

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 20.10.2021 13:56:51  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени В.Я.ГОРИНА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан технологического факультета



Трубчанинова Н.С.

« 20 » 05 2021 г.

**ПРОГРАММА**  
**Государственная итоговая аттестация**  
наименование дисциплины (модуля)

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация - магистр

Год начала подготовки – 2021

Майский, 2021 г

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г № 937;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г., № 301;
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019г №602н;


**Составители:** Шевченко Надежда Павловна, к. т. н., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Ордина Наталья Борисовна, к.с.-х.н., заведующая кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Рассмотрена** на заседании кафедры

технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 11 » 05 2021 г., протокол № 10

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  Ордина Н.Б.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы \_\_\_\_\_  Шевченко Н.П.

## Содержание

1.	Цели и задачи государственной итоговой аттестации	4
2.	Форма проведения государственной итоговой аттестации	4
3.	Трудоемкость государственной итоговой аттестации и период ее проведения	5
4.	Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся при защите ВКР	5
4.1.	Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения	5
4.2.	Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения	7
4.3.	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	8
5.	Выбор темы выпускной квалификационной работы	10
6.	Требования к выпускной квалификационной работе	11
6.1.	Структура и содержание ВКР	12
6.2.	Оформление ВКР	14
6.3.	Порядок написания, сдачи и защиты ВКР	15
7.	Критерии оценки выпускной квалификационной работы. Фонд оценочных средств.	18
8.	Порядок рассмотрения апелляционных заявлений, обучающихся по результатам итоговой государственной аттестации	21
9.	Учебно-методическое и информационное обеспечение	22
9.1.	Литература	22
9.2.	Периодические издания	31
9.3.	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы	31
9.4.	Электронные библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда	32
9.5.	Перечень программного обеспечения, информационных технологий	32
	Приложения	35

## **1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

**Целями** государственной итоговой аттестации являются:

- определение соответствия результатов освоения обучающимися программы магистратуры по данному направлению подготовки, соответствующим требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;

- комплексная оценка полученных выпускником за период обучения знаний, умений и навыков при решении профессиональных задач теоретического и прикладного характера в рамках по направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

**Задачами** государственной итоговой аттестации являются:

- определение уровня освоения магистрами учебного материала, предусмотренного программой магистратуры и охватывающего содержание дисциплин, составляющих основу подготовки магистров в области технологии переработки мяса и молока;

- определение уровня соответствия результатов освоения магистром программы подготовки кадров в магистратуре требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;

- закрепление и расширение теоретических и практических знаний по направлению подготовки и их применение при решении конкретных производственных задач;

- выявление подготовленности обучающегося к самостоятельной работе в условиях современного производства;

- выявление способности обучающегося правильно применять теоретические положения изученных дисциплин, достижения науки и практики при решении задач в соответствии с современными требованиями пищевых перерабатывающих производств.

## **2. Форма проведения государственной итоговой аттестации**

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, представленную в виде дипломной работы, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Публичная защита ВКР является неотъемлемым обязательным элементом государственной итоговой аттестации выпускника. Защита ВКР предоставляет обучающийся возможность участия в публичной дискуссии и защиты своих научных взглядов. Положительная оценка по результатам защиты ВКР является одним из условий присвоения обучающийся квалификации и выдачи диплома государственного образца.

Публичная защита ВКР происходит на заседании Государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК), которая формируется в соответствии с Положением о проведении государственной итоговой аттестации в университете.

### **3. Трудоемкость государственной итоговой аттестации и период ее проведения**

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 6 зачетных единиц, что эквивалентно 216 часам. Период ее проведения устанавливается в соответствии с реализуемой ОПОП и утвержденным графиком учебного процесса.

### **4. Перечень компетенций и индикаторов компетенций, которыми должен овладеть обучающийся при защите ВКР**

В результате защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции и индикаторы компетенций:

#### **4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения**

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК 1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи) подлежащие дальнейшей разработке УК 1.2. Предлагает способы решения проблемной ситуации исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации УК 1.3. Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК 2.1. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения УК 2.2. Формирует план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность

		<p>шагов для его достижения</p> <p>УК 2.3. Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами</p> <p>УК 2.4 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях) и предлагает пути его внедрения в практику</p>
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	<p>УК 3.1. Разрабатывает командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий</p> <p>УК 3.2. Применяет эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту</p> <p>УК 3.3. Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий обладая навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон</p> <p>УК 3.4. Планирует командную работу, распределяет поручения, делегирует полномочия и управляет членами команды</p>
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	<p>УК 4.1. Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)</p> <p>УК 4.2. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные</p> <p>УК 4.3. Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	<p>УК 5.1. Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей</p> <p>УК 5.2. Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p>
Самоорганизация	УК-6. Способен опре-	УК 6.1. Владеет методиками самооценки, само-

зация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение)	делять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	контроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда УК 6.2. Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни УК 6.3. Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности
---	--	--

#### 4.2 Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК 1.1. Разрабатывает эффективную стратегию по управлению проектными задачами при реализации целей предприятия ОПК 1.2. Формирует инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК 2.1. Использует инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения различного назначения ОПК 2.2. Осуществляет поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.1. Использует современные системы управления качеством в конкретных условиях предприятий ОПК 3.2. Осуществляет поиск и принимает оптимальные решения при создании высокотехнологической продукции ОПК 3.3. Контролирует технологические риски при разработке технологии продуктов питания животного происхождения
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК 4.1. Использует методы моделирования при производстве продуктов питания животного происхождения ОПК 4.2. Проектирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения

Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК 5.1. Применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач ОПК 5.2. Самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования
Основы педагогической деятельности	ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК 6.1. Проектирует образовательные программы, выбирает методы научно-методической работы, интерпретирует и представляет результаты работы сельскохозяйственного производства ОПК 6.2. Формирует требования к научно-методическому обеспечению учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения

#### 4.3. Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<b>Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский</b>				
Проведение научных исследований по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы, анализ результатов, формулировка выводов	Мясное и молочное сырье для переработки; мясные и молочные продукты.	ПК-1 Способен организовывать научно-исследовательскую и производственно-технологическую работы в области прогрессивных технологий	ПК 1.1. Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств ПК 1.2. Выполняет исследовательские и экспериментальные работы с целью модификации или разработки новой продукции животного происхождения с основами патентования	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», № 602н от 30.08.2019г
<b>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</b>				
Разработка ме-	Мясное и	ПК-2 Способен	ПК 2.1. Разрабатыва-	Профессио-



<p>роприятий по безопасности производства продукции. Производственный контроль параметров технологических процессов и качества продукции. Использование современных методов контроля, технологий и инновационных решений.</p>	<p>молочное сырье для переработки; мясные и молочные продукты; технологии и технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; технологическое оборудование мясной и молочной отраслей; качество и безопасность сырья и готовой продукции.</p>	<p>совершенство-вать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>вает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования ПК 2.2. Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</p>	<p>нальный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», № 602н от 30.08.2019г</p>
<b>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</b>				
<p>Планирование и организация эффективного производства продуктов питания животного происхождения, материалов, оборудования.</p>	<p>Мясные и молочные продукты; технологии и технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>ПК-3 Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения</p>	<p>ПК 3.1. Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения ПК 3.2. Применяет способы организации производством продуктов питания животного происхождения ПК 3.3. Применяет основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», № 602н от 30.08.2019г</p>
<p>Организация работы и разработка оперативных планов первичных производственных</p>	<p>Мясные и молочные продукты; технологии и технологические</p>	<p>ПК-4 Способен осуществлять стратегическое управление развитием производства продук-</p>	<p>ПК 4.1. Участвует в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продук-</p>

коллективов в сфере производства продуктов питания животного происхождения	процессы производства продуктов питания животного происхождения.	тов питания животного происхождения	питания животного происхождения ПК 4.2. Координирует производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения	тов питания животного происхождения», № 602н от 30.08.2019г
<b>Тип задач профессиональной деятельности: проектный</b>				
Управление работами по проектной деятельности в сфере профессиональной направленности	Технологии и технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; технологическое оборудование мясной и молочной отраслей.	ПК-5 Способен осуществлять деятельность по проектированию в области производства продуктов питания животного происхождения	ПК 5.1. Разрабатывает предложения по реконструкции и модернизации действующих предприятий и организывает новые цеха и участки ПК 5.2. Внедряет новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», № 602н от 30.08.2019г

## 5. Выбор темы выпускной квалификационной работы

Темы ВКР должны отвечать современным требованиям и перспективам развития науки и техники, включать основные вопросы, с которыми выпускники будут встречаться в своей практической деятельности, и соответствовать по сложности объему теоретических знаний и практических навыков, полученных обучающимися за время обучения в университете.

Темы ВКР разрабатываются выпускающими кафедрами университета, ежегодно обновляются, рассматриваются на заседаниях кафедр, утверждаются проректором по учебной работе по представлению декана факультета и доводятся до выпускников не позднее, чем за 6 месяцев до начала итоговой государственной аттестации.

Кафедры, не являющиеся выпускающими, включают свои темы ВКР в тематику выпускающих кафедр.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ приведена в Приложениях.

После выбора темы ВКР обучающийся подает личное письменное заявление на имя декана факультета с просьбой утвердить тему и руководителя выпускной квалификационной работы (см. приложения).

## **6. Требования к выпускной квалификационной работе**

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначаются из числа работников университета руководитель выпускной квалификационной работы и, при необходимости, консультант (консультанты) по подготовке выпускной квалификационной работы.

Руководитель совместно с обучающимся разрабатывает задание (см. приложения) для выполнения выпускной квалификационной работы. Работа может быть выполнена по заявке организации, являющейся объектом исследования, с целью разработки рекомендаций в виде перечня мероприятий, проектных решений задач и т.п., которые необходимы для осуществления деятельности.

В соответствии с требованиями к уровню подготовки магистра по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, ВКР должна представлять собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

При выполнении ВКР обучающийся приобретает навыки умения работы с литературой, обобщения и анализа фактического материала, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы. Выпускная квалификационная работа магистра выполняется по материалам, собранным им лично за период преддипломной практики, а также может основываться на обобщении выполненных обучающимся курсовых работ (проектов).

ВКР представляется в виде, который позволяет судить, насколько полно отражены и обоснованы содержащиеся в ней положения, выводы и рекомендации, их новизна и значимость. Совокупность полученных в такой работе результатов должна свидетельствовать о наличии у ее автора первоначальных навыков практической работы в выбранном направлении профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший образовательную программу магистратуры, должен подтвердить сформированность универсальных, общепрофессиональных и

профессиональных компетенций, продемонстрировать готовность к выполнению видов профессиональной деятельности, типов задач профессиональной деятельности, предусмотренных образовательным стандартом.

Выпускная квалификационная работа является заключительным этапом освоения обучающимся образовательной программы определенного уровня и выполняется с целью демонстрации достигнутых результатов обучения, в том числе:

- расширение, закрепление и систематизация теоретических знаний и умений;
- приобретение практических навыков (опыта) при решении конкретной производственной или организационно-хозяйственной задачи;
- приобретение опыта представления и публичной защиты результатов своей деятельности;
- подведение результатов осуществления практико-ориентированного обучения.

Выполнение и защита ВКР выявляет:

- глубину знаний по общетехническим, специальным и экономическим вопросам;
- умение самостоятельно и творчески решать технические задачи, стоящие перед отраслью;
- владение методикой оценки экономической эффективности переработки мяса и молока;
- владение вопросами обеспечения качества и безопасности сырья и готовой продукции.

По содержанию и структуре выпускные квалификационные работы (ВКР) различаются в зависимости от тематики и должны соответствовать требованиям методических указаний по ее выполнению.

### **6.1. Структура и содержание ВКР**

Выпускная квалификационная работа в сжатой и четкой форме должна содержать описание результатов исследований, расчетов, схемных решений и включать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- задание на ВКР;
- содержание;
- введение;
- основная часть (содержит разделы с соответствующими подразделами, пунктами и подпунктами);
- заключение;

- список использованных источников литературы;
- приложения (при наличии).

Титульный лист и задание на ВКР оформляются по установленной в университете форме (см. приложения).

Во введении обосновывается актуальность темы, степень разработанности темы, указываются цель, задачи, объект и предмет исследования, используемые методы исследования и расчетов, определяется структура работы. Здесь также отражается теоретическая и практическая значимость работы. Объем введения ВКР магистра составляет, как правило, 2-3 страницы.

Основная часть ВКР включает в себя теоретическую и практическую части.

