уметь: Разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья. Владеть: По разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; по методам разработки, технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.
ПК-6	Способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробио-	Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья. Уметь: Разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий. Владеть: По разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; по методам разработки, технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.

	логических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья	
ПК-25	Способностью подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий	<p>Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья</p> <p>Уметь: Использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания</p> <p>Владеть: По проведению стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; по разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; по методам разработки, технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.4.1 «Принципы ХАССП при производстве продуктов питания» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки бакалавров 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Система менеджмента безопасности пищевой продукции (общие понятия, уровни контроля).

Раздел 2. Планирование и производство безопасной продукции.

Раздел 3. Валидация, верификация и улучшения системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Раздел 4. Управление качеством. Основные понятия в области качества.

Раздел 5. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов. Принципы ХАССП

Раздел 6. Техническое регулирование и менеджмент безопасности пищевой продукции.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4 в том числе:

1. Контактная работа – 45 часов, в том числе: лабораторные занятия – 24, практические занятия – 12 часов.

2. Самостоятельная работа – 99 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.4.2 «Принципы ХАССП при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: являются формирование у студентов научных фундаментальных теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

Задачами дисциплины является изучение:

- формирование целостного представления об организации работ по разработке и внедрению системы анализа рисков на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности;

- формирование умений по анализу рисков и управлению опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;

- формирование навыков разработки, проектирования и внедрения мероприятий по повышению эффективности, а также системы менеджмента безопасности пищевой промышленности при производстве продукции.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды Компетенции	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-4	Способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии	<p>Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Уметь: Формулировать ассортиментную политику на основе грамотного применения сырья; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий.</p> <p>Владеть: По разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.</p>
ОПК-5	Способностью создавать и поддерживать имидж организации	<p>Знать: Основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; ресурсо – и энергосбережение технологических процессов.</p> <p>Уметь: Разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья.</p> <p>Владеть: По разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; по методам разработки, технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.</p>
ПК-6	Способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья.</p> <p>Уметь: Разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий.</p> <p>Владеть: По разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; по методам разработки, технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.</p>

ПК-25	Способностью подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий	<p>Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья</p> <p>Уметь: Использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания</p> <p>Владеть: По проведению стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; по разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; по методам разработки, технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.</p>
-------	---	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.4.2 «Принципы ХАССП при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки бакалавров 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Качество и безопасность как основные свойства продукции.

Раздел 2. Контроль качества пищевой продукции

Раздел 3. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками.

Раздел 4. Организация работ в системе ХАССП.

Раздел 5. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

Раздел 6. Техническое регулирование и менеджмент безопасности пищевой продукции.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4 в том числе:

1. Контактная работа – 45 часов, в том числе: лабораторные занятия – 24, практические занятия – 12 часов.

2. Самостоятельная работа – 99 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет с оценкой.

ФТД.1 Технология макаронных изделий быстрого приготовления

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – подготовить магистров, владеющих теоретическими знаниями и практическими навыками в области технологии макаронного производства, способных к самостоятельному решению задач, стоящих перед перерабатывающей промышленностью.

Задачи дисциплины – приобретение о знаний по технологии макаронного производства быстрого приготовления МИКБ, которые будут использованы ими в дальнейшей деятельности в соответствии с выбранным направлением подготовки.

9. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы	Результаты обучения
------------------	---	---------------------

	(компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	
ПК-6	<p>способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знать: Ресурсо- и энергосбережение технологических процессов. -физическую сущность явлений, происходящих в материалах в условиях производства и эксплуатации изделий из них под воздействием внешних факторов (нагрева, охлаждения, давления, облучения и т. П.) - методы влияния на структуру и свойства современных металлических и неметаллических материалов способы получения их заданного уровня. -методы, этапы формирования структуры и свойств материалов в процессе переработки и производства товарных продуктов; факторы, формирующие ассортимент и качество материалов; Уметь: Изучать и анализировать научно-техническую информацию; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья -оценивать и прогнозировать поведение материала и причин отказов деталей и инструментов под воздействием на них различных эксплуатационных факторов - проводить анализ условий эксплуатации и производства. -обоснованно и правильно выбирать материал, назначать обработку в целях получения заданной структуры и свойств, обеспечивающих высокую надежность изделий. Владеть: Методами рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов. Разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.</p>
ПК-7	<p>способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли</p>	<p>Знать: -федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; -основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; -ресурсо- и энергосбережение технологических процессов; -физико-химические основы и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья; Уметь:-определять расход сырья и рассчитывать рецептуры, подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции. -подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки; -формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей; -разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; -изучать и анализировать научно-техническую информацию; -разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья; Владеть: – методикой проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; - методикой разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология макаронных изделий быстрого приготовления» входит в Блок «Факультативы», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение, классификация макаронных изделий, краткая характеристика основных стадий производства

Раздел 2. Сырье для производства макаронных изделий

Раздел 3. Подготовка сырья к производству

Раздел 4. Приготовление макаронного теста

Раздел 5. Уплотнение и формирование теста

Раздел 6. Влияние качества муки, параметров замеса теста и прессования на свойства теста и качество изделий.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 36/1: в том числе:

1. Контактная работа 33 часов из них: лекции- 12 часов, практических занятий – 12 часов;

2. Самостоятельная работа- 3 часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

ФТД 2. Оформление и защита интеллектуальной собственности

10. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний области интеллектуального права, выработки умения использования правовых знаний в условиях моделирования профессиональной деятельности, формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для работы в сфере защиты результатов интеллектуальной деятельности

Задачами дисциплины являются формирование знаний основных положений, понятий и категорий законодательства Российской Федерации в области защиты интеллектуальной собственности;

- приобретение умений в применении организационно-правовых механизмов защиты интеллектуальной собственности;

- выработка навыков в организации правового регулирования по вопросам защиты интеллектуальной собственности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-4	Обладать способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	Знать: основные положения, понятия и категории по оформлению заявок на изобретения и патентных документов Уметь: разрабатывать системы управления качеством технологии производства продуктов питания из растительного сырья Владеть: навыками организации оформления и защиты патентных документов

ПК-16	Обладать готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности	<p>Знать: основные положения, понятия и категории законодательства Российской Федерации в области защиты интеллектуальной собственности; основные подходы к принятию решений по выработке мер предупреждения правонарушений интеллектуальных прав в профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: применять организационно-правовые механизмы защиты интеллектуальной собственности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться информационно – правовыми системами для организации защиты результатов интеллектуальной деятельности; - оформлять необходимую документацию для организации защиты результатов интеллектуальной деятельности; <p>Владеть: навыками организации административно-правового регулирования по вопросам защиты интеллектуальной собственности</p>
-------	---	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Оформление и защита интеллектуальной собственности» входит в Блок «Факультативы», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

4. Содержание разделов дисциплины (модуля)

Раздел 1. Право интеллектуальной собственности Интеллектуальная собственность (интеллектуальные права) как объект гражданского права. Понятие и содержание интеллектуальной собственности (интеллектуальных прав). Объекты интеллектуальной собственности. Система права интеллектуальной собственности. Авторские и права.

Раздел 2. Авторское и патентное право. Понятие, функции и сфера действия авторского права. Принципы авторского права. Учение о природе авторского права. Становление двух основных систем авторского права. Становление и развитие российского законодательства в области авторского права. Место авторского права в системе гражданского права

Раздел 3. Права на средства индивидуализации Интеллектуальная деятельность и виды охраняемых результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации. Роль гражданского права в охране и использовании её результатов. Интеллектуальная собственность (интеллектуальные права) как объект гражданского права. Понятие и содержание интеллектуальной собственности (интеллектуальных прав). Объекты интеллектуальной собственности. Система права интеллектуальной собственности.

Раздел 4. Защита интеллектуальной собственности. Понятие гражданско – правового способа защиты авторов интеллектуальных прав. Субъекты, обладающие правомочиями на защиту интеллектуальных прав. Формы защиты прав авторов: судебные и несудебные (административно-правовые и самозащита). Исковое производство как основное средство защиты интеллектуальных прав. Обращение в Конституционный Суд РФ за защитой интеллектуальных прав. Способы защиты интеллектуальных прав, предусмотренные ГК

РФ: меры защиты и меры ответственности. Меры защиты: признание права; восстановление положения, существовавшего до нарушения права; пресечение действий, нарушающих право или создающих угрозу его нарушения

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 36/1: в том числе:

1. Контактная работа – 27 часов из них: лекции- 9 часов, практических занятий – 9 часов;

2. Самостоятельная работа- 9 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Аннотации программ практик
Б2.П.1. Производственная практика (научно-исследовательская работа)

1.Цели и задачи практики

Цель и задачи производственной практики «Научно-исследовательская работа»

– формирование набора общенаучных компетенций будущего магистра по направлению подготовки 19.04.02. Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры), расширение теоретического кругозора и научной эрудиции будущих специалистов, в том числе в смежных областях знаний, и воспитание у студентов устойчивых навыков самостоятельной исследовательской работы

Основными задачами практики являются:

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;
- разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья;
- разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно- измерительные комплексы для проведения контроля качества;
- разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;
- внедрение результатов исследований и разработок;
- подготовка и проведение семинаров, конференций, по соответствующей тематике;
- подготовка заявок на изобретения и оформление патентных документов.

2. Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-7	способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	<p>Знать: - источники научной информации по теме исследования (монографии, периодическая литература, патенты, диссертации, отчеты по НИР, базы данных, в т.ч. в Internet;</p> <p>- теоретические предпосылки научных исследований</p> <p>Уметь: - критически анализировать научную информацию; оценивать актуальность, научную новизну и практическую значимость исследовательской работы</p> <p>Владеть: навыками представления результатов научно-исследовательской работы (обзоры, отчеты, статьи, тезисы докладов, презентации)</p>
ПК-8	способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований	<p>Знать: - современные методы теоретического и экспериментального исследования;</p> <p>- нормативные документы по оформлению научно-исследовательских работ</p> <p>Уметь: - формулировать цели и задач исследования, планировать эксперимент: выбор необходимых методов исследования, модификации существующих и разработки новых методов, необходимых для получения конкретных результатов</p> <p>Владеть: - навыками обсуждения и оценки полученных</p>

		результатов; - формулирования выводов и рекомендаций по результатам исследования; - публичного выступления и участия в научной дискуссии.
--	--	---

3. Место практики в структуре ОПОП

Производственная практика «Научно-исследовательская работа» входит в Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению подготовки 19.04.02. Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание практики

Содержание производственной практики «Научно – исследовательская работа» определяется целями и задачами практики

- 1 Подготовительный этап
 - 1.1 Установочная лекция
 - 1.2 Инструктаж по технике безопасности
2. Основной этап
 - 2.1 Изучение направления научных исследований. Обоснование актуальности выбранной темы
 - 2.2 Формулировка цели и задач исследования
 - 2.3 Определение объекта и предмета научных исследований
- Лекции
 - 2.4 Критический обзор существующих подходов, теорий и концепций по выбранной теме научных исследований
 - 2.5 Выбор методов (методик) проведения исследований
 - 2.6 Экспериментальная работа по теме научных исследований
- Лекция

Оценка эффективности внедрения новых технологических решений или технологий
3. Заключительный этап
 - 3.1 Формулирование выводов и оценка полученных результатов
 - 3.2 Лекции
 - 3.3 Обобщение результатов научных исследований. Оформление первой версии выпускной квалификационной работы
 - 3.4 Подготовка и предварительная защита выпускной квалификационной работы на кафедре

5. Общая трудоемкость

Объем и продолжительность практики «Научно – исследовательская работа недель/ часов/ зачетных единиц: 20/1080/30, в том числе;

- в 1 семестре -108 часов, 3 з. е. ;
1. Контактная работа – 40 часов
 2. Самостоятельная работа – 68 часов.
- Во 2-м семестре – 540 часов, 15 з.е.;
1. Контактная работа – 216 часов
 2. Самостоятельная работа – 324 часов
- в 3-м семестре -108 часов, 3 з.е.,
1. Контактная работа – 40 часов
 2. Самостоятельная работа – 68 часов
- в 4-м семестре – 324 часа, 9 з.е.
1. Контактная работа – 130 часов
 2. Самостоятельная работа – 194 часов
- Аттестация - зачет в каждом семестре.

Б2.П.2 Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая))

1. Цели и задачи практики

Цель технологической практики – формирование практических навыков, необходимых для дальнейшей самостоятельной производственной и научно-исследовательской деятельности, проведение НИР в рамках выполнения магистерской диссертации.

