

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 11.01.2021 17:53:42

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc547eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе «Государственной итоговой аттестации»

Направление подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

Задачей государственной итоговой аттестации является определение соответствия подготовки выпускника требованиям ФГОС ВПО; разработка на основании результатов работы экзаменационной комиссии рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки обучающихся; оценка уровня освоения учебных дисциплин, определяющих профессиональные способности выпускника.

Компетенции, формируемые в результате прохождения Государственной итоговой аттестации:

ОК-4 - способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-5 - способность к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-1 - способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-4 - способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

ПК-6 - способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;

ПК-8 - готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

ПК-9 - способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

ПК-11 - готовность выполнить работы по рабочим профессиям;

ПК-12 - способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

ПК-13 - способность изучать и анализировать научно-техническую

информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;

ПК-14 - готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций;

ПК-15 - готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство;

ПК-16 - готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

ПК-17 - способность владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-21 - способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях;

ПК-22 - способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности

Требования к результатам освоения дисциплины.

В ходе государственной итоговой аттестации должны быть выявлены следующие знания студентов:

- основных научно-технических проблем и перспектив развития науки и техники, связанных с производством продуктов питания из растительного сырья;
- современных технологий производства продуктов питания;
- биохимических, микробиологических, физико-химических, коллоидных, тепловых и других процессов, протекающих в производстве продуктов питания;
- принципов и методов осуществления производственного химикотехнологического контроля и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов;
- методов установления оптимальных технологических режимов переработки сырья, обеспечивающих высокий выход и улучшение качества готовой продукции;
- нормативно-технической и технологической документацией, применяемой в пищевых производствах; Выпускник должен уметь:
 - логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; - работать с информацией в глобальных компьютерных сетях;
 - использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности;

– применять знания фундаментальных разделов техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;

– организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний;

- осуществлять сбор, обработку и систематизацию научнотехнической информации по тематике исследования;
- применять основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

4. Формы контроля Государственный междисциплинарный экзамен проводится в письменной форме. Программа экзамена включает вопросы, которые отражают содержание основных разделов общеобразовательных и специальных дисциплин по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Для ответа на вопросы студенту отводится три академических часа.