Теоретическая часть работы магистра содержит 1-2 главы, в которых излагается современное состояние изучаемой проблемы на основании изучения научных (авторитетных) информационных источников. На данном этапе обучающийся должен самостоятельно со ссылками на первоисточники привести обзор состояния рассматриваемой в ВКР проблемы (задачи). Материал излагается научным языком, последовательно и логично, без дословного копирования изученной литературы. По тексту ВКР необходимо указывать ссылки на используемую в ходе написания работы литературу и на другие источники информации, которые послужили основой выполнения ВКР. Цитирование возможно, но оно не должно быть избыточным (не более 2-3 цитат на весь текст). Примерный объем теоретической части – 15-20 страниц.

Практическая часть (1-2 главы) работы магистра посвящена расчетам и (или) описанию эмпирического или экспериментального исследования. Здесь должны быть описаны и обоснованы метод, ход и время проведения исследования, используемые методы и методики исследования, выбор методов статистической обработки полученных цифровых данных, результаты их анализа и интерпретация с привлечением данных из ранее опубликованных исследований. Примерный объем практической части составляет 15-20 страниц.

В заключении формулируются собственные выводы и по возможности практические рекомендации, предлагаемые автором работы.

Список использованной литературы ВКР включает в себя все цитируемые источники, а также те источники, которые были изучены автором при написании своей работы. Этот список может содержать фундаментальные труды, монографии и научные статьи, учебники и учебно-методические пособия, публикации отечественных и зарубежных специалистов в печатных и электронных средствах массовой информации, статистические материалы, а также различные документы, включая действующие нормативно-правовые акты и законопроекты, проведенные социологические или прикладные исследования и т.д.

Литература включается в список в алфавитном порядке (по фамилии автора или названию источника) сначала на русском, а затем на иностранных языках. Обязательно указание на место и год издания (или адреса электронного сайта) источника. Рекомендуется использовать не менее трети источников за последние 5 лет издания. Рекомендуемое количество литературы для ВКР магистров – не менее 10 источников.

Приложения к ВКР могут включать в себя дополнительные материалы – графики, таблицы, фотографии, карты, ксерокопии документов и т.д., которые, по мнению выпускника, призваны способствовать раскрытию рассматриваемой проблематики. При этом основной текст ВКР должен содержать ссылки на соответствующие приложения. Общий объем приложений не должен превышать 10% от объема основного текста ВКР.

Рекомендуемый объем выпускной квалификационной работы магистра составляет 50-70 страниц машинописного текста.

## **6.2. Оформление ВКР**

ВКР готовится в двух вариантах: в печатном и электронном виде. В электронном виде ВКР передается в библиотеку для размещения в электронно-библиотечной системе университета, в печатном варианте – передается секретарю ГЭК.

Текст работы в электронной версии выполняется в текстовом редакторе MicrosoftWord. Параметры страниц: верхнее поле – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,5 см; межстрочный интервал – 1,5; количество строк на странице – не более 30 (размер шрифта – 14 пунктов; гарнитура – TimesNewRoman). Текст должен быть отформатирован по ширине страницы, иметь отступы 1,27 см в начале каждого абзаца. Текст дипломной работы излагается на одной стороне листа.

ВКР оформляется в соответствии с Межгосударственными стандартами:

- ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»;

- ГОСТ Р 7.0.100–2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание».

Страницы ВКР нумеруются арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, начиная с первого титульного листа, задания на ВКР. Титульный лист и задание на ВКР входят в общую нумерацию, но номер страницы на них не проставляется, проставление страниц начинается с введения, и далее в соответствующем порядке, включая приложения. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки.

Каждый раздел начинается с новой страницы. Заголовки структурных элементов «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЕ» и др. располагают симметрично тексту и отделяют от текста интервалом в одну строку. Заголовки не подчеркивают. Переносы в заголовках не допускаются.

Все таблицы в тексте должны быть пронумерованы и иметь заголовки (сверху), обозначения оформляются под таблицей. Все рисунки также должны быть пронумерованы, оси на графиках должны иметь обозначения, названия рисунков подписываются внизу, под рисунком.

Ссылки на источники оформляют внутри текста в квадратных скобках, при цитировании в квадратной скобке указывают номер источника в библиографическом списке и желательно страницу, на которой изложена данная цитата в этом источнике.

Выпускная квалификационная работа должна быть сшита в папку.

Текст ВКР должен соответствовать научному стилю изложения и не содержать грамматических ошибок. ВКР с большим количеством ошибок не допускается к защите. Вписывать в отпечатанный текст отдельные слова, формулы, условные обозначения допускается только черной пастой.

### **6.3. Порядок написания, сдачи и защиты ВКР**

Выполнение ВКР производится в соответствии с заданием и календарным планом выполнения работы, составленными выпускником совместно с научным руководителем и утвержденными в установленном порядке. В задании указываются как основные этапы выполнения работы в целом, так и сроки консультаций с научным руководителем, а при необходимости и с другими специалистами. Контроль над выполнением задания с календарным планом осуществляет руководитель ВКР.

В течение срока, отведенного на выполнение ВКР, выпускная квалификационная работа, по возможности, должна пройти апробацию на заседаниях кафедр, на семинарах и конференциях (доклады, выступления, отчеты и т.д.). Заведующий кафедрой устанавливает сроки и определяет процедуру отчета (промежуточного и финального) обучающегося по выполнению ВКР. В установленные сроки обучающийся отчитывается перед научным руководителем, который фиксирует степень готовности работы и сообщает об этом заведующему кафедрой.

Полностью законченная и правильно оформленная выпускная квалификационная работа представляется обучающимся научному руководителю. Перечень необходимых элементов для отражения в отзыве руководителя ВКР приведен в приложениях.

Если обучающийся не выполнил план подготовки ВКР, научный руководитель вправе написать об этом в своем отзыве и рекомендовать не допустить обучающегося до защиты. В таком случае решение о не допуске обучающегося к защите принимается на заседании кафедры.

Выпускные квалификационные работы магистров подлежат обязательному рецензированию. Рецензенты дипломных работ назначаются из числа лиц, не являющихся работниками университета.

Тексты ВКР размещаются в электронно-библиотечной системе университета и проверяются на объём заимствования.

На обороте титульного листа ВКР обучающийся – автор работы должен оставить собственноручную надпись «Работа написана мною самостоятельно и не содержит неправомерных заимствований», подпись и дату.

Проверка ВКР в системе «Антиплагиат. ВУЗ» осуществляется для обучающихся по очной и заочной формам обучения – не позднее, чем за 10 календарных дней до дня защиты ВКР согласно расписанию.

Для проверки в системе «Антиплагиат. ВУЗ» ВКР представляется выпускником руководителю ВКР в виде одного текстового файла в одном из форматов doc, pdf. Файл объемом более 20 Мб должен быть заархивирован в формат rar или zip.

Ответственное лицо на кафедре, назначенное распоряжением проректора по учебной работе по представлению заведующего кафедрой организует сбор электронных вариантов ВКР от руководителей ВКР и передачу их в управление библиотечно-информационных ресурсов ответственному сотруднику, назначенному распоряжением проректора по учебной работе, для проверки в системе «Антиплагиат. ВУЗ» с последующим размещением текстов ВКР в электронной библиотеке.

В управлении библиотечно-информационных ресурсов ВКР обучающегося проверяют в течение 3 рабочих дней после получения электронного варианта ВКР. Подписанный готовый отчет о проверке в форме «Справки о результатах проверки текстового документа на наличие заимствований» с QR-кодом передается руководителю ВКР.

Значение коэффициента оригинальности ВКР определяется выпускающей кафедрой и не может быть ниже 50%.

Коэффициент оригинальности работы указывается руководителем ВКР в отзыве.

Заведующему кафедрой не позднее, чем за 7 календарных дней до назначенной защиты ВКР представляются следующие документы: текст работы в электронной форме; готовый отчет о проверке ВКР в системе «Антиплагиат. ВУЗ», письменный отзыв руководителя (см. приложения).



Отзыв руководителя содержит сведения:

- о работе обучающегося в период подготовки ВКР;
- о соответствии содержания ВКР целевой установке; о научном уровне, полноте, качестве и новизне разработки темы; о степени самостоятельности, инициативы и творчества обучающегося;
- об умениях и навыках, полученных обучающимся в процессе работы (умение работать с литературой и источниками, навыки произведения расчетов, анализа полученных результатов, обобщения, умение делать научные и практические выводы и т.д.);
- об области возможного использования результатов ВКР или ее апробации; о результатах проверки работы на предмет выявления использования заимствованного материала без ссылки на автора и (или) источник заимствования;
- в заключении определяется уровень сформированности требуемых компетенций и работа представляется / не представляется к защите в ГЭК.

Ознакомление обучающегося с отзывом организует выпускающая кафедра – не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР.

Заведующий кафедрой на основании отзыва руководителя и заключения об оригинальности принимает решение о допуске работы к защите, делая об этом соответствующую запись на титульном листе ВКР.

В случае если заведующий кафедрой не считает возможным допустить обучающегося к защите ВКР, этот вопрос выносится на заседание кафедры с участием руководителя ВКР. Протокол соответствующего заседания кафедры представляется декану факультета.

Лаборант кафедры не позднее 2 календарных дней до защиты ВКР согласно расписанию передает в ГЭК для защиты: бумажный вариант работы с визой заведующего кафедрой, заключение об оригинальности и отзыв.

Допуск обучающегося к защите ВКР осуществляется приказом ректора университета по представлению декана факультета.

У обучающегося на момент заседания ГЭК должны быть полностью оформленная зачетная книжка, презентация и другие демонстрационные материалы.

Защиты выпускных квалификационных работ дистанционно не проводятся.

На защите ВКР обучающийся выступает с кратким докладом (7-10 минут) по теме работы. Выступление должно отражать актуальность темы исследования, его цель и задачи, степень изученности проблемы, структуру работы и полученные выводы. Выступление может иллюстрироваться презентацией и/или раздаточным материалом для членов ГЭК и других присутствующих на защите.

После выступления обучающегося члены ГЭК или иные присутствующие на защите лица задают ему вопросы по его работе или по затронутым в ней проблемам. По окончании ответов на вопросы предоставляется слово руководителю ВКР или зачитывается его отзыв (если он не имеет возможности выступить самостоятельно). Обучающийся должен ответить на замечания, отмеченные в отзыве. После ответа обучающемуся предоставляется заключительное слово, после чего защита ВКР считается оконченной.

После принятия решения о результатах защиты и объявления всех результатов заседание ГЭК считается завершённым.

## **7. Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы**

Оценка ВКР складывается из двух критериев:

- оценки качества выполненной работы;
- оценки качества защиты работы.

Качество выполненной ВКР оценивается по следующим показателям.

*Актуальность.* Степень соответствия содержания ВКР заданию и ее ориентация на решение актуальных практических задач в сфере профессиональной деятельности.

*Уровень обоснованности решений.* Глубина представленного в ВКР анализа состояния рассматриваемых в работе вопросов, степень использования при этом современной научно-технической литературы, нормативных документов.

*Практическая значимость.* Уровень реализации или степень проработанности предложений по реализации основных результатов ВКР на основе современных технологий и элементной базы.

*Качество оформления работы.* Качество оформления пояснительной записки, графических и иллюстративных материалов, степень соблюдения в них требований ГОСТ, нормативно-технических и руководящих документов, положений и требований; стройность, логичность и грамотность изложения текстовых материалов; полнота отражения основных результатов ВКР в выполненных чертежах и плакатах.

Качество защиты ВКР оценивается на основании следующих показателей.

*Уровень изложения доклада.* Степень свободы и уверенности изложения материала, четкости мысли, корректности и правильности использования научно-технических понятий и терминов, лаконичность, умение использовать графический, иллюстративный материал.

*Содержание доклада.* Полнота, аргументированность и логическая последовательность изложения актуальности ВКР, ее цели и решаемых в ней задач, обоснование используемых методов решения, полученных в ВКР результа-

тов, практических рекомендаций, выводов, доказательство их корректности, достоверности и практической значимости.

*Эрудированность.* Уровень научной эрудиции выпускника в теоретических и прикладных аспектах выполненной ВКР.

Качество выполнения ВКР оценивается на «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно», если все рассмотренные выше показатели удовлетворяют критериям. При наличии «неудовлетворительной» оценки по одному из показателей качество выполнения ВКР оценивается на «неудовлетворительно».