Основными задачами технологической практики являются:

- закрепление и расширение теоретических знаний в области пищевого производства, формирование способности использования их для решения практических задач;
- ознакомление с материально-технической базой предприятий пищевого производства;
- изучение промышленных технологий производства продуктов питания из растительного сырья, путей повышения их качества;
- освоение технологических процессов промышленного производства продуктов питания из растительного сырья;
- изучение современных достижений науки и техники в области пищевого производства;
- планирование и проведение научно-исследовательской работы в рамках выполнения магистерской диссертации.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-6	Способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло – массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знать: Теоретические основы технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. Уметь: Использовать теоретические и практические знания для проведения исследований в области пищевого производства. Владеть: Способностью к научно-исследовательской деятельности в области пищевого производства.
ПК-7	способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	Знать: - источники научной информации по теме исследования (монографии, периодическая литература, патенты, диссертации, отчеты по НИР, базы данных, в т.ч. в Internet); - теоретические предпосылки научных исследований Уметь: - критически анализировать научную информацию; оценивать актуальность, научную новизну и практическую значимость исследовательской работы Владеть: навыками представления результатов научно-исследовательской работы (обзоры, отчеты, статьи, тезисы докладов, презентации)
ПК – 9	применением современных информационных технологий,	Знать: - источники научной информации по теме исследования (монографии, периодическая литература, патенты, диссертации, отчеты по НИР,

	оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья	базы данных, в т.ч. в Internet; - теоретические предпосылки научных исследований Уметь: - критически анализировать научную информацию; оценивать актуальность, научную новизну и практическую значимость исследовательской работы Владеть: навыками представления результатов научно-исследовательской работы (обзоры, отчеты, статьи, тезисы докладов, презентации)
ПК-12	Способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач	Знать: Способы научного обоснования разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач Уметь: Обосновывать разработку и создание новых продуктов питания для решения научных и практических задач Владеть: навыками решения научных и практических задач

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Технологическая практика входит в Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению подготовки 19.04.02. Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)

Содержание технологической практики определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся:

- проходит инструктаж по технике безопасности;
- разбирает основные задачи практики, заполняет необходимые документы, изучает литературные данные по проблеме выбранной тематики практики;
- знакомится с производственным процессом места прохождения практики;
- изучает ассортимент и потребительские свойства производимой предприятием продукции, сырьевую базу предприятия, технологические требования к поступающему сырью, методы входного контроля;
- изучает технологическое оборудование предприятий, назначение, устройство, принцип действия, порядок эксплуатации, технологические линии по производству различных видов продукции;
- изучает способы управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья, методы контроля параметров;
- изучает нормативно-техническую документацию в области производства продуктов питания из растительного сырья, технические условия, технологические инструкции;
- изучает порядок и методы контроля качества и безопасности производимой продукции;
- проводит экспериментальное исследование, знакомится с технологией научного поиска на всех его этапах, составляет научный отчет, позднее магистерскую диссертацию.

5. Общая трудоемкость – недель/часов/зачетных единиц – 8/432/12., в том числе:

в 1 семестре – 216 часов: в том числе:

1. Контактная работа – 86 часов
2. Самостоятельная работа – 130 часов.

В 3 семестре – 216 часов: в том числе:

1. Контактная работа – 86 часов
2. Самостоятельная работа – 130 часов.

Аттестация – зачет с оценкой.

Б2.П.3 Производственная практика (педагогическая практика)

1. Цели и задачи практики

Цель практики – получить профессиональные умения и приобрести опыт преподавательской профессиональной деятельности в системе высшего учебного заведения.

Задачи практики на всех ее этапах:

Задачами педагогической практики являются:

- углубление знаний магистрантов о современной высшей профессиональной школе, механизмах их функционирования, особенностях протекания учебно-воспитательного процесса;
- совершенствование навыков реализации профессионально-образовательных программ и учебных планов в процессе педагогической деятельности;
- совершенствование умений по разработке и применению современных образовательных технологий, выбору оптимальной стратегии преподавания в зависимости от образовательных возможностей и уровня подготовки обучающихся;
- самостоятельное выявление взаимосвязей научно-исследовательского и учебного процесса в образовательном учреждении, возможностей использования результатов собственной научной работы (материалов диссертации) в качестве средства совершенствования образовательного процесса;
- формирование профессионально-педагогического мышления на основе гуманистической системы ценностей;
- проведение исследований общих и частных проблем преподавания высшей школе;
- приобретение личного опыта преподавания в высших учебных заведениях в процессе самостоятельного проведения лекций, практических занятий, семинаров, воспитательных мероприятий и т.п.

2. Результаты обучения при прохождении практики, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-25	способность подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий	Знать: методику подбора научной и учебной литературы и учебно-методической документации для проведения занятий. Уметь: осуществлять поиск и отбор научной и учебной литературы и учебно-методической документации для проведения занятий. Владеть навыками: подбора научной и учебной литературы и учебно-методической документации для проведения занятий.
ПК-26	готовность проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра	Знать: вопросы, относящиеся к практической деятельности магистра. Уметь: проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия). Владеть навыками: участия в учебной деятельности организации.
ПК-27	владеть современными методами и средствами обучения	Знать: методы и средства саморазвития, самоорганизации, использования творческого потенциала. Уметь: осуществлять поиск и отбор современных методов и средств обучения.

		Владеть навыками: использования современных методов и средств обучения в профессиональной деятельности.
--	--	--

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Педагогическая практика входит в Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению подготовки 19.04.02. Продукты питания из растительного сырья.

4. Содержание практики

Содержание педагогической практики определяется целями и задачами практики.

Основные этапы проведения практики:

- установочная конференция по практике: составление индивидуальных планов практики: знакомство с заданием практики:
- реферативный обзор научных направлений деятельности кафедры, за которой закреплен магистр;
- реферативное описание литературных источников по теме магистерской диссертации (не менее 5);
- рецензия на одну статью или раздел монографии, научного издания;
- описания научных методик в соответствии с программой магистерской подготовки;
- заключение о проведении исследования по теме НИР лаборатории или кафедры;
- научная статья по теме диссертации с рецензией научного руководителя;
- описание результатов исследования по теме магистерской диссертации;
- письменный отчет о научно-исследовательской практике.

Прохождение практики заканчивается итоговой конференцией, выступлением магистранта с докладом, выставлением зачета с оценкой.

5.Общая трудоемкость – недель/часов/зачетных единиц - 2/108/3 зачётные единицы в том числе:

1. Контактная работа – 40 часов
 2. Самостоятельная работа – 68 часов.
- Аттестация – зачет с оценкой.

Б2.П.4 Преддипломная практика

1. Цели и задачи практики

Цель преддипломной практики – завершение исследований, написание и подготовка к защите магистерской диссертации.

Задачами преддипломной практики является:

- проведение НИР в рамках подготовки магистерской диссертации;
- анализ, обсуждение и обобщение экспериментальных данных, формулирование на их основе выводов и рекомендаций производству;
- работа с научной литературой;
- написание статей по теме диссертации, выступление на научных конференциях;
- написание разделов магистерской диссертации;
- подготовка демонстрационного материала (чертежей, схем, макетов, опытных образцов, презентационного материала и др.).
- подготовка к защите магистерской диссертации.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	Знать: принципы речевой коммуникации в профессиональной сфере. Уметь: осуществлять устную и письменную коммуникацию в профессиональной среде. Владеть навыками грамотного устного и письменного изложения на русском и иностранном языках.
ПК-10	Способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы	Знать: Источники научно-исследовательской информации по тематике исследований. Уметь: Осуществлять сбор научно-технической информации, ее анализ, обобщение, интерпретацию. Владеть: навыками написания обзоров литературы, аналитических отчетов.

3. Место практики в структуре ОПОП

Преддипломная практика входит в Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению подготовки 19.04.02. Продукты питания из растительного сырья.

4.Содержание преддипломной практики

Содержание преддипломной практики определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся:

- работает в лаборатории предприятия;
- выполняет научно-исследовательскую работу в рамках написания магистерской диссертации,
- совместно с руководителями практики от Университета и от предприятия студент конкретизирует объекты и субъекты исследований;
- разрабатывает программу исследований;
- используя материально-технический потенциал предприятия, выполняет экспериментальную часть работы;
- оформляет документы по практике, завершает написание отчета.

5.Общая трудоемкость – недель/часов/зачетных единиц -4/216/6, в том числе:

1. Контактная работа - 86 часов.
2. Самостоятельная работа - 130 часов. Аттестация – зачет с оценкой.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный
аграрный университет имени В.М. Кокова»**



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР, профессор
Р.Х. Кудаев
2016 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

Направление подготовки – 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Квалификация - магистр

Программа подготовки – академическая магистратура

Нальчик-2016

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Программа Государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. От 03.07.2016г.) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вст. в силу с 01.09.2016г.);

- Приказом Минобрнауки России от 19.12.2013 N 1367 (ред. от 15.01.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- приказом Минобрнауки России от 29.06.2015г. №636 (ред. от 28.04.2016г.) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 09. 02.2016 №86, от 28.04.2016 №502);

- приказом Минобрнауки России от 20.11.2014 г. №1481 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры);

- Уставом ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ;

- Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ.

Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки – 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «20» ноября 2014 г. №1481 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ «15» декабря) 2014 г. № 35177 предусмотрена государственная итоговая аттестация выпускников в виде защиты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Программа содержит требования к результатам освоения образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», фонд оценочных средств, а также методическое и информационное обеспечение.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) проводится государственными экзаменационными комиссиями (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Целями государственной итоговой аттестации являются:

- определение уровня подготовки выпускника, претендующего на получение соответствующего уровня высшего образования, и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО по конкретному направлению подготовки;

- принятие решения о присвоении соответствующей квалификации и выдаче выпускнику документа о высшем образовании и о квалификации, образца утвержденного Министерством образования и науки РФ;

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

В соответствии с ФГОС ВО ГИА представляет Блок 3 образовательного стандарта

по направлению подготовки магистров 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья». Время проведения ГИА определено календарным учебным графиком и проводится по завершению 4 семестра очной формы обучения (5 семестра заочной) формы обучения.

Программа ГИА, включая требования к магистерской диссертации и порядку ее выполнения, критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ, утвержденные организацией, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

1.2 Область профессиональной деятельности выпускников, включает:

- разработку идеологии, определение и реализация основных направлений научно-технического прогресса в отрасли;
- создание и реализация технологий новых пищевых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;
- разработку нормативно-технической документации;
- организацию входного контроля качества сырья растительного и животного происхождения, технологических добавок и улучшителей, производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и параметров технологического процесса производства;
- управление качеством готовой продукции;
- контроль над соблюдением экологической чистоты технологических процессов;
- подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений;
- обучение и повышение квалификации специалистов, работающих на производстве.

1.3. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- современные технологии пищевых продуктов, разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания из растительного сырья;
- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые макро- и микроингредиенты (микронутриенты и физиологические функциональные ингредиенты), технологические добавки и улучшители, выполняющие технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения их качества;
- нормативная и техническая документация;
- современные методы управления технологическими процессами, технологическое оборудование пищевых предприятий, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля и система управления качеством.

1.4. Виды профессиональной деятельности выпускников и соответствующие им задачи:

1.4.1 Виды профессиональной деятельности выпускников:

Основной образовательной программой по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» предусматривается подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

- а) научно-исследовательская;
- б) педагогическая;

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится магистрант, определяются ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарским ГАУ совместно с

обучающимися, научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

1.4.2 Задачи профессиональной деятельности:

Задачами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу подготовки магистров по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» в соответствии с видами профессиональной деятельности являются:

научно-исследовательская деятельность:

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;

- разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья;

- разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества;

- разработка программ и проведение научных исследований; анализ полученных результатов;

- создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий;

- внедрение результатов исследований и разработок;

- подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике.

педагогическая деятельность:

- подбор научной и учебной литературы и учебно-методической документации для проведения занятий;

- проведение занятий (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий, фирм, научно-исследовательских институтов и других организаций по вопросам, относящимся к практической деятельности магистратуры;

- владение современными методами и средствами обучения;

- участие в учебной деятельности вуза по реализации ОПОП магистратуры в области продовольственных технологий (лабораторные, практические и семинарские занятия).

2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ У ОБУЧАЮЩИХСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПОДГОТОВКИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы способствует овладению компетенциями, закрепленными за государственной итоговой аттестацией, т.е. их способность применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В соответствии с рабочим учебным планом по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» обучающиеся должны овладеть по результатам освоения основной профессиональной образовательной программы:

общефессиональными компетенциями

ОПК-1 - готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности

профессиональными компетенциями

ПК-9 - применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с магистерской программой);

ПК-26 - готовностью проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий, фирм, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра (в соответствии с профилем подготовки);

3. ФОРМА И ОБЪЕМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация выпускника по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» состоит из обязательного аттестационного испытания в виде защиты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Общая трудоемкость подготовки к защите и процедура защиты составляет 9 з.е. (324 часа).

4. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

4.1 Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку к защите и процедуру защиты выпускной квалификационной работы магистра, а также предполагает готовность выпускников в ходе защиты магистерской диссертации отвечать на дополнительные вопросы, касающиеся освоения компетенций ФГОС ВО, закрепленных за государственной итоговой аттестацией

Выпускная квалификационная работа магистранта предполагает самостоятельное выполнение работы, содержащей теоретическое обоснование и (или) экспериментальные исследования, направленные на решение профессиональных задач по соответствующему направлению подготовки.

Подготовка выпускной квалификационной работы проводится обучающимся на протяжении всего периода обучения, является проверкой качества полученных студентом теоретических знаний, практических умений и навыков, сформированных профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

В выпускной квалификационной работе, на основе материалов научно-исследовательской работы и преддипломной практики, дается анализ и характеристика проблем, как правило, на примере конкретной организации (группы организаций), территориальной единицы, описываются проблемы и предлагаются альтернативные варианты ее решения.

Выпускная квалификационная работа может основываться на обобщении выполненных ранее магистрантом курсовых работ и проектов.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности, отражает умения студента самостоятельно разрабатывать избранную тему и формулировать соответствующие рекомендации.