При оценке знаний выпускников в ходе защиты ВКР магистров по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, используют следующие критерии:

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, который в срок, в полном объеме и на высоком уровне выполнил ВКР. Выпускная квалификационная работа выполнена на актуальную тему, четко сформулированы цель и задачи исследования, раскрыта суть проблемы с систематизацией точек зрения авторов и выделением научных направлений, оценкой их общности и различий, обобщением отечественного и зарубежного опыта. Изложена собственная позиция. Стиль изложения научный со ссылками на источники. Достоверность выводов базируется на глубоком анализе объекта исследования не менее чем за 2 года с применением статистических и экономико-математических методов, факторного анализа. В работе дано новое решение задачи, имеющей существенное значение для соответствующей отрасли знаний, научно обоснованы технические, экономические или технологические разработки, обеспечивающие решение важных прикладных задач.

При защите и написании работы обучающийся продемонстрировал вышеперечисленные навыки и умения. Тема, заявленная в работе, раскрыта полностью, все выводы обучающегося подтверждены материалами исследования и расчетами. В ходе защиты выпускник продемонстрировал свободное владение материалом, уверенно излагал результаты исследования, представил презентацию, в достаточной степени отражающую суть выпускной квалификационной работы. Отзыв руководителя положительный.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, который выполнил ВКР, но с незначительными замечаниями, был менее самостоятелен и инициативен.

Выпускная квалификационная работа выполнена на актуальную тему, четко сформулированы цель и задачи исследования, суть проблемы раскрыта с систематизацией точек зрения авторов, обобщением отечественного и (или) зарубежного опыта с определением собственной позиции. Стиль изложения – научный со ссылками на источники. Достоверность выводов базируется на анализе объекта исследования не менее, чем за 2 года с применением методов

сравнения процессов в динамике и другими объектами (со средними российскими показателями и т.п.), факторного анализа. В работе дано новое решение задачи, имеющей существенное значение для соответствующей отрасли знаний, научно обоснованы технические, экономические или технологические разработки, обеспечивающие решение важных прикладных задач. Комплекс авторских предложений и рекомендаций аргументирован, обладает практической значимостью.

В ходе защиты выпускник уверенно излагал результаты исследования, представил презентацию, в достаточной степени отражающую суть ВКР. Однако были допущены незначительные неточности при изложении материала, не искажающие основного содержания, по существу. Отзыв руководителя положительный.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, в ней просматривается непоследовательность изложения материала. Представлены необоснованные предложения. При её защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы. В отзыве руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки. В отзывах руководителя имеются серьезные критические замечания.

При неудовлетворительной оценке выпускной квалификационной работы обучающийся-выпускник имеет право повторно ее защищать после доработки и внесения исправлений, но не более одного раза и не раньше следующего учебного года.

Обучающиеся, сдавшие курсовые экзамены с оценкой «отлично» не менее чем по 75 % всех дисциплин учебного плана, а по остальным дисциплинам – с оценкой «хорошо», защитившим выпускную квалификационную работу с оценкой «отлично», выдается диплом с отличием.

Фонд оценочных средств отражен в приложениях.

## **8. Порядок рассмотрения апелляционных заявлений, обучающихся по результатам итоговой государственной аттестации**

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания.

Апелляционные комиссии созываются по мере необходимости в период проведения государственной аттестации. В состав апелляционной комиссии включаются не менее 4 человек из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу университета и не входящих в состав государственных экзаменационных комиссий.

Апелляция подается в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания. Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного междисциплинарного экзамена, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии).

Апелляция рассматривается не позднее двух рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

Ведение заседания апелляционной комиссии осуществляется председателем комиссии. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов членов соответствующей комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов, поданных «за» и «против», председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

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.

Апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об обоснованности мнения обучающегося, подавшего апелляцию, о нарушении установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и о повышении оценки за государственное аттестационное испытание (с указанием оценки);

- об обоснованности мнения обучающегося, подавшего апелляцию, о нарушении установленной процедуры проведения государственного аттестаци-

онного испытания и о повторном проведении государственного аттестационного испытания для обучающегося;

- о необоснованности мнения обучающегося, подавшего апелляцию, о нарушении установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания.

Проведение заседания государственной экзаменационной комиссии или апелляционной комиссии и решения, принятые соответствующей комиссией, оформляются протоколом.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в образовательной организации обучающегося, подавшего апелляцию, в соответствии с государственным образовательным стандартом. Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

## 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение

### 9.1. Литература

1. История, философия и методология науки и техники: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Н. Г. Багдасарьян, В. Г. Горохов, А. П. Назаретян. - М. : Юрайт, 2016. - 383 с. - (Бакалавр - Магистр).

2. Кирвель Ч.С. Философия и методология науки [Электронный ресурс]: учеб.пособие / Ч.С. Кирвель [и др.]; под ред. Ч.С. Кирвеля. - Минск: Выш. шк., 2012. - 639 с. - ISBN 978-985-06-2119-1. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=508496>

3. Аничин В.Л. Управление проектами: Учебное пособие / В.Л. Аничин. – Белгород: Изд-во БелГСХА им. В.Я. Горина, 2013. - 91 с. [электронный документ].- Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=142119940515192817&Image\\_file\\_name=Only\\_in\\_E\\_C%5CУправление\\_proektami%2EUchebnoe\\_posobie%2Epdf&mfn=40172&FT\\_RE\\_QUEST=Аничин&CODE=91&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=142119940515192817&Image_file_name=Only_in_E_C%5CУправление_proektami%2EUchebnoe_posobie%2Epdf&mfn=40172&FT_RE_QUEST=Аничин&CODE=91&PAGE=1)

4. Кибанов А.Я. Управление персоналом: Учебное пособие / А.Я. Кибанов, Г.П. Гагаринская, О.Ю. Калмыкова, Е.В. Мюллер. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 238 с.: 60x90 1/16. - [znanium.com/catalog.php?bookinfo=339115](http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=339115)

5. Чуланова О.Л. Управление персоналом на основе компетенций : монография / О.Л. Чуланова. — М. : ИНФРА-М, 2014. — 122 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=458273>

6. Гордиенко И.В. Технология профессионально-ориентированной деятельности: учебное пособие для магистров направления подготовки 44. 04. 04 Профессиональное обучение, Белгород, Белгородский ГАУ им. В.Я. Горина, 2016, 113с. Режим доступа: <http://lib.belgau.edu.ru/cgi->

[bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1705990352203917&Image\\_file\\_name=Akt\\_526%5C\\_Gordienko\\_Tehnolog\\_prof\\_orien\\_obuch\\_Uch\\_posob%2Epdf&mfn=50501&FT\\_REQUEST=%2E%20%D0%93%D0%BE%D1%80%D0%B4%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%20%D0%98%2E%D0%92%2E%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE-%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%B4%D0%B5%D1%8F%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%BC%D0%B0%D0%B3%D0%B8%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%D0%BD%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B8%2044%2E%2004%2E%2004&CODE=113&PAGE=12.](http://bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1705990352203917&Image_file_name=Akt_526%5C_Gordienko_Tehnolog_prof_orien_obuch_Uch_posob%2Epdf&mfn=50501&FT_REQUEST=%2E%20%D0%93%D0%BE%D1%80%D0%B4%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%20%D0%98%2E%D0%92%2E%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE-%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%B4%D0%B5%D1%8F%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%BC%D0%B0%D0%B3%D0%B8%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%D0%BD%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B8%2044%2E%2004%2E%2004&CODE=113&PAGE=12.)

7. Современные педагогические технологии в образовательном процессе профессиональных образовательных организаций: учебно-методическое пособие / сост. И. В. Гордиенко. - Белгород: Белгородский ГАУ, 2015. - 194с. Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1605920352223916&Image\\_file\\_name=Avg\\_okt\\_2015%5CSovrem\\_pedagog\\_tehnol\\_obraz\\_protces\\_uch\\_met\\_kompl%2Epdf&mfn=48797&FT\\_REQUEST=%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D1%80%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BF%D0%B5%D0%B4%D0%B0%D0%B3%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8%20%D0%B2%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%BC%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%81%D0%B5&CODE=194&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1605920352223916&Image_file_name=Avg_okt_2015%5CSovrem_pedagog_tehnol_obraz_protces_uch_met_kompl%2Epdf&mfn=48797&FT_REQUEST=%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D1%80%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BF%D0%B5%D0%B4%D0%B0%D0%B3%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8%20%D0%B2%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%BC%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%81%D0%B5&CODE=194&PAGE=1)

8. Мисливец Н. А. Педагогические технологии : учебное пособие / Н. А. Мисливец ; БелГСХА. - Белгород : Изд-во БелГСХА, 2010. - 150 с.

9. Мезенова О. Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов: учебное пособие / О. Я. Мезенова. – СПб. : Проспект Науки, 2015. – 224 с

10. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учебное пособие / О. Н. Красуля [и др.]. – СПб.: ГИОРД, 2015. – 320 с.

11. Салаткова Н. П. Современные методы исследования и приборы: учебное пособие для студентов направления подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения. Квалификация (степень) дипломника - магистр. Форма обучения - очная (заочная) / Н. П. Салаткова, А. А. Горбатовский ; Бел-





- Майский : Белгородский ГАУ, 2016. - 112 с. Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1004450892049811&Image\\_file\\_name=Akt\\_534%5CSovremennye\\_problemyi\\_otrasliyu%2EUchebnoe\\_posobie%2Epdf&mfn=52140&FT\\_REQUEST=%D1%81%D0%BE%D0%B2%D1%80%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D1%8B%20%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%B8&CODE=112&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1004450892049811&Image_file_name=Akt_534%5CSovremennye_problemyi_otrasliyu%2EUchebnoe_posobie%2Epdf&mfn=52140&FT_REQUEST=%D1%81%D0%BE%D0%B2%D1%80%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D1%8B%20%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%B8&CODE=112&PAGE=1)

19. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: учебник [по направлению подготовки бакалавров 260200 "Продукты питания животного происхождения" для профилей подготовки: "Технология молока и молочных продуктов", "Технология мяса и мясных продуктов", "Технология рыбы и рыбных продуктов"] / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 592 с.

20. Жаворонко, Н. А. Современное технологическое оборудование в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов направления подготовки 19.04.03 "Продукты питания животного происхождения" / Н. А. Жаворонко; Белгородский ГАУ. - Белгород: Белгородский ГАУ, 2015. - 199 с. Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1703440052079119&Image\\_file\\_name=Only\\_in\\_EC%5CZhavoronkoN%2EA%2ESovremennoe\\_tehnologicheskoe\\_oborudovanie%2Epdf&mfn=52746&FT\\_REQUEST=%D0%96%D0%90%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%9E%D0%9D%D0%9A%D0%9E%2C&CODE=199&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1703440052079119&Image_file_name=Only_in_EC%5CZhavoronkoN%2EA%2ESovremennoe_tehnologicheskoe_oborudovanie%2Epdf&mfn=52746&FT_REQUEST=%D0%96%D0%90%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%9E%D0%9D%D0%9A%D0%9E%2C&CODE=199&PAGE=1)

21. Беликова, И. П. Основы управления проектами : учебное пособие / И. П. Беликова, О. Н. Федиско. — Ставрополь : СтГАУ, 2020. — 112 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169715> (дата обращения: 04.07.2021). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

22. Земсков, Ю. П. Основы проектной деятельности : учебное пособие / Ю. П. Земсков, Е. В. Асмолова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-4395-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122175> (дата обращения: 04.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

23. Попов Ю.И. Управление проектами [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю. И. Попов, О.В. Яковенко. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 208 с. — (Учебники для программы МВА). - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/983557>

24. Кукушина В.В. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров) : учеб. пособие / В.В. Кукушкина. — М. :ИНФРА-М, 2017. — 264с.— (Высшее образование: Магистратура). <http://znaniyum.com/bookread2.php?book=767830>

25. Каледина, М. В. Планирование и организация научных исследований: учебное пособие для студентов, обучающихся в магистратуре по направлению

подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения / М. В. Каледина, А. Н. Федосова, И. А. Мартынова ; Белгородский ГАУ. - Майский : Белгородский ГАУ, 2016. - 152 с. Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=192016383086172812&Image\\_file\\_name=Akt%5F534%5CKaledinaM%2EV%2EPlanirovanie%5Fi%5Forganizatsiya%5Fnauchnyih%5Fissledovaniy%2EUchebnoe%5Fposobie%2Epdf&mfn=52146&FT\\_REQUEST=&CODE=152&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=192016383086172812&Image_file_name=Akt%5F534%5CKaledinaM%2EV%2EPlanirovanie%5Fi%5Forganizatsiya%5Fnauchnyih%5Fissledovaniy%2EUchebnoe%5Fposobie%2Epdf&mfn=52146&FT_REQUEST=&CODE=152&PAGE=1)

26. Красс М.С. Моделирование эколого-экономических систем: Учебное пособие / М.С. Красс. - 2-е изд. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 272 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=398940>.

27. Математическое моделирование и проектирование: учеб. пособие / А.С. Коломейченко, И.Н. Кравченко, А.Н. Ставцев, А.А. Полухин; под ред. А.С. Коломейченко. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 181 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=884599>.

28. Царьков И.Н. Математические модели управления проектами: учебник / И.Н. Царьков; предисловие В.М. Аньшина. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 514 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=872356>.

29. Бессонов Б. Н. История и философия науки: учебное пособие для магистров / Б. Н. Бессонов. - М. : Юрайт, 2012. -394 с.

30. Лученкова Е.С. Лученкова, Е.С. История науки и техники [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.С. Лученкова, А.П. Мядель. – Минск: Высшая школа, 2014. – 175 с.– Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=509492.11>

31. Философия и история науки: Учебник [Электронный ресурс] / Е.А. Гусева, В.Е. Леонов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 128 с.: 60x88 1/16. -(Высшее образование: Магистратура). Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=356848>

32. Философские проблемы науки и техники: учебник и практикум для магистратуры/ В.А. Канке. - М: ЮРАЙТ, 2016.-288 с.

33. Аничин В.Л. Планирование и оценка проектов: Учебное пособие / В.Л. Аничин. – Белгород: Типография БелГАУ, 2017. – 78 с.- Режим доступа: [https://do.belgau.edu.ru/pluginfile.php/81441/mod\\_resource/content/1/Планирование%20и%20оценка%20проектов.pdf](https://do.belgau.edu.ru/pluginfile.php/81441/mod_resource/content/1/Планирование%20и%20оценка%20проектов.pdf)

34. Беликова, И.П. Управление проектами [Электронный ресурс] : учебное пособие (краткий курс лекций) / И.П. Беликова; Ставропольский гос. аграрный ун-т. - Ставрополь, 2014. – 80 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=514993>

35. Бычков В.П. Управление персоналом: Учебное пособие / В.П. Бычков, В.М. Бугаков, В.Н. Гончаров; Под ред. В.П. Быčkoвa. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 237 с. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=319107>

36. Худобина Г.И.,Добрунова А.И., Дорофеев А.Ф. Управление персоналом: Практикум ГРИФ УМО /Г.И. Худобина, А.И. Добрунова, А.Ф. Дорофеев.- Белгородская с-х академия, , 2012 - 205 с

37. Егоршин А. П. Основы управления персоналом: Учебное пособие / А.П. Егоршин. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 352 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-16-004165-0 <http://znanium.com/bookread2.php?book=247976>

38. Управление персоналом: Магистерская программа "Управление персоналом организации" (вариат. учеб. дисц.): Учеб. пос. / ГУУ; Под ред. проф. А.Я. Кибанова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013 - 256с. - (ВО: Магистр.). <http://znanium.com/bookread2.php?book=411608>

39. Резник С. Д. Студент вуза: технологии и организация обучения в вузе: Учебник / С.Д. Резник. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 366 с. ISBN 978-5-16-010134-7 Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=472506>.

40. Организация инновационной деятельности в образовательном учреждении [Текст]. - Иркутск : Иркутский институт повышения квалификации работников образования, 2012. - 125 с. - Б. ц. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=498919>

#### 41. Пашкевич

В.А. Основы проектирования педагогической технологии. Взаимосвязь теории и практики [Текст] : Учебно-методическое пособие / А. В. Пашкевич. - 2, испр. и доп. - Москва : Издательский Центр РИОР ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015. - 76 с. - ISBN 978-5-369-01095-2 : Б. ц. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=480767>

42. Лачуга Ю.Ф. Инновационное творчество - основа научно-технического прогресса : учебное пособие / Ю. Ф. Лачуга, В. А. Шаршунов. - М. : Колосс, 2011. - 455 с.

43. Борискова Л.А. Управление разработкой и внедрением нового продукта: учебное пособие / Л.А. Борискова, О.В. Глебова, И.Б. Гусева. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=522742>

44. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе / Тихомирова Н. А.: Учебное пособие. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 448 с.

45. Органолептика пищевых продуктов: Учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. - М.:СтГАУ - "Агрус", 2016. - 128 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=975904>

46. Голубева, Л. В. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения: экспертиза молока и молочных продуктов : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 64 с. - ISBN 978-5-00032-210-9. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/92224>

47. Китаев Ю. А. Практикум для проведения практических занятий и выполнения самостоятельной работы по дисциплине "Экономические аспекты производства новых видов продуктов питания" направления подготовки - 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения, квалификация - магистр [Электронный ресурс]: практикум / Белгородский ГАУ; сост. Ю. А. Китаев. - Майский: Белгородский ГАУ, 2017. - 33 с.- Режим доступа:

[http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1903470796049216&Image\\_file\\_name=OnlyEC2%5CPraktikum\\_Ekonomicheskie\\_aspektyi\\_proizvodstva\\_novyih\\_vidov\\_19%2E04%2E03\\_Produktyi\\_pitaniya%2Epdf&mfn=52964&FT\\_REQUEST=%D0%9A%D0%98%D0%A2%D0%90%D0%95%D0%92&CODE=33&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1903470796049216&Image_file_name=OnlyEC2%5CPraktikum_Ekonomicheskie_aspektyi_proizvodstva_novyih_vidov_19%2E04%2E03_Produktyi_pitaniya%2Epdf&mfn=52964&FT_REQUEST=%D0%9A%D0%98%D0%A2%D0%90%D0%95%D0%92&CODE=33&PAGE=1)

48. Китаев Ю. А. Экономика и управление производством: курс лекций / Ю. А. Китаев, Н. П. Салаткова; Белгородский ГАУ. - Белгород: Белгородский ГАУ, 2015. - 120 с. Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1603440796079214&Image\\_file\\_name=Dek\\_2015%5CKitaevYu%2EA\\_Ekon\\_uprav\\_proizvod\\_kurs\\_lek%2Epdf&mfn=48999&FT\\_REQUEST=%D0%9A%D0%98%D0%A2%D0%90%D0%95%D0%92&CODE=120&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1603440796079214&Image_file_name=Dek_2015%5CKitaevYu%2EA_Ekon_uprav_proizvod_kurs_lek%2Epdf&mfn=48999&FT_REQUEST=%D0%9A%D0%98%D0%A2%D0%90%D0%95%D0%92&CODE=120&PAGE=1)

49. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе / Тихомирова Н. А.: Учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 448 с.

50. Васильева, Марианна Матвеевна. Практическая грамматика немецкого языка [Текст] : Учебное пособие / М. М. Васильева, М. А. Васильева. - 14, перераб. и доп. - Москва : Альфа-М ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015. - 252 с. - <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=474619>

51. Тартынов, Г.Н. Тематический русско-немецкий - немецко-русский словарь сельскохозяйственных терминов. [Электронный ресурс] - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2013. - 128 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/13098>

52. Инновационные основы системного развития сельского хозяйства: стратегии, технологии, механизмы. (Центральный федеральный округ России): монография / НИИ экономики и организации АПК ЦЧР РФ; ред. И. Ф. Хицков. - Воронеж: Центр духовного возрождения Черноземного края, 2013. - 800 с. - ISBN 978-5-91338-094-4.

53. Попов Е.Б. Деловой английский язык. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 64 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=515334>

54. Резникова Г.А. Postgraduate course: учебно-методическое пособие для магистрантов, аспирантов и соискателей вузов / Г.А. Резникова, С.А. Вербицкая; Белгородский ГАУ. - 3-е изд. испр. и доп. - Белгород: Белгородский ГАУ, 2016. – 47 с. Режим доступа: <http://lib.belgau.edu.ru/>

55. Автоматизация технологических процессов : учебное пособие / И. Ф. Бородин, Ю. А. Судник. - М. : Колос, 2003. - 344 с.

56. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов : учебник / И. Ф. Бородин, Ю. А. Судник. - М. : Колосс, 2007. - 344 с.

57. Методология проектирования продуктов питания с заданными составом и свойствами [Электронный ресурс]: учебное пособие (практикум) для студентов направления полготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения. Квалификация (степень) дипломника - магистр. Форма обучения - очная (заочная) / Н. П. Салаткова, А. А. Горбатовский ; Белгородский ГАУ. - Майский: Белгородский ГАУ, 2015. - 100 с. Режим доступа:



[osti%2Epdf&mfn=52760&FT\\_REQUEST=%D0%96%D0%90%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%9E%D0%9D%D0%9A%D0%9E%2C&CODE=9999&PAGE=1](https://e.lanbook.com/book/158052)

65. Беликова, Е. В. Управление программами и портфелями проектов : учебное пособие / Е. В. Беликова. — Волгоград : ВГАФК, 2016. — 195 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158052> (дата обращения: 04.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

66. Мышалова, О. М. Основы проектирования : учебное пособие / О. М. Мышалова. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 199 с. — ISBN 978-5-89289-812-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93557> (дата обращения: 04.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

67. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий молочной промышленности : учебное пособие / Л. В. Голубева, Г. И. Касьянов, А. В. Кочерга, Н. В. Тимошенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1688-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168766> (дата обращения: 04.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

68. Организация и планирование научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов направления подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения. Квалификация (степень) дипломника - магистр. Форма обучения - очная (заочная) / М. В. Каледина, А. Н. Федосова, И. А. Мартынова ; Белгородский ГАУ. - Майский : Белгородский ГАУ, 2015.

- 151 с [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=152311825850952013&Image\\_file\\_name=Only\\_in\\_EC%5CKaledinaM%2EV%2EOrganizatsiya\\_planirovanie\\_nauchnyih\\_issledovaniy%2Epdf&mfn=52642&FT\\_REQUEST=%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%B8%20%D0%BF%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BD%D0%B0%D1%83%D1%87%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D0%B8%D1%81%D1%81%D0%BB%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B9&CODE=151&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=152311825850952013&Image_file_name=Only_in_EC%5CKaledinaM%2EV%2EOrganizatsiya_planirovanie_nauchnyih_issledovaniy%2Epdf&mfn=52642&FT_REQUEST=%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%B8%20%D0%BF%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BD%D0%B0%D1%83%D1%87%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D0%B8%D1%81%D1%81%D0%BB%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B9&CODE=151&PAGE=1)

69. Логистика: модели и методы: учеб. пособие / П.В. Попов, И.Ю. Мирецкий, Р.Б. Ивуть, В.Е. Хартовский; под общ. и науч. ред. П.В. Попова, И.Ю. Мирецкого. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 272 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=809982>

70. Самыгин Д.Ю. Стратегическая модель устойчивости аграрного бизнеса: параметры, риски, решения: монография / Д.Ю. Самыгин, Н.Г. Барышников. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 161 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=851130>.

71. Новиков А.И. Теория принятия решений и управление рисками в финансовой и налоговой сферах: учебное пособие / А.И. Новиков, Т.И. Солодка. —

— 2-е изд., стер. – М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019.  
— 284 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/read?id=358432>.

**9.2. Периодические издания:** «Мясная индустрия», «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельхозсырья», «Молочная промышленность», «Достижения науки и техники АПК».

### **9.3. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы**

1. Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям «AGRIS (Agricultural Research Information System)» – Режим доступа: <http://agris.fao.org>
2. Сельское хозяйство: всё о земле, растениеводство в сельском хозяйстве – Режим доступа: <https://selhozyajstvo.ru/>
3. Всероссийский институт научной и технической информации – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
4. Научная электронная библиотека – Режим доступа: <http://www2.viniti.ru>
5. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: <http://www.mcx.ru/>
6. Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок – Режим доступа: <http://www.scientific.narod.ru/>
7. Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса – Режим доступа: <http://www.ras.ru/>
8. Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации – Режим доступа: <http://nature.web.ru/>
9. Научно-технический портал: «Независимый научно-технический портал» - публикации в Интернет научно-технических, инновационных идей и проектов (изобретений, технологий, научных открытий), особенно относящихся к энергетике (электроэнергетика, теплоэнергетика), переработке отходов и очистке воды – Режим доступа: <http://ntpo.com/>
10. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>
11. Российская государственная библиотека – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>
12. Российское образование. Федеральный портал – Режим доступа: <http://www.edu.ru>
13. Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии – Режим доступа: – Режим доступа: <http://n-t.ru/>
14. Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib" – Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru>
15. ЭБС «ZNANIUM.COM» – Режим доступа: – Режим доступа: <http://znanium.com>
16. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books>
17. Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса) –

Режим доступа: <http://www.garant.ru>  
18.СПС Консультант Плюс: Версия Проф – Режим доступа:  
<http://www.consultant.ru>

#### **9.4. Электронные библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда**

- ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001919000019 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019
- ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015
- ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019
- ЭБС «Рукопт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ» БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис».