Подготовка выпускной квалификационной работы начинается с выбора темы. Работа по организации выбора и закрепления тем магистерских диссертаций и научных руководителей проводится заведующим выпускающей кафедры или руководителем магистерской программы. Примерная тематика выпускных квалификационных работ рассматривается на заседании кафедры и утверждается заведующим кафедрой с указанием номера и даты протокола заседания. После этапа самоопределения тема выбирается и формулируется магистрантом, совместно с научным руководителем.

По письменному заявлению обучающегося, ему может быть предоставлена возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся, в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности магистранта по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

При выборе темы необходимо учитывать направление подготовки, вид диссертации, а также актуальность и новизну темы с точки зрения науки и практики.

Магистерская диссертация, как правило, ориентирована на решение профессиональных задач: исследование и анализ технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, исследование физико-химических, реологических, биохимических и микробиологических свойств сырья и продуктов питания, разработка новых технологий получения продукции питания, оценка качества сырья и продукции питания на безопасность, проектирование продукции питания с заданными функциональными свойствами, проектирование и проведение производственных (в том числе специализированных) работ, обработка и анализ получаемой производственной информации, обобщение и систематизация результатов производственных работ с использованием современной техники и технологии, разработка нормативных методических и производственных документов. Разработанные магистрантом подходы к решению задачи придадут диссертации требуемую научную новизну. Тема магистерской диссертации должна носить комплексный характер и предусматривать одновременное решение, как научных задач, так и задач практического характера.

Тема должна иметь прикладное значение, как правило, отвечать современным направлениям и тенденциям развития техники и технологии отрасли.

Назначение научного руководителя и закрепление темы выпускной квалификационной работы осуществляется на заседании Ученого совета института (факультета) и утверждается приказом ректора в течение двух месяцев со дня зачисления в магистратуру.

Структура выпускной квалификационной работы определяется спецификой исследуемой проблемы и должна включать следующие разделы: титульный лист; задание; реферат; содержание; введение; основная часть; заключение; список использованных источников; приложения (при необходимости). Требования к структурным элементам магистерской диссертации определяются методическими рекомендациями по выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) и процедуре ее защиты по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Магистерская диссертация оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 (Библиографическая ссылка); ГОСТ 7.32-2001 в ред. Изменения № 1 от 01.12.2005, ИУС

12, 2005) (Отчет о научно-исследовательской работе); ГОСТ 7.1-2003 (Библиографическая запись. Библиографическоеписание. Общие требования и правила составления).

Титульный лист оформляется по образцу, представленному в *приложении А*. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

Содержание (Приложение Б) магистерской диссертации располагается после *Титульного листа* выпускной квалификационной работы и включает названия глав и параграфов работы с указанием их страниц.

Текст магистерской диссертации выполняется машинописно и распечатывается на одной стороне листа белой бумаги формата А4. Цвет шрифта должен быть черным, шрифт – Times New Roman, размер 14, межстрочный интервал – 1,5, межсимвольный интервал – обычный. Полужирный шрифт используется только для выделения названий структурных элементов работы, отдельных слов не используется. Не разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на отдельных терминах, положениях, формулах путем использования шрифтов разной гарнитуры.

Размещение текста магистерской диссертации предполагает наличие полей: сверху и снизу – 2 см, справа – 1,5 см, слева – 3 см. Абзацный отступ – 1,25 см. Страницы выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) нумеруются арабскими цифрами. Номер страницы ставится в правой верхней части листа, без точки. Применяется сквозная нумерация страниц по всей работе, титульный лист включается в общую нумерацию страниц, при этом номер страницы на титульном листе не ставят.

Нумерация ссылок ведется арабскими цифрами. Ссылки на использованные источники указываются порядковым номером библиографического описания источника в списке использованных источников и заключаются в квадратные скобки.

Заголовки во введении, заключении, списке использованных источников, приложениях располагают с выравниванием по центру, печатают прописными (большими) буквами (ВВЕДЕНИЕ, ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ПРИЛОЖЕНИЯ), выделяют полужирным шрифтом, точку в конце заголовков не ставят. Между заголовком и текстом пропускают одну строку.

Главы следует нумеровать арабскими цифрами. Названия глав и параграфов записывают с абзацного отступа без точки в конце. Если название главы содержит несколько предложений, их разделяют точкой. Переносы слов в наименованиях глав не допускаются. Названия глав, параграфов следует печатать строчными (маленькими) буквами, кроме первой – прописной (большой). Параграфы должны иметь нумерацию в пределах каждой главы. Номер параграфа или подраздела состоит из номеров главы и параграфа, разделенных точкой. В конце номера параграфа или подраздела точка не ставится. Названия параграфов располагают по ширине строки с абзацным отступом.

Пример оформления названия главы и параграфа:

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Сырье и материалы, применявшиеся при проведении исследований

2.2 Методы исследования свойств сырья и материалов

Между названием главы и названием параграфа пропускают одну строку. Между названием параграфа и текстом параграфа пропускают одну строку.

Не допускается помещать заголовок параграфа отдельно от последующего текста. На странице, где приводят заголовок параграфа, должно помещаться не менее двух строк последующего текста. В противном случае параграф или подраздел начинают со следующей страницы.

Текст каждой главы начинается с новой страницы. Это же правило относится и к другим основным структурным частям работы: введению, заключению, списку использованных источников, приложениям.

В тексте магистерской диссертации могут быть приведены перечисления. Перед

каждой позицией перечисления следует ставить дефис. При необходимости ссылки в тексте работы на одно из перечислений, вместо дефиса ставятся строчные (маленькие) буквы в порядке русского алфавита, начиная с буквы а, после которых ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений используют арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится также с абзацного отступа.

Пример:

- а) физические характеристики качества товара;
- б) эстетические характеристики качества товара:
 - 1) вкус;
 - 2) вес;
 - 3) прочность;
 - 4) форма.

Каждый пункт, подпункт и перечисление записывают с абзацного отступа (отступ 5 знаков).

Таблицы располагаются в выпускной квалификационной работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией по всей работе.

Слово «Таблица», ее порядковый номер, название помещают по центру над таблицей. Точка в конце заголовка не ставится.

После таблицы до следующего основного текста работы пропускают одну строку полуторного интервала.

Разрывать таблицу и переносить часть ее на другую страницу можно только в том случае, если она не умещается на одной странице. При переносе части таблицы на другой лист заголовки помещают только над первой частью, над последующими частями слева пишут: «Продолжение таблицы» и указывают номер таблицы. При делении таблицы на части в ее «шапку» над первой частью добавляют номера граф. При этом нумеруют соответственно арабскими цифрами графы второй (перенесенной) части таблицы.

Как правило, таблицы размером страницы размещают в приложении. Допускается помещать таблицу вдоль длинной стороны листа. Таблицу размещают таким образом, чтобы её можно было читать без поворота или с поворотом листа по часовой стрелке.

В таблице допускается использовать размер шрифта меньше, чем в тексте работы (10, 11, 12 размер).

На все таблицы должны быть ссылки в работе. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Пример оформления таблицы:

Таблица 2

Гликемический индекс продуктов питания по В.З. Колтун, Е.Н. Лобыкиной

Номер наименование таблицы

Рецептурные компоненты	Количество на 100 кг муки	Стоимость 1кг сырья	Затраты на 1т готовой продукции
1	2	3	4

1	2	3	4

Иллюстрации должны иметь наименование и, при необходимости, пояснительные данные (подрисуночный текст). Пояснительные данные располагаются непосредственно после рисунка или справа от него.

Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных следующим образом: Рисунок 1 – Название рисунка. Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией в пределах всей магистерской диссертации. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах главы. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера главы и порядкового номера рисунка, разделенных точкой. Например: Рисунок 1.1 Заголовки рисунков печатаются с прописной буквы без точки в конце.

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 1 ...», «как видно из рисунка 2 ...» и т.д.

Количество иллюстраций должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста, и они могут располагаться либо непосредственно в тексте, либо на отдельных листах (если их размер соответствует формату А4).

Формулы нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией по всей работе, при этом номер формулы указывается в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

Выше и ниже каждой формулы должна быть оставлена одна свободная строка.

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Пример оформления формул:

$$V = \frac{M_c \cdot n}{\rho}, \quad (1)$$

где:

M_c – суточный расход муки, кг;

n – срок хранения муки, сут ;

ρ – объемная масса муки, ($\rho=0,55 \text{ кг/м}^3$)

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках «в формуле (1)».

При необходимости дополнительных пояснений в тексте магистерской диссертации используются сноски. Знак сноски ставят после того слова, числа, предложения, к которому дается пояснение. Знак сноски ставят надстрочно, арабскими цифрами. Нумерацию сносок следует начинать заново на каждой странице. Сноску располагают в конце страницы с абзацного отступа, отделяя от текста короткой горизонтальной линией слева. Текст сноски печатают шрифтом Times New Roman, размер 12 с одинарным межстрочным интервалом.

Список использованных источников литературы позволяет в значительной степени оценить и качество проделанного исследования. Отсутствие в перечне источников и литературы новейших материалов (за последний и текущий год) или основных, признанных в научной среде трудов по избранной теме дает возможность сделать вывод, что диссертационная работа не отличается требуемой глубиной исследования и не основывается на последних достижениях научной мысли.

Источниковедческая база диссертационной работы должна охватывать не менее 30 единиц. Под источниками в данном случае понимаются официальные материалы государственных органов (нормативно-правовые акты), официальные статистические публикации, а также монографии, статьи из сборников научных работ или периодической печати, материалы из глобальной сети Интернет.

Список использованных источников должен содержать сведения об источниках, которые использовались при написании магистерской диссертации, которые приводятся в следующем порядке:

- федеральные конституционные законы и федеральные законы (в хронологической очередности - от последнего года принятия к предыдущему);
- нормативные правовые акты Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- нормативные правовые акты Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- прочие федеральные нормативные правовые акты;
- нормативные правовые акты субъектов Российской Федерации;
- муниципальные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- авторефераты диссертаций (в алфавитном порядке);
- научные статьи (в алфавитном порядке);
- источники на иностранном языке;
- интернет-источники.

Источники нумеруются арабскими цифрами без точки и печатаются с абзацного отступа. При использовании интернет-источников необходимо указывать дату обращения.

В тексте магистерской диссертации не допускается:

- применять обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы;
- применять для одного и того же понятия различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
- применять произвольные словообразования;
- применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии, соответствующими государственным стандартам;
- сокращать обозначения единиц физических, денежных величин, если они употребляются без цифр, за исключением единиц физических величин в головках и боковиках таблиц, и в расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы и рисунки;
- применять без числовых значений математические знаки, например, « + » (плюс), « - » (минус), « < » (меньше), « > » (больше), « = » (равно), а также знаки № (номер), % (процент), \$ (доллар) и т.д.;

Приложения располагаются после списка использованных источников. В тексте должны быть ссылки на приложения. Приложения располагают в порядке ссылок на них в

тексте отчета. Если в работе больше одного приложения, то их обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. Если в работе одно приложение, оно обозначается «Приложение А». Буквенные обозначения приложений должны соответствовать последовательности их упоминания в тексте.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху по середине страницы слова «Приложение» и его буквенное обозначение. Ниже отдельной строкой располагается название приложения с абзацного отступа, с форматированием по ширине страницы. Название приложения пишется строчными (маленькими) буквами, кроме первой – прописной (большой).

Рисунки, таблицы и формулы, помещаемые в приложении, нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения (например, Приложение А, Таблица А.1 – Динамика и структура доходов предприятия).

Приложения имеют общую со всей магистерской диссертации нумерацию страниц, но не входят в установленный объем выпускной квалификационной работы.

Завершенная выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация) представляется на кафедру в печатном виде в твердом переплете не позднее, чем за 20 дней до защиты.

Переплетенная в твердую обложку работа должна иметь:

- 1) титульный лист;
- 2) задание;
- 3) реферат;
- 4) содержание работы с указанием страниц введения, начала каждой главы, параграфа и т.д.;
- 5) введение;
- 6) основной текст (первая, вторая и третья главы);
- 7) заключение;
- 8) список использованных источников;
- 9) приложения (при необходимости).

После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) представляет письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы. Не позднее, чем за 5 календарных дней до защиты выпускной квалификационной работы, обучающийся должен ознакомиться с отзывом руководителя.

Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация) должна быть подписана студентом и научным руководителем, что свидетельствует о ее завершении и готовности к защите. Подпись студента ставится на титульном листе.

Подпись свидетельствует, что за достоверность сведений, изложенных в магистерской диссертации, использованного в ней практического материала и другой информации автор несет ответственность. Подпись руководителя ставится на титульном листе.

На титульном листе выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) ставится виза заведующего кафедрой «Экономика АПК» о допуске работы к защите.

Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов выпускных квалификационных работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются организацией в электронно-библиотечной системе организации и проверяются на объем заимствования.

Процедура проверки выпускной квалификационной работы на объем заимствований осуществляется в соответствии с Положением о порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ и реализуется через портал «Антиплагиат» (www.antiplagiat.ru). Итоговая оценка оригинальности текста закрепляется на уровне не менее 60%. Допускается повышение уровня заимствований в выпускной квалификационной работе на 10% (снижение нормы авторского текста до 50%) по усмотрению научного руководителя в зависимости от корректности цитирования.