#### **9.5. Перечень программного обеспечения, информационных технологий**

##### **Операционные системы:**

- MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.
- MS Windows Pro 7 RUS Upgrd OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно
- Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор на передачу неисключительных прав №26 от 26.12.2019 . Срок действия- бессрочно
- Отечественное системное ПО «Базальт СПО». Договор о сотрудничестве №ДС 015-2019 от 07.10.2019. Срок действия лицензии – бессрочно. (*отечественное ПО*)

##### **Офисные программы:**

- MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Office 2016 Russian OLPNL Academic Edition сублицензионный договор № 31705082005 от 05.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно.
  - Office 2016 Russian OLPNL Academic Edition сублицензионный контракт № 5 от 04.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Отечественное офисное программное обеспечение "Р7-офис Десктоп». Сублицензионный договор на российское офисное программное обеспечение



для учебных целей №4 от 11.06.2020. Срок действия лицензии – бессрочно.  
(отечественное ПО)

### **Другие программы:**

- Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021 (отечественное ПО)
- Мой Офис Образование free. Бессрочная для СПО (отечественное ПО)
- 3ds Max 2019 03 сентября 2018 г. free Multi-user (многопользовательская). Срок действия лицензии до 03.09.2021 года
- AutoCAD 2019 03 сентября 2018 г. free install on network server. Срок действия лицензии до 03.10.2021 года
- Photoshop CC ALL Multiple Platforms Multi European Languages Licensing Renewal (сублицензионный договор на передачу неисключительных прав № ПО-1658Л\_14575\_4420 от 16\_06\_20). . Срок действия лицензии до 16.07.2021 года
- CorelDRAW Graphics Suite X7. Академическая версия. Договор №0326100001915000009-0010667-02 от 09.06.2015. Срок действия лицензии-бессрочно.
- APM WinMachine 17 «Прочностной расчет и проектирование конструкций, деталей машин и механизмов», (лицензионный договор № ФПО-20/680/2019-33-19 от 24.09.2018 г.) - учебный класс на 30 сетевых учебных и 2 локальные преподавательские лицензию. Срок действия лицензии – бессрочно. (отечественное ПО)
- Учебный комплект программного обеспечения: Пакет обновления КОМПАС-3D до версий V16 и V17. (сублицензионный договор № МЦ-15-00330-0641 от 14 сентября 2015 г.) - 50 мест. Срок действия лицензии – бессрочно. (отечественное ПО)
- Линко v 6.5 (договор №5008-461 от 07.08.2014) - 2 класса – 14 шт. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Sanako Study 1200 (государственный контракт №390/Д от 12.12.2008 на поставку программного мультимедийного комплекса для изучения языков Sanako Study 1200. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. (отечественное ПО)
- СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно (отечественное ПО)
- «Альт-Инвест 8 Сумм». Лицензионный договор на передачу пакета «Умный класс» в кол-ве 25 рабочих мест № 6-20-011 от 06.03.2020. Срок действия лицензии – бессрочно. (отечественное ПО)
- «Альт-Финансы 3». Лицензионный договор на передачу пакета «Умный

- класс» в кол-ве 25 рабочих мест № 6-20-011 от 06.03.2020. Срок действия лицензии – бессрочно. *(отечественное ПО)*
- «Бизнес-курс». Сублицензионный договор № 200601\1. Срок действия лицензии – бессрочно. *(отечественное ПО)*
  - Экология.1С-КСУ: Охрана окружающей среды. Академическая версия. Сублицензионный договор №0018-943/18 от 21.10.2018. Срок действия лицензии – бессрочно. *(отечественное ПО)*
  - ГИС «Панорама х64» (версия 12) с учетом Профессиональная ГИС «Карта 2011» (версия 11). Геоинформационная система «Панорама х64» (ГИС «Панорама х64» версия 12, для платформы «х64»). Лицензионный договор №Л-56/18/3 от 20.07.2018. Срок действия лицензии – бессрочно. *(отечественное ПО)*
  - программный продукт «Ваш финансовый аналитик. Сетевой». Договор №409-676 от 09.06.2017. Срок действия лицензии – бессрочно. *(отечественное ПО)*
  - МИАС «СПЕКТР» Лицензионный договор №ЭК/300/-0/27/16 от 10.02.2016. Срок действия лицензии – бессрочно.
  - 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших учебных заведениях. Договор №27 от 10.04.2012. Срок действия лицензии – бессрочно. *(отечественное ПО)*
  - Защищенный программный комплекс 1С предприятие 8.3z (х86-64). Договор №362/17 от 04.05.2017 г. Срок действия – бессрочно. *(отечественное ПО)*
  - ИАС "СЕЛЭКС" -Молочный скот. Племенной учет в хозяйствах. Учебная версия. Модуль "Оборот стада" к ИАС "СЕЛЭКС"-Молочный скот. Племенной учет в хозяйствах. Учебная версия. ИАС "СЕЛЭКС"-Мясной скот. Племенной учет в хозяйствах. Учебная версия. ИАС "Рационы". Расчет кормовых рационов. Учебная версия. Договор о предоставлении неисключительной (простой) лицензии №287 от 15 мая 2012 г. Срок действия лицензии – бессрочно.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕН-**  
**НЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени В.Я.ГОРИНА»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхожде-**  
**ния**

**Направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов**

**Квалификация**  
**МАГИСТР**

Майский, 2021

## 1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной Программы

Код и формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование разделов (этапов) практики и (или) видов работ	Наименование оценочного средства		
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация	
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> методологию анализа проблемной ситуации как системы, позволяющую выявлять ее составляющие и связи между ними, определять вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа	
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке				
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками анализа проблемной ситуации как системы, выявления ее составляющих и связей между ними, определения вопросов (задач), подлежащих дальнейшей разработке				
	УК-1.2 Предлагает способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных ис-	Первый этап (пороговой уровень)	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалифика-	Выпускная квалификационная работа
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> находить способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации			
			Третий этап (высокий уровень)				

	точников информации	Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации		ционной работы, индивидуального задания	
	УК-1.3 Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> разрабатывать стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками разработки стратегии достижения поставленной цели как последовательности шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности			
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную зависимости от типа проекта) ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> стандарты определяющие жизненный цикл проектов. процессы и функции управления проектами	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> формулировать цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную зависимости от типа проекта)			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> методами оценки проектов			

<b>УК-2.2</b> Формирует план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения.	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> основы планирования в рамках обозначенной проблемы	Вы- пускная квали- фика- ционная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Вы- пускная квали- фикаци- онная работа
	Второй этап (продвину-тый уро-вень)	<b>уметь:</b> формировать план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения			
	Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> основными экономическими инструмен-тами, механизмом анализа, диагностики и прогноза развития проектов			
<b>УК-2.3</b> Организует и координирует работу участников проекта, способствует кон-структивному преодо-лению возникающих разногласий и кон-фликтов, обеспечи-вает работу команды необходимыми ресур-сами	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> методы управления персоналом	Вы- пускная квали- фика- ционная работа	Выполнение работ со-гласно ка-лендарного графика вы-пускной квалифика-ционной ра-боты, инди-видуального задания	Вы- пускная квали- фикаци- онная работа
	Второй этап (продвину-тый уро-вень)	<b>уметь:</b> уметь организовать и координировать рабо-ту участников проекта. определять жизненный цикл команды, практики выявления лидерских качеств.			
	Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> инструментами развития сотрудников, способами преодоления возникающих разногласий и конфликтов			
<b>УК-2.4</b> Представляет публично результаты проекта (или отдель-ных его этапов) в раз-личных формах (отче-тов, статей, выступле-ний на научно-практических семина-рах и конференциях) и предлагает пути его внедрения в практику)	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> основы научных исследований в проектной деятельности	Вы- пускная квали- фика- ционная работа	Выполнение работ со-гласно ка-лендарного графика вы-пускной квалифика-ционной ра-боты, инди-видуального задания	Вы- пускная квали- фикаци- онная работа
	Второй этап (продвину-тый уро-вень)	<b>уметь:</b> представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях) и предлага-ть пути его внедрения в практику)			
	Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> управлением проекта на всех этапах его жизненного цикла			

<b>УК-3</b> Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	<b>УК-3.1</b> Разрабатывает командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> способы и методы управления персоналом	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> разрабатывать командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> способами разработки командной стратегии			
	<b>УК-3.2</b> Применяет эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> стили руководства командой	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> решать ситуационные задачи различного типа			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> методам планирования количественной и качественной потребности в персонале			
	<b>УК -3.3</b> Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий обладая навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> виды конфликтов и стрессов	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> нейтрализовать стрессы и урегулировать конфликты			

	на основе учета интересов всех сторон				видуального задания	
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> методами нейтрализации стрессов и урегулирования конфликтов			
	<b>УК- 3.4</b> Планирует командную работу, распределяет поручения, делегирует полномочия и управляет членами команды	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> способы делегирования полномочий	Вы- пускная квали- фика- ционная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Вы- пускная квали- фикаци- онная работа
Второй этап (продвину- тый уро- вень)		<b>уметь:</b> делегировать полномочия				
Третий этап (высокий уровень)		<b>владеть:</b> видами построения структуры управления персоналом				
<b>УК-4</b> Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке (ах), для академического и профессионального взаимодействия	<b>УК-4.1</b> Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, выполнения письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> - современные технологии обучения, выработанные отечественной и зарубежной педагогикой высшей школы; - структуру педагогической деятельности преподавателя, ее содержание и технологии обучения в вузе; - основы и модели межличностного и межкультурного взаимодействия; - языковые средства (лексические, грамматические, фонетические), на основе которых формируются и совершенствуются базовые умения говорения, аудирования, чтения и письма; - структурные и содержательные особенности различных жанров публичной и научной речи: доклада, статьи, презентации, реферата.	Вы- пускная квали- фика- ционная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Вы- пускная квали- фикаци- онная работа
		Второй этап (продвину-	<b>уметь:</b> - осуществлять и организовывать преподаватель-			



		тый уровень)	скую деятельность по основным образовательным программам высшего образования, с учётом обоснованного выбора и эффективного использования образовательных технологий, методов и средств обучения с целью обеспечения планируемого уровня личностного и профессионального развития.			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> - технологиями организации процесса обучения, приемами и техниками профессионального саморазвития; - навыками публичной речи; навыками построения лекционных и практических занятий, определения их целей, задач, этапов, методологической основы			
УК-4.2 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные		Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> - использовать формы речевого общения для выражения различных коммуникативных намерений, а также для формулирования своей точки зрения; - получить информацию на иностранном языке; - работать с электронными специальными словарями и энциклопедиями.	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> - состоятельно изучать и критически анализировать научную литературу.			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> - методикой объективности оценивания собственной деятельности и результатов обучения; - способностью соотносить языковые средства с конкретными ситуациями, условиями и задачами межкультурного речевого общения			
УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного		Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> - активно участвовать в дискуссиях на различную тематику, выражать свое мнение, четко высказывать свою точку зрения, приводить аргументы	Выпускная квали-	Выполнение работ согласно календарного	Выпускная квали-

	участия в академических и профессиональных дискуссиях.	Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> - сообщать информацию на основе прочитанного текста в форме четко организованного и аргументированного монологического высказывания	ционная работа	графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	онная работа
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> - навыками аннотирования и реферирования на иностранном языке			
<b>УК-5</b> Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	<b>УК-5.1</b> Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> причины появления социальных обычаев и различий в поведении людей	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> объяснять особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками объяснения особенностей поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей			
	<b>УК-5.2</b> Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> механизмы создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> создавать недискриминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> умениями теоретического анализа литературы и практическими навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач			

<b>УК-6.</b> Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<b>УК-6.1.</b> Владеет методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> методику самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> применять на практике методику самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда			
	<b>УК-6.2</b> Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> технологии и навыки управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> применять на практике технологии и навыки управления своей познавательной деятельностью на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни			
	<b>УК-6.3</b> Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> принцип действия и область применения инструментальных физико-химических методов исследования аналитические методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и область их применения	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> – применять теоретические знания инструментальных и аналитических методов исследований для решения конкретных производственных задач и в			

			научных исследованиях. – профессионально эксплуатировать современное оборудование и приборы в соответствии с поставленными целями.		видуального задания	
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками работы на современном оборудовании и приборах при решении конкретных задач при достижении поставленной цели			
<b>ОПК-1</b> Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<b>ОПК-1.1</b> Разрабатывает эффективную стратегию по управлению проектными задачами при реализации целей предприятия	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> методы оценки проектов	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> разрабатывать эффективную стратегию по управлению проектами при реализации целей предприятия			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> методами экономического анализа и учета показателей проекта в профессиональной деятельности			
	<b>ОПК-1.2</b> Формирует инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> основные производственно-экономические показатели проекта	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> анализировать основные производственно-экономические показатели проекта для формирования инновационной политики			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> методами анализа основных производственно-экономических показателей проекта, на основе которых формируется конкурентоспособная концепция предприятия			
<b>ОПК-2</b> Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию	<b>ОПК-2.1</b> Использует инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> принципы, подходы и методы управления программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика вы-	Выпускная квалификационная

нию технологических процессов производства продукции различного назначения	дения различного назначения		животного происхождения	работа	пусковой квалификационной работы, индивидуального задания	работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> осваивать новые технологии, координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> приемами системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессе переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами; методами исследования и самостоятельно провести оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.			
<b>ОПК-2.2</b> Осуществляет поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> искать и выбирать новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками самостоятельного применения новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения			
<b>ОПК-3</b> Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки	<b>ОПК-3.1</b> Использует современные системы управления качеством в конкретных условиях предприятий	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> системы управления качеством	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, инди-	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> использовать системы управления качеством для получения конкурентоспособной продукцией			
		Третий этап (высокий)	<b>владеть:</b> методологией разработки, внедрения и сертификации систем управления качеством на			

НОВЫХ ВЫСОКО-технологических решений	<b>ОПК-3.2</b> Осуществляет поиск и принимает оптимальные решения при создании высокотехнологической продукции	уровень)	предприятиях		видуального задания		
		Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> сущность и задачи управления качества при создании высокотехнологической продукции	Вы-пуская квали-фика-ционная работа	Выполнение работ со-гласно ка-лендарного графика вы-пускной квалифика-ционной ра-боты, инди-видуального задания	Вы-пуская квали-фикаци-онная работа	
		Второй этап (продвину-тый уро-вень)	<b>уметь:</b> использовать инструменты контроля ка-чества на практике при создании высокотехноло-гической продукции				
	Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> способами и методами поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельно-сти и экологической чистоты					
	<b>ОПК-3.3</b> Контролирует технологические риски при разработке технологии продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> виды технологических рисков	Вы-пуская квали-фика-ционная работа	Выполнение работ со-гласно ка-лендарного графика вы-пускной квалифика-ционной ра-боты, инди-видуального задания	Вы-пуская квали-фикаци-онная работа	
		Второй этап (продвину-тый уро-вень)	<b>уметь:</b> осуществлять контроль технологических рисков				
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> методами оценки технологических рисков				
	<b>ОПК -4</b> Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов произ-	<b>ОПК-4.1</b> Использует методы моделирова-ния при производстве продуктов питания животного происхож-дения	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> методы моделирования при производстве продуктов питания животного происхождения	Вы-пуская квали-фика-ционная работа	Выполнение работ со-гласно ка-лендарного графика вы-пускной квалифика-ционной ра-боты, инди-	Вы-пуская квали-фикаци-онная работа
			Второй этап (продвину-тый уро-вень)	<b>уметь:</b> использовать методы моделирования при производстве продуктов питания животного проис-хождения			
Третий этап (высокий			<b>владеть:</b> навыками самостоятельного применения методов моделирования при производстве продук-				

водства продукции из сырья животного происхождения	<b>ОПК-4.2</b> Проектирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	уровень)	тов питания животного происхождения		видуального задания	
		Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> пооперационно планировать технологические процессы производства новых видов продуктов питания животного происхождения			
Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками самостоятельного проектирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения					
<b>ОПК-5</b> Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	<b>ОПК-5.1</b> Применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> основы и принципы современных достижений науки и техники, методики проведения опытов для решения задач в области переработки мясной и молочной продукции	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> методиками современных и передовых достижений науки и техники, а также методами исследования и самостоятельного проведения практических опытов по комплексной оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения.			
	<b>ОПК-5.2</b> Самостоятельно выполняет исследования для решения научно-	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> – роль современных методов и приборов для исследования основного сырья, вспомогательных материалов и готовых пищевых продуктов;	Выпускная квали-	Выполнение работ согласно календарного	Выпускная квали-

	<b>исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования</b>		– диапазон содержания исследуемого компонента, точность селективность метода, чувствительность прибора, трудоемкость подготовки проб для выбранного метода и прибора;	ционная работа	графика вы- пускной квалифика- ционной ра- боты, инди- видуального задания	онная работа
		Второй этап (продвину- тый уро- вень)	<b>уметь:</b> применять знания современных методов и приборов для решения конкретных задач или поставленной цели исследования.			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач или поставленной цели исследования. правилами профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов.			
<b>ОПК-6</b> Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	<b>ОПК-6.1.</b> Проектирует образовательные программы, выбирает методы научно-методической работы, интерпретирует и представляет результаты работы	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> образовательные программы, методы научно-методической работы в профессиональном образовании	Вы- пускная квали- фика- ционная работа	Выполнение работ со- гласно ка- лендарного графика вы- пускной квалифика- ционной ра- боты, инди- видуального задания	Вы- пускная квали- фикаци- онная работа
		Второй этап (продвину- тый уро- вень)	<b>уметь:</b> проектировать образовательные программы, методы научно-методической работы, интерпретировать и представлять результаты своей работы			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> технологией проектирования образовательных программ, методикой организации научно-методической работы			
	<b>ОПК-6.2</b> Формирует требования к научно-методическому обеспечению учебных курсов, дисциплин	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> требования к научно-методическому обеспечению учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения	Вы- пускная квали- фика- ционная работа	Выполнение работ со- гласно ка- лендарного графика вы- пускной	Вы- пускная квали- фикаци- онная работа
		Второй этап (продвину- тый уро-	<b>уметь:</b> проектировать требования к научно-методическому обеспечению учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального			



	(модулей) программ профессионального обучения	вень) Третий этап (высокий уровень)	обучения <b>владеть:</b> теорией и методикой обеспечения учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения		квалификационной работы, индивидуального задания	
<b>ПК-1</b> Способен организовывать научно-исследовательскую и производственно-технологическую работы в области прогрессивных технологий	<b>ПК-1.1</b> Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками самостоятельного применения свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств			
	<b>ПК-1.2</b> Выполняет исследовательские и экспериментальные работы с целью модификации или разработки новой продукции животного происхождения с основами патентования	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> современные проблемы отрасли, научно-исследовательские и производственно-технологические работы в области прогрессивных технологий продукции животного происхождения с основами патентования	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> ставить цели и задачи научно-исследовательской деятельности, разрабатывать методики, выполнять научно-исследовательскую работу, определять состав инструментальной и материально-технической базы для выполнения исследования			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками выполнения исследовательских и производственных работ в области прогрессивных технологий с целью модификации или разработки новой продукции животного происхождения с основами патентования			

<b>ПК-2</b> Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологии новых видов производства продуктов питания животного происхождения	<b>ПК-2.1</b> Разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> разрабатывать новые рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками самостоятельного проектирования рецептур и технологий новых видов продуктов питания с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования			
	<b>ПК-2.2</b> Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> современными версиями систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов			
<b>ПК-3</b> Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособ-	<b>ПК-3.1</b> Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> пути повышения конкурентоспособности продукции	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, инди-	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> применять технологические приемы по повышению качества продукции и эффективности производства			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> технологическими схемами производства инновационных продуктов			

ной продукции животного происхождения	<b>ПК-3.2</b> Применяет способы организации производством продуктов питания животного происхождения	уровень)			видуального задания	
		Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> основные способы организации производства продуктов питания животного происхождения.	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> анализировать, обосновывать и находить способы организации производством продуктов питания животного происхождения.			
	Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками эффективного применения способов организации производства продуктов питания животного происхождения.				
	<b>ПК-3.3</b> Применяет основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> способы оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли; способы и технологии выпуска конкурентоспособной продукции животного происхождения; принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли;	Выпускная квалификационная работа	Выполнение работ согласно календарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	Выпускная квалификационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> проводить исследования, анализ и разработку процессов для оптимизации и внедрения технических и организационных решений по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения; применять основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли;			
Третий этап (высокий уровень)		<b>владеть:</b> навыками оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли на основе принципов ресурсосбережения и защиты окружающей среды.				
<b>ПК-4</b> Способен осуществлять стратегическое управ-	<b>ПК-4.1</b> Участвует в проведении испытаний по освоению новых технологических	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> основные понятия, виды, формы и функции стратегического управления развитием производства продуктов питания животного происхождения.	Выпускная квалифика-	Выполнение работ согласно календарного	Выпускная квали-
		Второй этап	<b>уметь:</b> анализировать, обосновывать и проводить			

ление развитием производства продуктов питания животного происхождения	процессов производства продуктов питания животного происхождения	(продвину- тый уро- вень)	испытания по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.	ционная работа	графика вы- пускной квалифика- ционной ра- боты, инди- видуального задания	онная работа
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками проведения испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.			
	<b>ПК-4.2</b> Координирует производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> основные формы координации производственной деятельности в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения.	Вы- пускная квали- фика- ционная работа	Выполнение работ со- гласно ка- лендарного графика вы- пускной квалифика- ционной ра- боты, инди- видуального задания	Вы- пускная квали- фикаци- онная работа
		Второй этап (продвину- тый уро- вень)	<b>уметь:</b> анализировать, обосновывать и координировать производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками координации производственной деятельности в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения.			
<b>ПК-5</b> Способен осуществлять деятельность по проектированию в области производства продуктов питания животного происхождения	<b>ПК-5.1</b> Разрабатывает предложения по реконструкции и модернизации действующих предприятий и организывает новые цеха и участки	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> методики расчета производственной мощности предприятия питания	Вы- пускная квали- фика- ционная работа	Выполнение работ со- гласно ка- лендарного графика вы- пускной квалифика- ционной ра- боты, инди- видуального задания	Вы- пускная квали- фикаци- онная работа
		Второй этап (продвину- тый уро- вень)	<b>уметь:</b> оценивать эффективность работы технологического оборудования			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> знаниями в области планирования и внедрения инноваций в производство			
	<b>ПК-5.2</b> Внедряет новую технику и технологическое оборудо-	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> технологический процесс производства продукции, технические характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета техно-	Вы- пускная квали-	Выполнение работ со- гласно ка-	Вы- пускная квали-

	вание с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях		логических параметров при производстве продукции	фикационная работа	лендарного графика выпускной квалификационной работы, индивидуального задания	фикационная работа
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> формулировать свои пользовательские требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания			

## 2. Описание показателей и критериев оценки компетенций, описание шкал оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотношенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода,	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя	Не способен анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи),	Частично способен анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи), подлежащие	Способен анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке	Способен в полной мере анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке

<b>вырабатывать стратегию действий</b>	<b>вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке</b>	<b>подлежащие дальнейшей разработке</b>	<b>дальнейшей разработке</b>		
	<b>Знать:</b> методологию анализа проблемной ситуации как системы, позволяющую выявлять ее составляющие и связи между ними, определять вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке	Демонстрирует отсутствие знания методологии анализа проблемной ситуации как системы, позволяющей выявлять ее составляющие и связи между ними, определять вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке	Демонстрирует не систематические знания методологии анализа проблемной ситуации как системы, позволяющей выявлять ее составляющие и связи между ними, определять вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке	Демонстрирует знания методологии анализа проблемной ситуации как системы, позволяющей выявлять ее составляющие и связи между ними, определять вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке	Демонстрирует систематические знания методологии анализа проблемной ситуации как системы, позволяющей выявлять ее составляющие и связи между ними, определять вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке
	<b>Уметь:</b> анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке	Не умеет анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке	Частично умеет анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке	Умеет применять анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке	Умеет самостоятельно применять анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке
	<b>Владеть:</b> навыками анализа проблемной ситуации как си-	Не владеет навыками анализа проблемной ситуации как системы, выявления ее со-	Частично владеет навыками анализа проблемной ситуации как системы, выявле-	Владеет навыками анализа проблемной ситуации как системы, выявления ее составляющих и связей меж-	Свободно владеет навыками анализа проблемной ситуации как системы, выявления ее составляю-