4.2 Порядок выполнения и представления в ГЭК выпускной квалификационной работы

Выполнение ВКР осуществляется обучающимся в соответствии с заданием, конкретизирующим содержание и объем ВКР, выданным руководителем.

Научный руководитель магистерской диссертации контролирует все стадии подготовки и написания работы вплоть до ее защиты.

Контроль работы магистранта, проводимый научным руководителем, дополняется контролем со стороны выпускающей кафедры и деканата. Сроки выполнения ВКР определяются учебным графиком. ВКР оформляется с соблюдением требований.

Для реализации контрольных мероприятий кафедра «Технология продуктов из растительного сырья» разрабатывает график заседаний кафедры по проведению предварительной защиты выпускных квалификационных работ. В результате заседания выносятся решения о степени готовности обучающегося и выпускной квалификационной работы к государственной итоговой аттестации.

После завершения подготовки ВКР, работа передается обучающимся руководителю, не позднее, чем за две недели до установленного срока защиты для написания отзыва руководителя. После этого, подписанная научным руководителем работа подлежит рецензированию.

Для проведения рецензирования ВКР, указанная работа направляется рецензенту из числа лиц, не являющихся работниками кафедры, либо института, либо ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ. Рецензент проводит анализ ВКР и представляет письменную рецензию на указанную работу.

Организация обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР.

ВКР, отзыв и рецензия, оформленные соответствующим образом, передаются ответственному секретарю ГЭК не позднее, чем за два календарных дня до дня защиты ВКР.

В ГЭК могут быть представлены и другие материалы, характеризующие научную и практическую ценность работы (опубликованные статьи, документы о практическом использовании результатов работы, макеты и др.).

4.3 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Процедура защиты ВКР производится в соответствии с Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ, которое доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия. Для рассмотрения апелляций создается апелляционная комиссия. Председатели комиссий организуют и контролируют деятельность комиссий,

обеспечивают единство требований, предъявляемых к обучающимся, при проведении государственной итоговой аттестации.

На период проведения государственной итоговой аттестации назначается секретарь государственной экзаменационной комиссии, который ведет протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Заседания правомочны, если в них участвует не менее двух третей от числа лиц, входящих в состав комиссии. Решения комиссии принимаются простым большинством голосов от числа лиц, входящих в состав комиссии и участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Не позднее, чем за 30 календарных дней до дня проведения государственных аттестационных испытаний организация утверждает распорядительным актом расписание государственных аттестационных испытаний (защиты магистерских диссертаций), в котором указываются даты, время и место проведения государственных аттестационных испытаний, и доводит расписание до сведения обучающегося, председателя и членов государственной экзаменационной комиссии и апелляционной комиссии, секретаря государственной экзаменационной комиссии, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

Не позднее, чем за неделю до начала работы государственной экзаменационной комиссии, деканат факультета представляет ответственному секретарю ГЭК сводную ведомость и зачётные книжки обучающихся, допущенных к защите магистерской диссертации и приказ о допуске к защите обучающихся, выполнивших все требования учебного плана.

Обучающиеся, защищающие ВКР, должны явиться за 30 минут до начала работы ГЭК, оповестив о своём прибытии секретаря комиссии.

В Государственную экзаменационную комиссию обучающийся обязан представить:

- подписанную заведующим кафедрой работу;
- отзыв научного руководителя;
- рецензию на диссертацию;
- материалы, характеризующие научную и практическую ценность выполненной работы, а именно: печатные статьи, тезисы докладов на научных конференциях, документы об использовании результатов исследования.

Заседание ГЭК начинается с того, что председательствующий объявляет о защите диссертации, указывая ее название, имя и отчество ее автора, а также наличие необходимых документов.

На защите выпускнику представляется время для доклада до 10 минут, превышение указанного времени не допускается.

Свое выступление он строит на основе пересказа заранее подготовленных тезисов доклада (зачитывание доклада не рекомендуется). Обучающийся должен свободно ориентироваться в своей диссертационной работе. В выступлении необходимо использовать другие демонстрационные материалы (плакаты, буклеты, и т.п.), которые усиливают доказательность выводов и облегчают восприятие доклада. Целесообразно указанные материалы оформить на листах бумаги формата А4 и раздать перед защитой каждому члену ГЭК. Листы раздаточного материала должны быть пронумерованы.

В докладе рекомендуется отразить:

- актуальность темы;
- цель диссертационной работы;
- задачи, решаемые для достижения этой цели;
- суть проведенного исследования;
- выявленные в процессе анализа недостатки;
- предложения по устранению недостатков, обращая особое внимание на личный вклад автора;
- дальнейшие возможные направления исследований.

Доклад должен продемонстрировать приобретенные магистрантом навыки самостоятельной исследовательской работы. При подготовке доклада следует внимательно ознакомиться с отзывом руководителя и рецензией. Особое внимание следует уделить отмеченным в них замечаниям и заранее подготовиться к ответу на них.

Защита диссертации должна носить характер дискуссии и проходить при высокой требовательности, принципиальности и сохранении общепринятой этики. В процессе защиты члены комиссии задают выпускнику ряд вопросов, связанных с темой защищаемой работы. Вопросы протоколируются. Ответы должны быть краткими и по существу вопроса.

Далее председательствующий предоставляет слово научному руководителю магистранта. В своем выступлении научный руководитель раскрывает отношение магистранта к работе над диссертацией, его способность к научной работе, деловые и личностные качества. При отсутствии на заседании Государственной экзаменационной комиссии научного руководителя магистранта председательствующий зачитывает его письменный отзыв на выполненную диссертационную работу.

После выступления научного руководителя председательствующий зачитывает рецензию на выполненную диссертацию и предоставляет обучающемуся слово для ответа на замечания, продолжительностью не более 5 минут.

Продолжительность защиты одной работы, как правило, не должна превышать 30 минут.

Комиссия дает общую оценку защиты, принимая во внимание ряд факторов: содержание и оформление работы; содержание отзыва и рецензии, а также оценки, проставленные в них; доклад магистранта; ответы на вопросы и замечания.

Государственная экзаменационная комиссия может высказать особое мнение о новизне выполненного исследования, уровне подготовки и защиты магистерской диссертации.

Результаты защиты ВКР объявляются в день проведения заседания.

Решения, принятые комиссией, оформляются протоколами, в которых отражается перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения председателя и членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе защиты ВКР уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках. Протоколы заседаний комиссии подписываются председателем и секретарем, сшиваются в книги и хранятся в архиве ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ.

4.4 Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Технология хлеба, приготовленного из пшеничной муки высшего сорта с использованием гречневой муки
2. Применение нетрадиционных видов сырья в технологии хлебопечения

3. Применение рисовой муки при производстве хлеба из муки пшеничной высшего сорта.

4. Разработка технологических решений по применению овощного пюре (тыквенного, морковного) в технологии хлеба

5. Разработка технологических решений по применению овощного пюре в технологии мучных кондитерских изделий

4.5 Материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

При проведении ГИА в экзаменационную комиссию представляются следующие документы:

- сводная ведомость выпускников;
- заполненные их зачетные книжки;
- выпускная квалификационная работа;
- отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу;
- рецензия на выпускную квалификационную работу;
- заключение по результатам предзащиты;
- справка на объем заимствований;

- прочее (публикации по теме исследования; документы, указывающие на практическое применение работы; перечни научных конференций, встреч, «круглых столов», семинаров, в которых выпускник принял участие; грамоты, дипломы, благодарности, отражающие победы или достижения выпускника на научных конференциях и иных мероприятиях).

Завершенная выпускная квалификационная работа обучающегося (магистерская диссертация) представляется на выпускающую кафедру не позднее, чем за две недели до установленного срока проведения защиты.

Текст выпускной квалификационной работы студента должен быть переплетен или сброшюрован и иметь твердую обложку и титульный лист.

Научный руководитель представляет письменный отзыв, в котором дается характеристика проделанной работы по всем разделам магистерской диссертации. Макет отзыва научного руководителя на магистерскую диссертацию приведен в Приложении В.

В отзыве научного руководителя указывается степень соответствия работы и требованиям, предъявляемым к выпускной квалификационной работе, дается характеристика самостоятельности проведенного исследования, отмечается актуальность, теоретический уровень и практическая значимость выполненной работы, полнота и оригинальность решения поставленной проблемы, а также оцениваются освоение обучающимся компетенций и его личностные характеристики. Оцениваются также способности и умения обучающегося самостоятельно решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Отзыв научного руководителя должен отражать количественные характеристики работы (количество страниц, рисунков, таблиц, литературных источников, приложений ит.п.); соблюдение календарного графика работы над выпускной квалификационной работой; оценку личностных качеств выпускника в ходе выполнения исследовательского задания (самостоятельность, ответственность, умение организовать свой труд, творческий подход, инициативность и т.п.); степень выполнения исследовательского задания к выпускной квалификационной работе (выполнено полностью, выполнено частично, в

основном не выполнено); основные достоинства работы (в теоретическом, методическом и практическом плане); нераскрытые вопросы и/или недостатки магистерской диссертации (обязательный раздел отзыва даже для работ, выполненных на высоком теоретическом, методическом и практическом уровне).

Заключительное положение отзыва должно отражать общий вывод научного руководителя по исследованию, раскрытию соответствующих компетенций выпускника и характеристику процесса выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки. Научный руководитель не выставляет конкретную оценку за магистерскую диссертацию, а выносит суждение о рекомендации ее к защите с положительной оценкой или, суждение о невозможности рекомендации к защите в сроки.

Итогом отзыва научного руководителя должна являться одна из двух рекомендаций:

- а) рекомендуется к защите и может претендовать на положительную оценку;
- б) не рекомендуется к защите в сроки.

Магистерская диссертация рекомендуется к защите в том случае, если исследовательское задание научного руководителя выполнено, а выпускник доказал, что основные профессиональные компетенции сформированы.

Магистерская диссертация не рекомендуется к защите, если выпускник не справился с исследовательским заданием, либо в процессе выполнения магистерской диссертации не подтвердил самостоятельность ее выполнения, не доказал, что основные профессиональные и дополнительные профессиональные компетенции сформированы.

Выпускные квалификационные работы по программам магистратуры подлежат рецензированию.

Список рецензентов утверждается приказом ректора на втором году обучения в магистратуре.

Для проведения рецензирования выпускная квалификационная работа направляется организацией одному или нескольким рецензентам из числа лиц, не являющихся работниками кафедры, либо института, либо ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ. Рецензент после ознакомления с магистерской диссертацией составляет письменную рецензию, в которой отмечает достоинства и недостатки работы, аргументировано оценивает ее качество и делает заключение о реальной практической ценности данной работы. Рецензия содержит оценку непосредственно самой диссертационной работы, анализ ее основных положений, подходов к раскрытию темы, обоснованность выводов и т.п. В рецензии должна содержаться рекомендательная оценка работы.

В качестве рецензента может выступать специалист, не имеющий ученой степени (ученого звания), но имеющий высшее образование, профиль работы которого соответствует проблематике диссертационной работы. В рецензии указывается место работы и должность рецензента, а его подпись должна быть заверена подписью представителя администрации и печатью организации, в которой работает рецензент. Эти требования предъявляются и к отзыву, если научный руководитель не является штатным сотрудником выпускающей кафедры.

В обязанности рецензента входит: проверка представленной на рецензирование магистерской диссертации, в том числе на предмет наличия нарушений профессиональной этики; подготовка и представление на выпускную кафедру

развернутой письменной рецензии на магистерскую диссертацию в соответствии с установленными требованиями.

Рецензия на магистерскую диссертацию должна в обязательном порядке включать в себя: анализ основных положений диссертации, оценку актуальности работы, ее новизны и значимости; практической ценности работы; выводы о соответствии работы отдельным критериям оценки; сильные и слабые стороны работы, анализ недостатков диссертации, проявленная автором степень самостоятельности, умение магистранта пользоваться методами научного исследования, степень достоверности и обоснованности выводов, к которым пришел магистрант в ходе исследования; логика, язык и стиль изложения материала, соответствие оформления работы требованиям; заключение о соответствии (несоответствии) магистерской диссертации требованиям к магистерским диссертациям по направлению и направленности подготовки; рекомендательную оценку работы («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»); указание даты составления рецензии, ученой степени и звания рецензента, места его работы, занимаемой должности и подписи.

Объем рецензии составляет обычно от двух до пяти страниц машинописного текста.

Членам государственной экзаменационной комиссии так же важно увидеть любую другую информацию об обучающемся, поэтому рекомендуется приложить копии следующих документов:

- перечни научных конференций, встреч, «круглых столов», семинаров, в которых выпускник принял участие;
- грамоты, дипломы, благодарности, отражающие победы или достижения выпускника на научных конференциях и иных мероприятиях.

5. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарским ГАУ с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при

отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для прохождения государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для прохождения государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее, чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные

особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в Университете). В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

6. ПОДАЧА И РАССМОТРЕНИЕ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам государственного аттестационного испытания (защиты выпускной квалификационной работы) обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

Для рассмотрения апелляции секретарь экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, выпускную квалификационную работу, отзыв, рецензию (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

-об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

-об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае, указанном в абзаце третьем настоящего пункта, результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные Кабардино-Балкарским ГАУ.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного аттестационного испытания.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в Университете в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

Сведения

о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (программа подготовки: академическая магистратура)

№	Ф.И.О. преподавателя, реализующего программу	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	Должность, ученая степень, ученое звание	Перечень читаемых дисциплин	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
1	2	5	4	5	6	7
1	Атмурзаева Фатимат Исхаковна	Штатный	Профессор кафедры «История, философия и права», д. филос. н.	Философские вопросы естественных и технических наук	Высшее: Ленинградский государственный университет, филолог	-
2	Неудахина Юлия Геннадиевна	Штатный	Доцент кафедры «Государственное и муниципальное управление», к.э.н.	Инновационный менеджмент	Высшее: Финансы и кредит, экономист,	КБГАУ; «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 18 часов, 2015г., г. Нальчик
3	Кумыков Руслан Машевич	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», д.х.н.	Химия вкуса цвета и аромата	Высшее: Химия, химик, преподаватель химии	КБГУ, «Подготовка членов предметных комиссий по проверке выполнения задания с развернутым ответом экзаменационных работ ЕГЭ», 18 часов, 2015г., г.Нальчик
4	Пхешхов Заур Адильевич	По договору		1. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов растительного происхождения 2. Технология продуктов питания с длительными сроками хранения	Высшее: Кубанский государственный технологический университет, технология консервов и пищекоцентратов, инженер-технолог	-

5	Бориева Лариса Зрамуковна	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов растительного сырья», к.т.н.	из	1. Методология науки о пище 2. Научные основы повышения эффективности производства продуктов питания из растительного сырья 3. Современное оборудование отрасли 4. Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья 5. Современные приоритеты техники и технологии 6. Практика: научно-исследовательская, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (МАГ-2) 7. Руководство магистерской диссертацией 8. Государственная итоговая аттестация	Высшее: Московский технологический институт пищевой промышленности, технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств, инженер-технолог	КБГАУ, Внутренняя и внешняя система гарантии качества при проведении профессионально-общественной аккредитации образовательных программ аграрного профиля, 2015г., г.Нальчик
6	Губашиев Борис Хасанбиевич	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов из растительного сырья», к.с-х.н.		1. Биоконверсия растительного сырья	Высшее: КБГУ, агрономия, агроном	КБГАУ; «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 18 часов, 2016г., г. Нальчик
7	Гедгафова Эмма Мухадиновна	Штатный	Старший преподаватель кафедры « Педагогика, профессиональное обучение и русский язык», к.ф.н.		1. Психология и педагогика высшей школы	Высшее: Филология, Филолог, Преподаватель	КБГАУ, «Инновационная педагогика», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
8	Мукожев Алихан	Штатный	И.о. зав.кафедрой «Технология		1. Влияние различных факторов технологической обработки на	Высшее: Донецкий институт советской	КБГАУ «Международная программа «ТЕМПУС», г.Нальчик,

	Михайлович		продуктов из растительного сырья», к.э.н., доцент.	качество и безопасность продуктов питания 2. Государственная итоговая аттестация	торговли, технология и организация общественного питания, инженер-технолог	2015
9	Кунашева Жанна Мухамедовна	Штатный	Доцент «Технология продуктов из растительного сырья», к.с-х.н.	1. Теоретические основы производства продуктов питания из растительного сырья 2. Практика: Технологическая, производственная (МАГ-2)	Высшее: Краснодарский политехнический институт, технология хранения и переработки зерна, инженер-технолог	КБГАУ; «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 18 часов, 2016г., г. Нальчик
10	Кодзокова Марина Хабаловна	Штатный	Доцент «Технология продуктов из растительного сырья», к.с-х.н.	1. Проектирование и моделирование технологических процессов производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий 2. Основы научных исследований, организация и планирование эксперимента	Высшее: КБГУ, химия, химик-инженер	КБГАУ, Информационнокоммуникационные технологии в образовании, г.Нальчик, 2015
11	Бисчоков Руслан Мусарбиевич	Штатный	Зав. кафедрой «Информатика и моделирование экономических процессов», доцент, к.ф-м.н.	1. Компьютерные технологии в науке и образовании	Высшее: математика	КБИБ, «Менеджмент и экономика», 144 часов, г.Нальчик, 2014г.
12	Абидова Нелля Тафаровна	Штатный	Доцент кафедры «Иностранные языки», к.п.н.	1. Деловой иностранный	Высшее: Английский язык филолог, преподаватель английского языка	МГУ им. Ломоносова, «Преподавание дисциплин образовательной области «филология» (английский язык), 2014г., г.Москва
13	Жилова Рита Мухамедовна	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного	1. Рецензия магистерской диссертации	Высшее: Технология и организация общественного питания, инженер-технолог	КБГАУ, «Организация психолого-педагогического сопровождения учебно-воспитательного процесса», 72 часов, 2015г, г.Нальчик

			питания», к.т.н.			
14	Шогенова Инна Борисовна	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов из растительного сырья», к.с-х.н.	1. Использование ферментов при производстве продуктов питания из растительного сырья 2. Принципы ХАССП при производстве продуктов питания	Высшее: КБГСХА, технология хранения и переработки растениеводческой продукции, агроном-технолог	КБГАУ, Информационно-коммуникационные технологии в образовании, 2015г., г.Нальчик
15	Кампарова Лариса Борисовна	По договору	Начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности, мониторинга рынка сельскохозяйственной продукции МСХ КБР.	1. Государственная итоговая аттестация	Высшее: Заочный институт пищевой промышленности, инженер-технолог	-
16	Губашиев Заур Борисович	По договору	Консультант отдела пищевой и перерабатывающей промышленности, мониторинга рынка сельскохозяйственной продукции МСХ КБР. к.с-х.н.	1. Государственная итоговая аттестация	Высшее: КБГСХА, ученый-агроном	-
17	Ципинов Джабраил Данилович	По договору	Генеральный директор ОАО «Нальчикское хлебоприемное предприятие», к.с-х.н.	1. Государственная итоговая аттестация	КБГУ, агрономический факультет, ученый-агроном	-

Справка

о научно-педагогических работниках из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы высшего образования 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (очной формы обучения)

№ п/п	Ф.И.О.	Наименование организации	Должность в организации	Время работы в организации
1	Пхешхов Заур Адильевич	ООО «Агро+»	Директор по производственному контролю	С 2013г. по настоящее время
2	Кампарова Лариса Борисовна,	Министерство сельского хозяйства КБР	Начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности, мониторинга рынка сельскохозяйственной продукции МСХ КБР	С 2007г. по настоящее время
3	Губашиев Заур Борисович -	Министерство сельского хозяйства КБР Министерство сельского хозяйства КБР	Консультант отдела пищевой и перерабатывающей промышленности, мониторинга рынка сельскохозяйственной продукции МСХ КБР	С 2007г. по настоящее время
4	Ципинов Джабраил Данилович	ОАО «Нальчикское хлебоприемное предприятие»	Генеральный директор	С 2000г. по настоящее время

Приложение 8

Учебно-методические материалы

№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем п.л.	Авторы
1.	Учебное пособие «Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания»	электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016г	7,0	Бисчокова Ф.А
2.	Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе по дисциплине «Деловой иностранный язык»	печат.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016г.	10,0	Устова М.А.
3.	Учебное пособие по дисциплине «Инновационный менеджмент»	электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2015г.	12,5	Сарбашева Е.М.
4.	Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «История и методология науки»	электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016г.	5,0	Дадашев А.А.
5.	Учебное пособие по расчету систем охлаждения и вентиляции продуктов растениеводства	печатн.	КБГАУ, 2012г.	8,5	Карданов Х.Б. Абазова М.А. Карданов Т.Х.
6.	Методические указания по изучению дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»	печатн.	КБГАУ, 2012г.	10,2	Яхтанигов М.А. Дугужев М.А. Карданов Х.Б.
7.	Учебное пособие по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»	электр.	КБГАУ, 2014г.	7,2	Бориева Л.З. Мукожев А.М. Таппасханова Л.О.
8.	Учебно-методическое пособие «Технологическое оборудование отрасли»	электр.	КБГАУ, 2014г.	8,5	Таппасханова Л.О. Бориева Л.З. Карданов Х.Б. Абазова М.А.
9.	Учебное пособие «Технология пищевых концентратов»	электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2015г.	10,1	Кодзокова М.Х
10.	Учебное пособие «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции»	электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2015г.	8,5	Губашиев Б.Х
11.	Учебное пособие «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья»	электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016г.	7,6	Кунашева Ж.М

12.	Учебное пособие «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов»	электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016г.	6,6	Шогенова И.Б
13.	Учебное пособие «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса»	электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016 г.	17,5	Джабоева А.С.

Сведения

о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещения для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещения для самостоятельной работы
1.	Б1.Б.1 Философские вопросы естественных и технических наук	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206, 215	Справочные таблицы, плакаты, стенды
2.	Б1.Б.2 Инновационный менеджмент	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211,215	Доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно - потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
3.	Б1.Б.3 Химия вкуса цвета и аромата	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	Доска аудиторная, специализированная мебель, столы лабораторные, столы для размещения приборов, шкаф вытяжной, шкаф для реактивов, шкаф для посуды. Лабораторное оборудование: рН-метр ОР-211/1, магнитная мешалка с подогревом MAGNETIC STIRER TYPE ММ-5, сушильный вакуумный шкаф SPT-200, дистиллятор, Микроскоп УМ-401П, сушильный шкаф для посуды, электроплитка нагревательная, баня водяная ПР 4310, колбонагреватель ПЭ 4120М, центрифуга лабораторная MPW-350
4.	Б1.Б.4 Современные методы исследования свойств сырья и продуктов растительного происхождения	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206	Учебно-методический кабинет кафедры: Сушильный шкаф СШ-3М, влагомеры ММ-1, ММ-2, электроплита, набор сит, стенды, плакаты.

5.	Б1.Б.5 Методология науки о пище	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206,212	Учебная лаборатория кафедры: Жарочный шкаф; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; - тестомесилка У1ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат; лабораторная мельница-ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизномер РЗППЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ГА), сборник рецептов
6.	Б1.Б.6 Биоконверсия растительного сырья	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206	Учебная лаборатория кафедры: Жарочный шкаф; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; - тестомесилка У1ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат; лабораторная мельница-ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизномер РЗППЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ГА), сборник рецептов
7.	Б1.Б.7 Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	Учебная лаборатория кафедры: Шкаф суховоздушный ШС-80, шкаф сушильный ШСУ, электроплитка Телпа -2М, ЭПШ1-0,8, ЭПТ1-1, весы аналитические ВЛР -20, весы лабораторные ВЛКТ -500 –М, термостат VL -32, микроскопы N8411541 С11, N815387 Р11, N9007206 МБС10. размельчитель тканей РТ-1, РН-метр РН-340, ДЛ-02, магнитная мешалка POLAMED, водяная баня, песочная баня, эксикаторы, термометры, бюксы, колбы мерные
8.	Б1.Б.8 Психология и педагогика высшей школы	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206,215	Доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель

9.	Б1.В.ОД.1 Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	Учебная лаборатория кафедры: Жарочный шкаф; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; - тестомесилка У1ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат; лабораторная мельница-ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизнамер РЗПЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ГА), сборник рецептур
10.	Б1.В.ОД.2 Теоретические основы производства продуктов питания из растительного сырья	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	Учебная лаборатория кафедры: Жарочный шкаф; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; - тестомесилка У1ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат; лабораторная мельница- ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизнамер РЗПЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ГА), сборник рецептур
11.	Б1.В.ОД.3 Проектирование и моделирование технологических процессов производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	Учебно-методический кабинет кафедры: Полный набор нормативно-технической документации (ГОСТ-ы), прибор Амилотест ЧП-ГА, рассев У-ЕРЛ2, ИДК-1М.
12.	Б1.В.ОД.4 Основы научных исследований, организация и планирование эксперимента	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	Учебная лаборатория кафедры: Виброгрохот, мельница лабораторная зерновая. печь конвекционная электрическая, лабораторная тестомесильная машина, лабораторный шкаф для расстойки, термостат электрический воздушный, макаронный пресс «Итилица», Структурометр – СТ-1М, тестоделительная машина (на филиале кафедры), Амилотест АТ-97 (4П-ГА), шкаф сушильный

			электрический СЭШ-3,3М.
13.	Б1.В.ОД. 5 Компьютерные технологии в науке и образовании	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 315	Компьютерное и мультимедийное оборудование (компьютер, сканер, принтер, мультимедийный проектор); доска аудиторная, специализированная мебель, таблицы, плакаты; 15 компьютеров с выходом в Интернет
14.	Б1.В.ОД.6 Деловой иностранный язык	Учебный (лингфонный) кабинет, Институт управления – 303 Учебные аудитории для проведения семинарских занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, Институт управления – 203, 303	Компьютер «Pentium 4» –3 шт., ксерокс «Canon FC-108» –1 шт., принтер «Samsung 1615» –3 шт., DVD плеер «ВВК» – 3 шт., Телевизор «LG»– 3 шт., программы для тестирования (англ.) – 3 , аудиокурсы – 5 шт., видеокурсы – 5 шт., учебные видеофильмы 6 шт., английский – 4 шт., наушники – 15 шт. Аудио- и видеоаппаратура, словари
15.	Б1.В.ОД.7 Современное оборудование отрасли	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 212	Учебная лаборатория кафедры: Виброгрохот, мельница лабораторная зерновая. печь конвекционная электрическая, лабораторная тестомесильная машина, лабораторный шкаф для расстойки, термостат электрический воздушный, макаронный пресс «Истица» (на филиале кафедры), структурометр – СТ-1М, тестоделительная машина (на филиале кафедры), амилотест АТ-97 (4П-ТА), шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3М.
16.	Б1.В.ДВ.1.1 Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 212	Учебно-методический кабинет кафедры: -Альбом типовых проектов предприятий отрасли, комплект плакатов элементов зданий, фундаменты, стены и перегородки, колонны, перекрытия и покрытия, лестницы, окна, двери.
17.	Б1.В.ДВ.1.2 Современные приоритеты развития техники и технологии	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206, 212	Учебная лаборатория кафедры: Жарочный шкаф; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; - тестомесилка У1ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат; лабораторная мельница-ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизнамер РЗППЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ТА), сборник рецептов