<p>темы, выявления ее составляющих и связей между ними, определения вопросов (задач), подлежащих дальнейшей разработке</p>	<p>ставяющих и связей между ними, определения вопросов (задач), подлежащих дальнейшей разработке</p>	<p>ния ее составляющих и связей между ними, определения вопросов (задач), подлежащих дальнейшей разработке</p>	<p>ду ними, определения вопросов (задач), подлежащих дальнейшей разработке</p>	<p>щих и связей между ними, определения вопросов (задач), подлежащих дальнейшей разработке</p>
<p><b>УК-1.2 Предлагает способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации</b></p>	<p><b>Не способен предложить способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации</b></p>	<p><b>Способен предложить не оптимальные способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации</b></p>	<p><b>Способен предложить способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации</b></p>	<p><b>Способен предложить оптимальные способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации</b></p>
<p><b>Знать:</b> способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации</p>	<p>Не знает способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации</p>	<p>Частично знает способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации</p>	<p>Знает способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации</p>	<p>Знает в полной мере способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации</p>
<p><b>Уметь:</b> находить способы решения проблемной ситуа-</p>	<p>Не умеет находить способы решения проблемной ситуации, исходя из</p>	<p>Частично умеет находить способы решения проблемной ситуации, исходя из</p>	<p>Умеет находить способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска</p>	<p>Умеет самостоятельно находить способы решения проблемной ситуации, исходя из</p>

ции, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации	осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации	осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации	вариантов решения на основе доступных источников информации	осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации
<b>Владеть:</b> навыками решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации	Не владеет навыками решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации	Частично владеет навыками решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации	Владеет навыками решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации	Свободно владеет навыками решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации
<b>УК-1.3</b> Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой	Не способен разработать стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности	Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности, но допускает при этом	Способен разработать стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности	Способен самостоятельно разработать стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности





	ков этой деятельности	деятельности			
	<b>Владеть:</b> навыками разработки стратегии достижения поставленной цели как последовательности шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности	Не владеет навыками разработки стратегии достижения поставленной цели как последовательности шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности	Частично владеет навыками разработки стратегии достижения поставленной цели как последовательности шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности	Владеет навыками разработки стратегии достижения поставленной цели как последовательности шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности	В полной мере владеет навыками разработки стратегии достижения поставленной цели как последовательности шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности
<b>УК-2</b> Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	<b>УК-2.1</b> Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную зависимости от типа проекта) ожидаемые	Не способен разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную зависимости от типа проекта) ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	Частично способен разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную зависимости от типа проекта) ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	Владеет знаниями по разработке концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную зависимости от типа проекта) ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	Свободно владеет знаниями по разработке концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную зависимости от типа проекта) ожидаемые результаты и возможные сферы их применения

	<b>мые результаты и возможные сферы их применения</b>				
	<b>Знать:</b> стандарты определяющие жизненный цикл проектов. Процессы и функции управления проектами	Допускает грубые ошибки в знании стандартов определяющих жизненный цикл проектов. Не знает процессы и функции управления проектами	Может изложить стандарты определяющие жизненный цикл проектов. Процессы и функции управления проектами	Знает стандарты определяющие жизненный цикл проектов. Процессы и функции управления проектами	Аргументировано знает стандарты определяющие жизненный цикл проектов. Процессы и функции управления проектами
	<b>Уметь:</b> формулировать цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную зависимости от типа проекта)	Не умеет формулировать цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную зависимости от типа проекта)	Частично умеет формулировать цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную зависимости от типа проекта)	Способен формулировать цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную зависимости от типа проекта)	Способен самостоятельно формулировать цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную зависимости от типа проекта)
	<b>Владеть:</b> методами оценки проектов	Не владеет методами оценки проектов	Частично владеет методами оценки проектов	Владеет методами оценки проектов	Свободно владеет методами оценки проектов
	<b>УК-2.2</b> Формирует план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность ша-	Не умеет формировать план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения	Частично умеет формировать план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения	Умеет формировать план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения	Свободно умеет формировать план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения

<b>гов для его достижения</b>				
<b>Знать:</b> основы планирования в рамках обозначенной проблемы	Не знает основы планирования в рамках обозначенной проблемы	Может изложить основы планирования в рамках обозначенной проблемы	Знает основы планирования в рамках обозначенной проблемы	Аргументировано знает основы планирования в рамках обозначенной проблемы
<b>Уметь:</b> Формирует план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения.	Не умеет формировать план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения.	Частично умеет формировать план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения.	Способен формировать план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения.	Способен самостоятельно формировать план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения.
<b>Владеть:</b> основными экономическими инструментами, механизмом анализа, диагностики и прогноза развития проектов	Не владеет основными экономическими инструментами, механизмом анализа, диагностики и прогноза развития проектов	Частично владеет основными экономическими инструментами, механизмом анализа, диагностики и прогноза развития проектов	Владеет основными экономическими инструментами, механизмом анализа, диагностики и прогноза развития проектов	Свободно владеет основными экономическими инструментами, механизмом анализа, диагностики и прогноза развития проектов
<b>УК-2.3</b> Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов,	Не умеет организовать и координировать работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми	Частично умеет организовать и координировать работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми	Умеет организовать и координировать работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами	Свободно умеет организовать и координировать работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами

<b>обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами</b>	<b>ресурсами</b>	<b>ми ресурсами</b>		
<b>Знать:</b> методы управления персоналом	Не знает методы управления персоналом	Может изложить методы управления персоналом	Знает методы управления персоналом	Аргументировано знает методы управления персоналом
<b>Уметь:</b> Уметь организовать и координировать работу участников проекта. Определять жизненный цикл команды, практики выявления лидерских качеств.	Не умеет организовать и координировать работу участников проекта. Определять жизненный цикл команды, практики выявления лидерских качеств.	Частично умеет Уметь организовать и координировать работу участников проекта. Определять жизненный цикл команды, практики выявления лидерских качеств.	Способен организовать и координировать работу участников проекта. Определять жизненный цикл команды, практики выявления лидерских качеств.	Способен самостоятельно организовать и координировать работу участников проекта. Определять жизненный цикл команды, практики выявления лидерских качеств.
<b>Владеть:</b> инструментами развития сотрудников, способами преодоления возникающих разногласий и конфликтов	Не владеет инструментами развития сотрудников, способами преодоления возникающих разногласий и конфликтов	Частично владеет инструментами развития сотрудников, способами преодоления возникающих разногласий и конфликтов	Владеет инструментами развития сотрудников, способами преодоления возникающих разногласий и конфликтов	Свободно владеет инструментами развития сотрудников, способами преодоления возникающих разногласий и конфликтов
<b>УК-2.4 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-</b>	<b>Не умеет представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конферен-</b>	<b>Частично умеет представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конферен-</b>	<b>Умеет представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях) и предлагает пути его внедрения в практику)</b>	<b>Свободно умеет представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях) и предлагает пути его</b>

	практических семинарах и конференциях) и предлагает пути его внедрения в практику)	циях) и предлагает пути его внедрения в практику)	ет пути его внедрения в практику)		внедрения в практику)
	<b>Знать:</b> основы научных исследований в проектной деятельности	Не знает основы научных исследований в проектной деятельности	Может изложить основы научных исследований в проектной деятельности	основы научных исследований в проектной деятельности	Аргументировано основы научных исследований в проектной деятельности
	<b>Уметь:</b> представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях) и предлагать пути его внедрения в практику)	Не представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях) и предлагать пути его внедрения в практику)	Частично умеет представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях) и предлагать пути его внедрения в практику)	Способен представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях) и предлагать пути его внедрения в практику)	Способен самостоятельно представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях) и предлагать пути его внедрения в практику)
	<b>Владеть:</b> управлением проектом на всех этапах его жизненного цикла	Не владеет управлением проектом на всех этапах его жизненного цикла	Частично владеет управлением проектом на всех этапах его жизненного цикла	Владеет управлением проектом на всех этапах его жизненного цикла	Свободно владеет управлением проектом на всех этапах его жизненного цикла
<b>УК-3</b> Способен организовывать и руководить работой команды,	<b>УК-3.1</b> Разрабатывает командную стратегию по работе кол-	<b>Не способен</b> разрабатывать командную стратегию по работе коллектива	<b>Частично способен</b> разрабатывать командную стратегию по работе коллектива	<b>Владеет способностью</b> разрабатывать командную стратегию по работе коллектива учитывая	<b>Свободно владеет способностью</b> разрабатывать командную стратегию по работе коллек-

<p><b>вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</b></p>	<p>лектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий</p>	<p>учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий</p>	<p>учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий</p>	<p>интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий</p>	<p>тива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий</p>
	<p><b>Знать:</b> способы и методы управления персоналом</p>	<p>Допускает грубые ошибки при изложении методов управления персоналом</p>	<p>Может изложить основные способы и методы управления персоналом</p>	<p>Знает способы и методы управления персоналом</p>	<p>Знает и аргументирует способы и методы управления персоналом</p>
	<p><b>Уметь:</b> решать ситуационные задачи различного типа;</p>	<p>Не умеет разрабатывать командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий</p>	<p>Частично умеет разрабатывать командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий</p>	<p>Способен разрабатывать командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий</p>	<p>Способен самостоятельно анализировать и разрабатывать командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий</p>
	<p><b>Владеть:</b> способами разработки командной стратегии</p>	<p>Не владеет способами разработки командной стратегии</p>	<p>Частично владеет способами разработки командной стратегии</p>	<p>Владеет методами и способами разработки командной стратегии</p>	<p>Свободно владеет способами разработки командной стратегии</p>
	<p><b>УК-3.2 Приме-</b></p>	<p><b>Не знает эффектив-</b></p>	<p><b>Частично знает эф-</b></p>	<p><b>Знает разрабатывать ме-</b></p>	<p><b>Знает и аргументирует</b></p>

<p>няет эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту</p>	<p>ные стили руководства командой для достижения поставленной цели и не способен разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту</p>	<p>ффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели и частично способен разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту</p>	<p>роприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту и владеет способностью разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту</p>	<p>разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту и способен свободно разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту</p>
<p><b>Знать:</b> Стили руководства командой, разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту</p>	<p>Допускает грубые ошибки при применении эффективных стилей руководства командой для достижения поставленной цели в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту</p>	<p>Может применять эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту</p>	<p>Знает эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту</p>	<p>Знает и может аргументировать эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту</p>
<p><b>Уметь:</b> решать ситуационные задачи различного типа;</p>	<p>Не умеет решать ситуационные задачи различного типа;</p>	<p>Частично умеет решать ситуационные задачи различного типа;</p>	<p>Способен в целом решать ситуационные задачи различного типа; давать характеристику типовых нарушений</p>	<p>Способен самостоятельно решать ситуационные задачи различного типа; давать характеристику типовых нарушений</p>
<p><b>Владеть:</b> методами планирования количественной и качественной потребности</p>	<p>Не владеет методами планирования количественной и качественной потребности в персонале</p>	<p>Частично владеет методами планирования количественной и качественной потребности в персонале</p>	<p>В целом владеет методами планирования количественной и качественной потребности в персонале</p>	<p>Свободно владеет методами планирования количественной и качественной потребности в персонале</p>



в персонале	ле			
<b>УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий обладая навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон</b>	<b>Не знает последствий как личных, так и коллективных действий и не способен обладать навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон</b>	<b>Частично знает последствия как личных, так и коллективных действий и частично способен обладать навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон</b>	<b>Знает последствия как личных, так и коллективных действий и владеет способностью обладать навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон</b>	<b>Знает и аргументирует последствия как личных, так и коллективных действий и способен свободно обладать навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон</b>
<b>Знать:</b> виды конфликтов и стрессов	Допускает грубые ошибки	Может применять на практике виды конфликтов и стрессов	Знает виды конфликтов и стрессов	Знает и может аргументированно сравнивать виды конфликтов и стрессов
<b>Уметь:</b> нейтрализовать стрессы и урегулировать конфликты	Не умеет нейтрализовать стрессы и урегулировать конфликты	Частично умеет нейтрализовать стрессы и урегулировать конфликты	Способен в целом нейтрализовать стрессы и урегулировать конфликты	Способен самостоятельно нейтрализовать стрессы и урегулировать конфликты
<b>Владеть:</b> методами нейтрализации конфликтов и стрессов	Не владеет методами нейтрализации конфликтов и стрессов	Частично владеет методами нейтрализации конфликтов и стрессов	В целом владеет методами нейтрализации конфликтов и стрессов	Свободно владеет методами нейтрализации конфликтов и стрессов
<b>УК-3.4 Планирует командную работу, распределяет поручения, делегирует полномочия и</b>	<b>Не знает виды планирования командной работы не способен распределять поручения, делегировать полномочия</b>	<b>Частично знает виды планирования командной работы и частично способен распределять поручения, делегировать</b>	<b>Знает виды планирования командной работы и владеет способностью распределять поручения, делегировать полномочия и управлять членами</b>	<b>Знает и аргументирует виды планирования командной работы и способен свободно распределять поручения, делегировать полномо-</b>