18.	Б1.В.ДВ.1.3 Основы интеллектуального труда	Специальная аудитория для обучения лиц с ограниченными возможностями – 120 ИЭ	Световой маяк, информационно-тактильные знаки, портативная информативная индукционная система «Исток А2», столы с микролифтом на электроприводе (со столешницей) и регулируемым уровнем ширины столешницы
19.	Б1.В.ДВ.2.1. Использование ферментов при производстве продуктов питания из растительного сырья	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	Учебно-методический кабинет кафедры: Стенды, плакаты, образцы основных материалов, учебно-методическая литература.
20.	Б1.В.ДВ.2.2. Новые виды растительного сырья в технологии продуктов питания	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 208	Учебная лаборатория кафедры: Мельница лабораторная (ЛЗМ), лабораторная пурка, ИДК-1 (измеритель деформации клейковины), тестемесилка У1-ЕТВ, прибор Журавлева.
21.	Б1.В.ДВ.2.3. Коммуникативный практикум	Специальная аудитория для обучения лиц с ограниченными возможностями – 120 ИЭ	Световой маяк, информационно-тактильные знаки, портативная информативная индукционная система «Исток А2», столы с микролифтом на электроприводе (со столешницей) и регулируемым уровнем ширины столешницы
22.	Б1.В.ДВ.3.1. Технология продуктов питания с длительными сроками хранения	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	Учебная лаборатория кафедры: Жарочный шкаф; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; - тестемесилка У1ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат; лабораторная мельница-ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизнамер РЗППЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ТА), сборник рецептов
23.	Б1.В.ДВ.3.2 Технология хлебоулучных изделий	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 212	Учебная лаборатория кафедры: Жарочный шкаф; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; - тестемесилка У1ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат;

			лабораторная мельница-ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизнамер РЗППЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ТА), сборник рецептов
24.	Б1.В.ДВ.4.1. Принципы ХАССП при производстве продуктов питания	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	Учебная лаборатория кафедры: Мельница лабораторная (ЛЗМ), лабораторная пурка, ИДК-1 (измеритель деформации клейковины), тестемесилка У1-ЕТВ, прибор Журавлева.
25.	Б1.В.ДВ.4.2. Принципы ХАССП при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	Учебная лаборатория кафедры: Мельница лабораторная (ЛЗМ), лабораторная пурка, ИДК-1 (измеритель деформации клейковины), тестемесилка У1-ЕТВ, прибор Журавлева.
26.	Б2.П.1 Научно-исследовательская работа	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 206,208,315	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pillips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбонагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6»,

			микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200»; доска аудиторная, специализированная мебель, химические реактивы, химическая посуда; вытяжные шкафы, химические столы, шкафы для реактивов, холодильник «SANUSSI», конвекционный сушильный шкаф «WS 100», жидкостной хроматограф «ХРОМ3 HIGH PRESSURE PUMP HPP 5003», газовый хроматограф «СНРОМ 5», вакуумный сушильный шкаф «WS100», вакуумный сушильный шкаф «SPt 200», сосуды Дюара, дистиллятор, центрифуга «Т23D», муфельная печь, электронные аналитические весы «ВЛ КТ-500», конвекционный сушильный шкаф «HS 61 А», термостат «VL-32», магнитная мешалка «LTH S 100», термостат, пресс станок, вакуумный насос
27.	Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая - 1 сем, 6 -ЗЕТ)	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 111, 309; предприятия общественного питания г. Нальчика: ресторан «Ридада», кафе «Космос-Л», кафе «Берег», кафе «Редбери», кафе «Сплетни», бистро «Минутка», кафе «Тамерис», кафе «Глянец», кафе «Каскад», кафе «Айленд»	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, роголиковая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; столы производственные, стеллажи производственные, ванны моечные, плиты электрические, пароконвектоматы, фритюрницы, сковороды электрические, шкафы пекарские, тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины, слайсеры, приводы универсальные с комплектом сменных механизмов, кофе-машины, кипятильники, средства малой механизации, столовая посуда, столовые приборы

28.	Б2.П.3 Педагогическая	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206,215	Доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
29.	Б2.П.4 Преддипломная практика	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 107, 111, 309, 310; предприятия общественного питания г. Нальчика: ресторан «Ридада», кафе «Космос-Л», кафе «Берег», кафе «Редбери», кафе «Сплетни», бистро «Минутка», кафе «Тамерис», кафе «Глянец», кафе «Каскад», кафе «Айленд»	Вытяжные шкафы, химические столы, шкафы для реактивов, холодильник «SANUSSI», конвекционный сушильный шкаф «WS 100», жидкостной хроматограф «ХРОМ3 HIGH PRESSURE PUMP HPP 5003», газовый хроматограф «СНРОМ 5», вакуумный сушильный шкаф «WS100», вакуумный сушильный шкаф «SPt 200», сосуды Дюара, дистиллятор, центрифуга «Т23D», муфельная печь, электронные аналитические весы «ВЛ КТ-500», конвекционный сушильный шкаф «HS 61 А», термостат «VL-32», магнитная мешалка «LTH S 100», термостат, пресс станок, вакуумный насос; пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель;; лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбонагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы

			«Биолам» и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200»; доска аудиторная, специализированная мебель, химические реактивы, химическая посуда; столы производственные, стеллажи производственные, ванны моечные, плиты электрические, пароконвектоматы, фритюрницы, сковороды электрические, шкафы пекарские, тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины, слайсеры, приводы универсальные с комплектом сменных механизмов, кофе-машины, кипя- тильники, средства малой механизации, столовая посуда, столовые приборы
30.	Государственная итоговая аттестация		
31.	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	Учебные аудитории для проведения лек- ционных и семинарских занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 211, 315	Доски аудиторные, специализированная мебель, компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно- потолочный, плакаты, таблицы
32.	ФТД.1 Технология макаронных изделий быстрого приготовления	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 208,211,	Учебная лаборатория кафедры: Жарочный шкаф; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; - тестомесилка У1ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат; лабораторная мельница-ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизнамер РЗПЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ТА), сборник рецептов
33.	ФТД.2 Оформление и защита интеллектуальной собственности	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 208,211,	Учебная лаборатория кафедры: Жарочный шкаф; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; - тестомесилка У1ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат; лабораторная мельница-ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры

			М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизнамер РЗППЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ТА), сборник рецептов
Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы			
34.	Аудитория №120, корпус №2 (ИЭ)	Специальная аудитория для обучения лиц с ограниченными возможностями – корпус №2, аудитория №120	Световой маяк, информационно-тактильные знаки, портативная информативная индукционная система «Исток А2», столы с микролифтом на электроприводе (со столешницей) и регулируемым уровнем ширины столешницы
35.	аудитории № 206, №211, №309, №315	Аудитория для самостоятельной работы студентов	Компьютеры в комплекте Asus МФУ HP Lazer Jet Pro M 1132, проекторы View Sonic DLP View Sonic DLP 000 Lm 1080p и BenQ PV9730, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экраны настенно-потолочные, доски аудиторные, специализированная мебель, 15 компьютеров с выходом в интернет.
36.	Аудитория №312	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Стеллажи пристенные, столы

*Специальные помещения - учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Кабардино-Балкарский государственный
аграрный университет имени В.М. Кокова»**

Факультет «Технология пищевых производств»



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки – 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Квалификация – магистр

Программа подготовки – академическая магистратура

Нальчик-2016

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации составлен в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 19 декабря 2013г. №1367, требованиями с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.02Продукты питания из растительного сырья утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 20.01.2014г. №1481

Составитель
к.т.н., доцент Л.З. Бориева

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов из растительного сырья»

Протокол от « 09 » 06 2016 г. № 15

Заведующий кафедрой, к.т.н. доцент Л.З. Бориева

Одобрено методической комиссией факультета «Технология пищевых производств»

Протокол от « 10 » 06 2016 № 13

Председатель МК факультета «Технология пищевых производств»

к.с-х.н. Ж.М. Кунашева Ж.М.Кунашева

Согласовано:

Директор научной библиотеки И.А. Шогенова И.А. Шогенова

« 08 » 06 2016 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы, которая проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Формы государственной итоговой аттестации, порядок проведения такой аттестации по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья определены федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 20.01.2014г. №1481 и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (далее – Порядок), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. № 636 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502).

В структуру основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья согласно п. 6.2. ФГОС и решения Ученого совета Кабардино-Балкарского ГАУ от 27.11.2015 г. протокол № 3 в Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация) является обязательной формой государственной итоговой аттестации лиц, завершающих освоение образовательной программы по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья и представляет собой законченное самостоятельное учебно-научное исследование, обладающее единством внутренней структуры и содержания.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения основной профессиональной образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, КОТОРЫМИ ДОЛЖНЫ ОВЛАДЕТЬ ОБУЧАЮЩИЕСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной основной профессиональной образовательной программы высшего образования выпускник должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК):**

ОК-1 - способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.

В результате освоения данной основной профессиональной образовательной программы высшего образования выпускник должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями (ОПК):**

ОПК-1 – готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2 - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-3 - способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

ОПК-4 - способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии;

ОПК-5 - способностью создавать и поддерживать имидж организации.

В результате освоения данной основной профессиональной образовательной программы высшего образования выпускник должен обладать следующими **профессиональными компетенциями (ПК):**

научно-исследовательская деятельность:

ПК-6 - способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло - и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-7 - способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;

ПК-8 - способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований

ПК-9 – применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-10 - способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования;

ПК-11 - способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы;

ПК-12 - способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач;

ПК-13 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции;

ПК-14 - способностью анализировать результаты научных исследований с целью их

внедрения и использования в практической деятельности;

ПК-15 - готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей;

ПК-16 - готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности;

педагогическая деятельность:

ПК-25 - способностью подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий;

ПК-26 – готовностью проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно – исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра.

ПК-27 - владением современными методами и средствами обучения

2.2 Перечень компетенций формируемых у обучающихся в результате защиты выпускной квалификационной работы включая подготовку к защите и процедуру защиты

В процессе подготовке к государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, а также в процессе ее прохождения завершается формирование и оценивается степень освоения ряда общепрофессиональных и профессиональных компетенций, перечень которых приведен ниже.

Общепрофессиональными компетенциями:

ОПК-1 – готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности

Профессиональными компетенциями:

ПК-9 – применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-26 – готовностью проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно – исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра.

3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, А ТАКЖЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения государственной итоговой аттестации оценивается с применением системы показателей и критериев оценивания по шкале оценивания.

Для осуществления процедуры оценивания уровня сформированности компетенций в ходе государственной итоговой аттестации, разработана система из четырех показателей, каждому из которых соответствует перечень критериев, оцениваемых в баллах. В результате защиты выпускной квалификационной работы обучающийся набирает определенную сумму баллов, которая с учетом уровня сформированности компетенций трансформируется в соответствующую оценку.

Шкала оценки сформированности компетенций

Компетенция (содержание и шифр)	Уровень сформированности компетенции
Готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения	<i>Высокий уровень</i> Демонстрация обучающимся высокой степени готовности к коммуникации в устной и письменной формах на русском и

задач профессиональной деятельности (ОПК-2)	иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности Компетенция сформирована в полном объеме.
	<i>Средний уровень</i> Демонстрация обучающимся готовности к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне
	<i>Пороговый уровень</i> Демонстрация студентом достаточной степени готовности к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности Компетенция сформирована частично.
	<i>Минимальный уровень</i> Демонстрация обучающимся лишь фрагментарной готовности к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности Компетенция не сформирована.
Применение современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-9)	<i>Высокий уровень</i> Демонстрация обучающимся высокой степени готовности применения современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья Компетенция сформирована в полном объеме
	<i>Средний уровень</i> Демонстрация обучающимся готовности применения современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне
	<i>Пороговый уровень</i> Демонстрация обучающимся достаточной степени готовности применения современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья Компетенция сформирована частично
	<i>Минимальный уровень</i> Демонстрация обучающимся лишь фрагментарных способностей к применению современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья Компетенция с не сформирована
Готовностью проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно – исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра (ПК-26).	<i>Высокий уровень</i> Демонстрация обучающимся высокой степени готовности проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно – исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра Компетенция сформирована в полном объеме
	<i>Средний уровень</i> Демонстрация обучающимся готовности проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с

	<p>работниками промышленных предприятий и организаций, научно – исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра</p> <p>Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне.</p>
	<p><i>Пороговый уровень</i></p> <p>Демонстрация обучающимся достаточной степени готовности проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно – исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра</p> <p>Компетенция сформирована частично.</p>
	<p><i>Минимальный уровень</i></p> <p>Демонстрация обучающимся лишь фрагментарных способностей к проведению занятий (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно – исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра</p> <p>Компетенция не сформирована.</p>

Показатели и критерии оценивания компетенций

№ п/п	Наименование компетенции (группы компетенций)	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Минимальный балл
1.	ОПК-1; ПК-9	1.Содержание выпускной квалификационной работы (максимальный суммарный балл – 8)	1.Соответствие структуры и содержания работы требованиям ФГОС и методическим рекомендациям по выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)	1
			2.Обоснованность и актуальность теоретической и практической значимости избранной темы	1
			3.Самостоятельность подхода к раскрытию темы, наличие собственной точки зрения и полнота раскрытия темы работы	1
			4.Глубина анализа источников по теме исследования и правильность выполнения расчетов	1
			5.Соответствие результатов ВКР поставленным цели и задачам	1
			6.Исследовательский характер и практическая направленность работы	1
			7.Соответствие современным нормативным правовым документам	1
			8.Обоснованность выводов	1
2.	ПК-9	2.Оформление ВКР, презентации, демонстрационного материала (максимальный суммарный балл – 4)	1. Соответствие структуры и содержания работы требованиям ФГОС и методическим рекомендациям по выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)	1
			2.Объем работы соответствует требованиям ФГОС и Методическим рекомендациям	1
			3.В тексте работы есть ссылки на источники и литературу	1
			4.Список источников и литературы актуален и оформлен в соответствии с требованиями Метод. рекомендаций	1
3.	ОПК-1, ПК-9, ПК-26	3.Содержание презентации, доклада и демонстрационного материала	Полнота и соответствие содержания презентации, доклада содержанию ВКР	2
			Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2

		(максимальный суммарный балл – 4)		
4.	ПК-9,ПК-26	Ответы на дополнительные вопросы (максимальный суммарный балл – 4)	Полнота, точность, аргументированность ответов	4

Шкала оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы с учетом показателей и критериев оценивания

Сумма набранных баллов	Оценка	Уровень сформированности компетенций
18-20	отлично	высокий
14-17	хорошо	средний
10-13	удовлетворительно	пороговый
менее 9	неудовлетворительно	минимальный (компетенции не сформированы)

Оценка «отлично» выставляется за:

- *выпускную квалификационную работу*, в которой проведен глубокий и критический анализ научной литературы, законодательной базы, нормативных материалов, используются энциклопедическая и справочная литература, статистические и аналитические материалы, монографии, данные профессиональных периодических изданий, Интернет-ресурсы. Выпускник свободно ориентируется в современных научных концепциях, грамотно ставит и решает исследовательские и практические задачи; свободно владеет основными методами научных исследований. Выпускная квалификационная работа представлена в печатном виде, соответствует всем требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению, объему и качеству исследовательских работ, имеет четкую, логически обоснованную структуру. Результаты проведенного исследования нашли отражение в аргументированном разделе выпускной квалификационной работы, посвященном разработке предложений и рекомендаций по совершенствованию изучаемого аспекта экономической деятельности организации;

- *доклад*, который адекватно отражает основные результаты научного исследования; основные положения, вынесенные на защиту, достоверны, грамотно изложены и хорошо аргументированы; временной регламент соблюден;

- *демонстрационный материал (плакаты, буклеты, и т.п.)*, который соответствует тексту доклада, полностью отражает основные результаты исследования, материалы должны быть изложены грамотно и оформлены в соответствии с требованиями;

- *ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии* – правильное понимание вопросов и грамотные адекватные, аргументированные, хорошо обоснованные и четкие ответы на них; ответы в хорошем рабочем темпе;

- *оценка уровня сформированности компетенций рецензентом* – высокая;

- *отзыв руководителя - положительный*

Оценка «хорошо» выставляется за:

- *выпускную квалификационную работу*, в которой проведен анализ научной литературы, законодательной базы, нормативных материалов, используются

энциклопедическая и справочная литература, статистические и аналитические материалы, монографии, данные профессиональных периодических изданий, Интернет-ресурсы. Выпускник ориентируется в современных научных концепциях, грамотно ставит и решает исследовательские и практические задачи; использует методы экономических исследований. Выпускная квалификационная работа представлена в печатном виде, соответствует требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению, объему и качеству данных работ. Структура работы логична. Заключение по работе содержит предложения и рекомендации по совершенствованию изучаемого аспекта экономической деятельности;

- доклад, который отражает основные результаты научного исследования; основные положения, вынесенные на защиту, достоверны, грамотно изложены и аргументированы; временной регламент соблюден;

- демонстрационный материал (плакаты, буклеты, и т.п.), который соответствует тексту доклада, отражает основные результаты научного исследования, материалы изложены грамотно и оформлены в соответствии с требованиями;

- ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии – правильное понимание вопросов, но недостаточно грамотные и обоснованные ответы на них.

- оценка уровня сформированности компетенций рецензентом – средняя;

- отзыв руководителя - положительный

Оценка «удовлетворительно» выставляется за:

- выпускную квалификационную работу, в которой выпускник частично раскрывает основные аспекты изучаемой проблемы в обзоре литературы, частично использует методы экономических исследований. Выдвинутые выпускником предложения и рекомендации по совершенствованию изучаемого аспекта экономической деятельности носят общий характер, не подкреплены достаточной аргументацией;

- доклад, который отражает отдельные результаты исследования; положения, вынесенные на защиту, частично аргументированы;

- демонстрационный материал (плакаты, буклеты, и т.п.), который не всегда соответствует тексту доклада, частично отражает основные результаты работы; есть недостатки в оформлении материалов;

- ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии – ответы на вопросы и замечания носят общий характер и не всегда соответствуют сути вопроса.

- оценка уровня сформированности компетенций рецензентом – пороговая;

- отзыв руководителя - положительный

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за:

- выпускную квалификационную работу, которая не соответствует предъявляемым требованиям к исследованиям подобного рода. Работа представляет собой собрание отдельных реферативных материалов, в ней отсутствуют теоретико-методологические основы исследования. В выпускной квалификационной работе обнаруживаются пробелы во владении методами экономических исследований. Нет аргументированных и обоснованных адресных рекомендаций и предложений по совершенствованию изучаемого аспекта экономической деятельности;

доклад, который не отражает основные результаты научного исследования; положения, вынесенные на защиту, не аргументированы, их достоверность вызывает сомнения; временной регламент не соблюден;

- демонстрационный материал (плакаты, буклеты, и т.п.), который не соответствует тексту доклада, либо соответствует частично; не оформлен в соответствии с правилами;

- ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии – выпускник не в состоянии ответить на вопросы и замечания членов комиссии.

- оценка уровня сформированности компетенций рецензентом – минимальная.

- отзыв руководителя - отрицательный

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Типовые контрольные задания

Типовыми контрольными заданиями для процедуры государственной итоговой аттестации являются темы выпускных квалификационных работ, перечень вопросов для оценки результатов освоения образовательной программы и перечень заданий для успешного выполнения и защиты выпускной квалификационной работы выполняемых с учетом выбранных видов деятельности, к которым готовился выпускник.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. «Технология хлеба, приготовленного из пшеничной муки высшего сорта с использованием гречневой муки»
2. Применение нетрадиционных видов сырья в технологии хлебопечения
3. Применение рисовой муки при производстве хлеба из муки пшеничной высшего сорта.
4. Разработка технологических решений по применению овощного пюре (тыквенного, морковного) в технологии приготовления хлеба
5. Разработка технологических решений по применению овощного пюре в технологии мучных кондитерских изделий.

Примерный перечень вопросов для оценки результатов освоения образовательной программы

1. Традиционное растительное сырье. Общая характеристика и классификация растительного сырья
2. Основные способы улучшения качества и повышения пищевой ценности хлеба
3. Получение пищевых продуктов с добавлением пищевых волокон, биологически активных добавок
4. Основные виды улучшителей качества хлеба.
5. Новые направления в производстве продуктов питания из растительного сырья
6. Нетрадиционные виды сырья
7. Что такое биологически активные добавки?
8. Физико-химические свойства продукции и их обеспечение
9. Незаменимые аминокислоты

10. Инновационные компоненты пищевых продуктов их краткая характеристика
11. Роль белков в питании человека. Критерии оценки пищевой и биологической ценности
12. Разработка новых видов хлебобулочных изделий
13. Что означают термины «генномодифицированные организмы» и «трансгенные организмы»?
14. Приоритетные направления технико-технологического развития пищевой промышленности
15. Инновации – определение.
16. Нетрадиционные виды муки в хлебопечении.

**Примерный перечень заданий для успешного выполнения и защиты
выпускной квалификационной работы**

Задание 1. Определение необходимых информационных источников, включая научную литературу, справочную литературу, монографии, данные профессиональных периодических изданий, Интернет-ресурсы в соответствии с рекомендациями научного руководителя, для выполнения исследования и написания магистерской диссертации. Анализ и оценка данных источников.

Задание 2. Обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования

Задание 3. Грамотный и обоснованный выбор методик для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе исследования, согласно тематике магистерской диссертации

Задание 4. Комплексный анализ собранных материалов с применением адекватных методик

Задание 5. Научное обоснование полученных результатов по тематике исследования.

Задание 6. Изучение методических рекомендаций по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обеспечения соответствия структуры и содержания магистерской диссертации, доклада, презентации, демонстрационных материалов предъявляемым требованиям.

**4.2. Материалы, необходимые для оценки результатов освоения
образовательной программы**

При проведении государственной итоговой аттестации в государственную экзаменационную комиссию представляются следующие документы:

- сводная ведомость выпускников;
- заполненные зачетные книжки;
- выпускная квалификационная работа;
- отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу;
- рецензия на выпускную квалификационную работу;
- заключение по результатам предзащиты;
- справка на объем заимствований;
- прочее (публикации по теме исследования; документы, указывающие на практическое применение работы; перечни научных конференций, встреч, «круглых столов», семинаров, в которых выпускник принял участие; грамоты, дипломы,

благодарности, отражающие победы или достижения выпускника на научных конференциях и иных мероприятиях).

Завершенная выпускная квалификационная работа обучающегося (магистерская диссертация) представляется на выпускающую кафедру не позднее, чем за две недели до установленного срока проведения защиты.

Текст выпускной квалификационной работы студента должен быть переплетен или сброшюрован и иметь твердую обложку и титульный лист.

Научный руководитель представляет письменный отзыв, в котором дается характеристика проделанной работы по всем разделам магистерской диссертации. Макет отзыва научного руководителя на магистерскую диссертацию приведен в *Приложении А*.

В отзыве научного руководителя указывается степень соответствия работы направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья» и требованиям, предъявляемым к выпускной квалификационной работе, дается характеристика самостоятельности проведенного исследования, отмечается актуальность, теоретический уровень и практическая значимость выполненной работы, полнота и оригинальность решения поставленной проблемы, а также оцениваются освоение обучающимся компетенций и его личностные характеристики. Оцениваются также способности и умения обучающегося самостоятельно решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Отзыв научного руководителя должен отражать количественные характеристики работы (количество страниц, рисунков, таблиц, литературных источников, приложений ит.п.); соблюдение календарного графика работы над выпускной квалификационной работой; оценку личностных качеств выпускника в ходе выполнения исследовательского задания (самостоятельность, ответственность, умение организовать свой труд, творческий подход, инициативность и т.п.); степень выполнения исследовательского задания к выпускной квалификационной работе (выполнено полностью, выполнено частично, в основном не выполнено); основные достоинства работы (в теоретическом, методическом и практическом плане); нераскрытые вопросы и/или недостатки магистерской диссертации (обязательный раздел отзыва даже для работ, выполненных на высоком теоретическом, методическом и практическом уровне).

Заключительное положение отзыва должно отражать общий вывод научного руководителя по исследованию, раскрытию соответствующих компетенций выпускника и характеристику процесса выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки. Научный руководитель не выставляет конкретную оценку за магистерскую диссертацию, а выносит суждение о рекомендации ее к защите с положительной оценкой или, суждение о невозможности рекомендации к защите в сроки, закрепленные календарным графиком.

Итогом отзыва научного руководителя должна являться одна из двух рекомендаций:

- а) рекомендуется к защите и может претендовать на положительную оценку;
- б) не рекомендуется к защите в сроки.

Магистерская диссертация рекомендуется к защите в том случае, если исследовательское задание научного руководителя выполнено, а выпускник доказал, что основные профессиональные компетенции сформированы.

Магистерская диссертация не рекомендуется к защите, если выпускник не справился с исследовательским заданием, либо в процессе выполнения магистерской диссертации не подтвердил самостоятельность ее выполнения, не доказал, что основные профессиональные компетенции сформированы.

Выпускные квалификационные работы по программам магистратуры подлежат рецензированию. Макет рецензии на магистерскую диссертацию приведен в *Приложении Б*.

Список рецензентов утверждается приказом ректора на втором году обучения в магистратуре.

Для проведения рецензирования выпускная квалификационная работа направляется организацией одному или нескольким рецензентам из числа лиц, не являющихся работниками кафедры, либо института, либо ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ. Рецензент после ознакомления с магистерской диссертацией составляет письменную рецензию, в которой отмечает достоинства и недостатки работы, аргументировано оценивает ее качество и делает заключение о реальной практической ценности данной работы. Рецензия содержит оценку непосредственно самой диссертационной работы, анализ ее основных положений, подходов к раскрытию темы, обоснованность выводов и т.п. В рецензии должна содержаться рекомендательная оценка работы.

В качестве рецензента может выступать специалист, не имеющий ученой степени (ученого звания), но имеющий высшее образование, профиль работы которого соответствует проблематике диссертационной работы. В рецензии указывается место работы и должность рецензента, а его подпись должна быть заверена подписью представителя администрации и печатью организации, в которой работает рецензент. Эти требования предъявляются и к отзыву, если научный руководитель не является штатным сотрудником выпускающей кафедры.

В обязанности рецензента входит: проверка представленной на рецензирование магистерской диссертации, в том числе на предмет наличия нарушений профессиональной этики; подготовка и представление на выпускную кафедру развернутой письменной рецензии на магистерскую диссертацию в соответствии с установленными требованиями.

Рецензия на магистерскую диссертацию должна в обязательном порядке включать в себя: анализ основных положений диссертации, оценку актуальности работы, ее новизны и значимости; практической ценности работы; выводы о соответствии работы отдельным критериям оценки; сильные и слабые стороны работы, анализ недостатков диссертации, проявленная автором степень самостоятельности, умение магистранта пользоваться методами научного исследования, степень достоверности и обоснованности выводов, к которым пришел магистрант в ходе исследования; логика, язык и стиль изложения материала, соответствие оформления работы требованиям; заключение о соответствии (несоответствии) магистерской диссертации требованиям к магистерским диссертациям по направлению и направленности подготовки; рекомендательную оценку работы («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»); указание даты составления отзыва, ученой степени и звания рецензента, места его работы, занимаемой должности и подписи.

Объем рецензии составляет обычно от двух до пяти страниц машинописного текста.

Для реализации контрольных мероприятий кафедра «Технология продуктов из растительного сырья» разрабатывает график заседаний кафедры по проведению предварительной защиты выпускных квалификационных работ. В результате заседания выносится решение о степени готовности обучающегося и выпускной квалификационной работы к государственной итоговой аттестации. Макет заключения кафедры о допуске к защите магистерской диссертации перед ГЭК приведен в *Приложении В*.

Процедура проверки выпускной квалификационной работы на объем заимствований осуществляется в соответствии с Положением о порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ и реализуется через портал «Антиплагиат» (www.antiplagiat.ru). Итоговая оценка оригинальности текста закрепляется на уровне не менее 60%. Допускается повышение уровня заимствований в выпускной квалификационной работе на 10% (снижение нормы авторского текста до 50%) по усмотрению научного руководителя в зависимости от корректности цитирования.

В ГЭК могут быть представлены также иные материалы, характеризующие научную и практическую ценность выполненной выпускной квалификационной работы:

- публикации по теме исследования;
- документы, указывающие на практическое применение работы;
- заключение кафедры о работе (о внедрении в учебный процесс) и т.д.

Членам государственной экзаменационной комиссии так же важно увидеть любую другую информацию об обучающемся, поэтому рекомендуется приложить копии следующих документов:

- перечни научных конференций, встреч, «круглых столов», семинаров, в которых выпускник принял участие;
- грамоты, дипломы, благодарности, отражающие победы или достижения выпускника на научных конференциях и иных мероприятиях.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

При проведении государственной итоговой аттестации состав государственной экзаменационной комиссии обеспечивается следующими методическими материалами:

- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников Кабардино-Балкарского ГАУ;
- Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) и процедуре ее защиты по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья;
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья;
- Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья;
- Лист экзаменатора.

Лист экзаменатора

№ п/п	Фамилия Имя Отчество студента	Количество баллов за				Уровень сформированности компетенций	Общее количество баллов	Оценка
		Содержание ВКР	Оформление ВКР, презентации, демонстрационного материала	Содержание презентации, доклада и демонстрационного материала	Ответы на дополнительные вопросы, замечания рецензента			
1	Иванов Петр Иванович	8	4	4	4	высокий	20	Отлично
2								

Требования к порядку выполнения и оформления выпускной квалификационной работы излагаются в методических рекомендациях по ее выполнению. Завершающим этапом выполнения выпускной квалификационной работы является ее защита.

К защите выпускной квалификационной работы допускаются выпускники, успешно завершившие в полном объеме освоение программы магистратуры, в том числе всех видов практик, и представившие выпускную квалификационную работу с отзывом и рекомендацией научного руководителя к защите, с рецензией и с резолюцией заведующего выпускающей кафедрой о допуске к защите в установленный срок.

Защита выпускной квалификационной работы проводится в установленное расписанием время на заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по соответствующему направлению подготовки с участием не менее 2/3 членов ее состава. Порядок защиты выпускной квалификационной работы определяется Положением о государственной итоговой аттестации выпускников Кабардино-Балкарского ГАУ.

Помимо членов ГЭК на защите присутствует научный руководитель выпускника, а также могут присутствовать рецензенты выпускных квалификационных работ, преподаватели, студенты и все желающие.

Результаты защиты выпускных квалификационных работ определяются путем открытого голосования членов государственной экзаменационной комиссии на основе оценивания:

- научным руководителем - хода выполнения и качества работы, ее соответствия требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам по соответствующим направлениям подготовки, степени самостоятельности при выполнении работы;

- рецензентом - актуальности темы и качества работы, степени новизны, наличия практических рекомендаций и возможностей реализации полученных результатов;

- членами ГЭК - качества работы, ее соответствия требованиям к содержанию и оформлению, предъявляемым к выпускным квалификационным работам, хода защиты, включая доклад, презентацию и ответы на вопросы членов ГЭК и замечания, содержащиеся в отзыве руководителя и в рецензии. Члены ГЭК выносят свою оценку в листе экзаменатора, посредством его заполнения и оглашения. При равном числе голосов

и наличии спорной ситуации, голос Председателя государственной экзаменационной комиссии считается решающим.

Критерии выставления оценок за выпускную квалификационную работу определяются на основе соответствия уровня подготовки выпускника и представленной им работы требованиям ФГОС ВО.

При оценке выпускной квалификационной работы членам государственной экзаменационной комиссии рекомендуется учитывать качество выполнения графической части работы, научную новизну выпускной квалификационной работы и её практическую значимость, наличие оригинальных решений, использование компьютерных программ для решения поставленных задач, выполнение проекта по заявке предприятия, участие выпускника в НИР и её результаты (доклады на конференциях различных уровней, публикации, макетные образцы), средний балл успеваемости за 2 года (2 года 5 месяцев).

Заданные вопросы, ответы обучающегося, особое мнение и решение государственной экзаменационной комиссии об оценке и выдаче диплома (с отличием, без отличия) вносятся в протокол заседания государственной экзаменационной комиссии. Протокол подписывается председателем и секретарем государственной экзаменационной комиссии. Результат защиты магистерской диссертации проставляется в зачетную книжку обучающегося, в которой расписывается председатель и члены государственной экзаменационной комиссии. Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день после оформления протокола заседания Государственной экзаменационной комиссии.

Требования к выступлению на публичной защите выпускной квалификационной работы

По результатам прохождения процедуры предзащиты выпускной квалификационной работы студент редактирует и дорабатывает текст своего выступления с учетом сделанных замечаний. Время, отведенное выпускнику на выступление (доклад, презентацию) при защите выпускной квалификационной работы на заседании ГЭК, не должно превышать 10 минут.

Текст доклада должен отражать проблематику осуществленного исследования и возможно более полно характеризовать основные результаты работы.

Структура доклада на защите ВКР: актуальность исследования, степень проработанности проблемы, цель, задачи работы, предмет, объект исследования, методы и основные результаты исследования, апробация результатов исследования, наиболее весомые достижения в теоретическом и (или) методическом, и (или) практическом плане.

Структура доклада (презентации) обычно повторяет структуру работы и включает обоснование актуальности темы, определение научной проблемы, цели и задач работы, описание использованных методов (вариантов решения), раскрытие основного содержания выпускной квалификационной работы (описание хода реализации проекта), в том числе дискуссионных положений и собственных выводов. В заключительной части доклада/(презентации) приводятся наиболее важные результаты исследования, полученные лично автором, характеризуется их новизна и практическая значимость, обобщаются предложенные в работе рекомендации.

Главные положения доклада на защите выпускной квалификационной работы должны быть подкреплены иллюстративным материалом (презентацией), который усилит аргументацию автора, позволит представить общую картину исследования, не озвучивая второстепенные положения.

В тексте доклада следует избегать речевых оборотов, не характерных для профессиональной и деловой речи. Тезисы доклада/презентации подтверждаются демонстрационными материалами.

Демонстрационный материал (презентация, раздаточный материал) должен способствовать возможно более полному раскрытию доклада. Отражать умение выпускника грамотно и уместно использовать методы экономических исследований.

Выбор вида демонстрационного материала должен осуществляться студентом по согласованию с научным руководителем в соответствии с особенностями темы исследования.

Демонстрационный материал может быть оформлен в виде раздаточного материала для каждого члена комиссии в форме схем, таблиц, графиков, диаграмм и т.п. Демонстрационный материал должен быть прошит в папку, файл и т.п. Объем иллюстраций должен позволять продемонстрировать основные положения доклада и, как правило, включать не более 10 страниц, при этом не рекомендуется перегружать его информацией, не упоминаемой при выступлении. Демонстрационный материал (презентация и раздаточный материал) должен иметь титульный лист, отражающий:

- тему выпускной квалификационной работы,
- фамилии студента и научного руководителя.

Таблицы, схемы, рисунки в раздаточном материале должны иметь сквозную нумерацию.

После завершения своего доклада/презентации выпускник отвечает на вопросы членов ГЭК и присутствующих на публичной защите. В заключительном слове выпускник отвечает на замечания рецензентов и членов ГЭК. После заключительного слова процедура защиты выпускной квалификационной работы считается оконченной.

6. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарским ГАУ с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для прохождения государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для прохождения государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее, чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости

создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в Университете). В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
 АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»
 Факультет технологии пищевых производств
 Кафедра «Технология продуктов из растительного сырья»

*В Государственную экзаменационную комиссию
 по направлению 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья»*

ОТЗЫВ

научного руководителя
 на выпускную квалификационную работу студента
 факультета технологии пищевых производств

Ф.И.О.

на тему: _____

выполненной на кафедре «Технология продуктов из растительного сырья»

Вначале руководитель отмечает, в какой форме выполнена выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация), в какой мере она соответствует требованиям государственной итоговой аттестации.

В отзыве должны содержаться сведения об актуальности темы, объекте, предмете и целях исследования, решаемых задачах, разбор глав работы и выводов по ним, оценка навыков работы с источниками информации, логики рассуждений, используемых научных методов, значимости практических предложений. Руководитель отмечает недостатки и ошибки, допущенные студентом на разных этапах разработки ВКР, а также умение организовать свой труд, исполнительность и самостоятельность проведения научных исследований.

Свой отзыв руководитель завершает фразой: «Содержание выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) позволяет сделать вывод, что она является (не является) законченным исследовательским трудом, выполненным автором самостоятельно (несамостоятельно). Выводы и практические предложения работы позволяют (не позволяют) квалифицировать ее как решение актуальной практической задачи будущей профессиональной деятельности выпускника. Работа отвечает (не отвечает) требованиям, предъявляемым к магистерским диссертациям.

В этой связи рекомендую (не рекомендую) студента (Ф.И.О.) допустить к защите выполненной им выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) перед Государственной экзаменационной комиссией» и может (не может) претендовать на положительную оценку.

Научный руководитель Ф.И.О., звание, должность _____

« ___ » _____ 201__ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу обучающегося

_____ институт, факультет

Фамилия, имя, отчество _____
год обучения _____
обучающегося по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
направленность _____
на тему: _____

Выполненную на кафедре «Технология продуктов из растительного сырья

1. Актуальность и новизна темы исследования _____

Соответствие разрабатываемых вопросов теме исследования и полнота их освещения _____

2. Степень самостоятельности, проявленная выпускником _____

3. Оценка содержания работы _____

4. Отличительные положительные стороны работы _____

5. Практическое значение работы и рекомендации по ее внедрению _____

6. Недостатки и замечания по работе _____

7. Рекомендуемая оценка

Работа заслуживает _____ оценки _____

Рецензент _____

ФИО, ученое звание, должность и место работы

Подпись _____

« ___ » _____ 201__ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
 АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»
 Факультет технологии пищевых производств
 Кафедра «Технология продуктов из растительного сырья»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

О ДОПУСКЕ К ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
 (МАГИСТЕРСКОЙ ДИССЕРТАЦИИ) В ГЭК ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ
 ЗАЩИТЫ НА КАФЕДРЕ

1.	Дата	По графику	Фактически
	- предварительная защита	__ . __ . 201__ г.	__ . __ . 201__ г.
	- защита в ГЭК	__ . __ . 201__ г.	__ . __ . 201__ г.

2.

ФИО выпускника

3.

4. В результате обсуждения и обмена мнениями по представленной выпускной квалификационной работе (магистерской диссертации) кафедры принимает следующее решение:

Выписывается итоговое заключение по одному из вариантов:

- *рекомендуется к защите*
- *рекомендуется к защите с учетом устранения замечаний*
- *работа может быть допущена к защите в ГЭК после устранения недоработок*
- *работа не может быть допущена к защите в ГЭК в установленные графиком сроки без повторной предварительной защиты на кафедре*

Подписи:

Председатель заседания

 (Ф.И.О., должность, ученая степень, звание)

(подпись)

 (Ф.И.О., должность, ученая степень, звание)

(подпись)

 (Ф.И.О., должность, ученая степень, звание)

(подпись)