	<b>управляет членами команды</b>	<b>и управлять членами команды</b>	<b>полномочия и управлять членами команды</b>	<b>команды</b>	<b>чия и управлять членами команды</b>
	<b>Знать:</b> способы делегирования полномочий	Допускает грубые ошибки при определении делегирования полномочий	Может применять на практике способы делегирования полномочий	Знает способы делегирования полномочий	Знает и может аргументированно сравнивать способы делегирования полномочий
	<b>Умеет:</b> делегировать полномочия	Не умеет делегировать полномочия	Частично умеет делегировать полномочия	Способен в целом делегировать полномочия	Способен самостоятельно делегировать полномочия
	<b>Владеть:</b> видами построения структуры управления персоналом	Не владеет методами построения структуры управления персоналом	Частично владеет методами построения структуры управления персоналом	В целом владеет методами построения структуры управления персоналом	Свободно владеет методами построения структуры управления персоналом
<b>УК 4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</b>	<b>УК-4.1 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)</b>	<b>Не способен демонстрировать интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).</b>	<b>Частично способен демонстрировать интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).</b>	<b>Владеет способностью демонстрировать интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).</b>	<b>Свободно владеет способностью демонстрировать интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).</b>
	<b>Знать:</b> современные технологии обучения, выработанные отечественной и	Не знает современные технологии обучения, выработанные отечественной и зарубежной педагогической	Частично знает современные технологии обучения, выработанные отечественной и зарубежной педагогической	Хорошо знает современные технологии обучения, выработанные отечественной и зарубежной педагогической высшей	Отлично знает современные технологии обучения, выработанные отечественной и зарубежной педагогической

<p>зарубежной педагогикой высшей школы; структуру педагогической деятельности преподавателя, ее содержание и технологии обучения в вузе; основы и модели межличностного и межкультурного взаимодействия; языковые средства (лексические, грамматические, фонетические), на основе которых формируются и совершенствуются базовые умения говорения, аудирования, чтения и письма; структурные и содержательные особенности различных жанров публичной и научной речи: доклада, статьи, презентации, реферата.</p>	<p>кой высшей школы; структуру педагогической деятельности преподавателя, ее содержание и технологии обучения в вузе; основы и модели межличностного и межкультурного взаимодействия; языковые средства (лексические, грамматические, фонетические), на основе которых формируются и совершенствуются базовые умения говорения, аудирования, чтения и письма; структурные и содержательные особенности различных жанров публичной и научной речи: доклада, статьи, презентации, реферата.</p>	<p>гикой высшей школы; структуру педагогической деятельности преподавателя, ее содержание и технологии обучения в вузе; основы и модели межличностного и межкультурного взаимодействия; языковые средства (лексические, грамматические, фонетические), на основе которых формируются и совершенствуются базовые умения говорения, аудирования, чтения и письма; структурные и содержательные особенности различных жанров публичной и научной речи: доклада, статьи, презентации, реферата.</p>	<p>школы; структуру педагогической деятельности преподавателя, ее содержание и технологии обучения в вузе; основы и модели межличностного и межкультурного взаимодействия; языковые средства (лексические, грамматические, фонетические), на основе которых формируются и совершенствуются базовые умения говорения, аудирования, чтения и письма; структурные и содержательные особенности различных жанров публичной и научной речи: доклада, статьи, презентации, реферата.</p>	<p>высшей школы; структуру педагогической деятельности преподавателя, ее содержание и технологии обучения в вузе; основы и модели межличностного и межкультурного взаимодействия; языковые средства (лексические, грамматические, фонетические), на основе которых формируются и совершенствуются базовые умения говорения, аудирования, чтения и письма; структурные и содержательные особенности различных жанров публичной и научной речи: доклада, статьи, презентации, реферата.</p>
--	---	---	--	---

<p><b>Уметь:</b> осуществлять и организовывать преподавательскую деятельность по основным образовательным программам высшего образования, с учетом обоснованного выбора и эффективного использования образовательных технологий, методов и средств обучения с целью обеспечения планируемого уровня личностного и профессионального развития.</p>	<p>Не умеет осуществлять и организовывать преподавательскую деятельность по основным образовательным программам высшего образования, с учетом обоснованного выбора и эффективного использования образовательных технологий, методов и средств обучения с целью обеспечения планируемого уровня личностного и профессионального развития.</p>	<p>Частично умеет осуществлять и организовывать преподавательскую деятельность по основным образовательным программам высшего образования, с учетом обоснованного выбора и эффективного использования образовательных технологий, методов и средств обучения с целью обеспечения планируемого уровня личностного и профессионального развития.</p>	<p>Хорошо умеет осуществлять и организовывать преподавательскую деятельность по основным образовательным программам высшего образования, с учетом обоснованного выбора и эффективного использования образовательных технологий, методов и средств обучения с целью обеспечения планируемого уровня личностного и профессионального развития.</p>	<p>Отлично умеет осуществлять и организовывать преподавательскую деятельность по основным образовательным программам высшего образования, с учетом обоснованного выбора и эффективного использования образовательных технологий, методов и средств обучения с целью обеспечения планируемого уровня личностного и профессионального развития.</p>
<p><b>Владеть:</b> технологиями организации процесса обучения, приемами и техниками профессионального саморазвития; навыками публичной речи; навыками построения лекционных и прак-</p>	<p>Не владеет технологиями организации процесса обучения, приемами и техниками профессионального саморазвития; навыками публичной речи; навыками построения лекционных и практических занятий, определения их целей, задач, этапов,</p>	<p>Частично владеет технологиями организации процесса обучения, приемами и техниками профессионального саморазвития; навыками публичной речи; навыками построения лекционных и практических занятий, определения их целей, задач, эта-</p>	<p>Хорошо владеет технологиями организации процесса обучения, приемами и техниками профессионального саморазвития; навыками публичной речи; навыками построения лекционных и практических занятий, определения их целей, задач, этапов, методологической основы.</p>	<p>Свободно владеет технологиями организации процесса обучения, приемами и техниками профессионального саморазвития; навыками публичной речи; навыками построения лекционных и практических занятий, определения их целей, задач, этапов, методологической основы.</p>

<p>тических занятий, определения их целей, задач, этапов, методологической основы.</p>	<p>методологической основы.</p>	<p>пов, методологической основы.</p>		
<p><b>УК-4.2 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные</b></p>	<p><b>Не способен представлять результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.</b></p>	<p><b>Частично способен представлять результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.</b></p>	<p><b>Владеет способностью представлять результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.</b></p>	<p><b>Свободно владеет способностью представлять результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.</b></p>
<p><b>Знать:</b> использование форм речевого общения для выражения различных коммуникативных намерений, а также для формулирования своей точки зрения; как получить информацию на иностранном языке; как работать с электронными специальными словарями и эн-</p>	<p>Не способен использовать формы речевого общения для выражения различных коммуникативных намерений, а также для формулирования своей точки зрения; не способен получить информацию на иностранном языке; не способен работать с электронными специальными словарями и энциклопедиями.</p>	<p>Частично способен использовать формы речевого общения для выражения различных коммуникативных намерений, а также для формулирования своей точки зрения; частично способен получить информацию на иностранном языке, работать с электронными специальными словарями и энциклопедиями.</p>	<p>Хорошо способен использовать формы речевого общения для выражения различных коммуникативных намерений, а также для формулирования своей точки зрения; способен получить информацию на иностранном языке, работать с электронными специальными словарями и энциклопедиями.</p>	<p>Свободно использует формы речевого общения для выражения различных коммуникативных намерений, а также для формулирования своей точки зрения; получает информацию на иностранном языке; отлично работает с электронными специальными словарями и энциклопедиями.</p>

	циклопедиями.				
	<b>Уметь:</b> самостоятельно изучать и критически анализировать научную литературу.	Не умеет самостоятельно изучать и критически анализировать научную литературу.	Частично умеет самостоятельно изучать и критически анализировать научную литературу.	Хорошо умеет самостоятельно изучать и критически анализировать научную литературу.	Свободно самостоятельно изучает и критически анализирует научную литературу.
	<b>Владеть:</b> методикой объективности оценивания собственной деятельности и результатов обучения; способностью соотносить языковые средства с конкретными ситуациями, условиями и задачами межкультурного речевого общения.	Не владеет методикой объективности оценивания собственной деятельности и результатов обучения; способностью соотносить языковые средства с конкретными ситуациями, условиями и задачами межкультурного речевого общения.	Частично владеет методикой объективности оценивания собственной деятельности и результатов обучения; способностью соотносить языковые средства с конкретными ситуациями, условиями и задачами межкультурного речевого общения.	Хорошо владеет методикой объективности оценивания собственной деятельности и результатов обучения; способностью соотносить языковые средства с конкретными ситуациями, условиями и задачами межкультурного речевого общения.	В совершенстве владеет методикой объективности оценивания собственной деятельности и результатов обучения; способностью соотносить языковые средства с конкретными ситуациями, условиями и задачами межкультурного речевого общения.
	УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.	Не способен продемонстрировать интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.	Частично способен продемонстрировать интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.	Владеет способностью продемонстрировать интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.	Свободно владеет способностью продемонстрировать интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.
<b>УК-5</b> Способен анализировать и учитывать разнообразие	<b>УК-5.1</b> Адекватно объясняет особенности поведения	<b>Не способен адекватно объяснять особенности поведения и мотивации</b>	<b>Частично способен адекватно объяснять особенности поведения и мотивации лю-</b>	<b>Владеет способностью адекватно объяснять особенности поведения и мотивации людей раз-</b>	<b>Свободно владеет способностью адекватно объяснять особенности поведения</b>

<p><b>разие культур в процессе меж-культурного взаимодействия</b></p>	<p><b>и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей</b></p>	<p><b>вации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей</b></p>	<p><b>дей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей</b></p>	<p><b>личного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей</b></p>	<p><b>и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей</b></p>
<p><b>Знать:</b> причины появления социальных обычаев и различий в поведении людей</p>	<p>Не знает причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей</p>	<p>Частично знает причины появления социальных обычаев и различий в поведении людей</p>	<p>Знает в целом причины появления социальных обычаев и различий в поведении людей</p>	<p>Свободно владеет знаниями о причинах появления социальных обычаев и различий в поведении людей</p>	
<p><b>Уметь:</b> объяснять особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними</p>	<p>Не умеет объяснять особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними</p>	<p>Частично умеет объяснять особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними</p>	<p>Способен в целом объяснить особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними</p>	<p>Свободно умеет объяснять особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними</p>	
<p><b>Владеть:</b> навыками объяснения особенностей</p>	<p>Не владеет навыками объяснения особенностей поведения и мотива-</p>	<p>Частично владеет навыками объяснения особенностей поведения и мотива-</p>	<p>Владеет в целом навыками объяснения особенностей поведения и мотивации</p>	<p>Свободно владеет навыками объяснения особенностей поведения и мотивации</p>	

поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей	ции людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин	ции людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин	людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин	людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин
<b>УК-5.2</b> Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	<b>Не способен владеть навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</b>	<b>Частично способен владеть навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</b>	<b>Владеет способностью создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</b>	<b>Свободно владеет способностью создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</b>
<b>Знать:</b> механизмы создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	Не знает механизмы создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	Частично знает механизмы создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	Знает в целом механизмы создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	Знает и аргументированно излагает механизмы создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
<b>Уметь:</b> создавать недис-	Не умеет создавать	Частично умеет создавать	Способен в целом создавать	Свободно умеет создавать



	криминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач	недискриминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач	недискриминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач	недискриминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач	недискриминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач
	<b>Владеть:</b> умениями теоретического анализа литературы и практическими навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	Не владеет умениями теоретического анализа литературы и практическими навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	Частично владеет умениями теоретического анализа литературы и практическими навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	Владеет в целом умениями теоретического анализа литературы и практическими навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	Свободно владеет умениями теоретического анализа литературы и практическими навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
<b>УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способности ее совершенствования на основе самооценки</b>	<b>УК-6.1 Владеет методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда</b>	<b>Не владеет методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.</b>	<b>Частично владеет методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.</b>	<b>Владеет методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.</b>	<b>Владеет и самостоятельно может применять методики самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.</b>
	<b>Знать:</b> методику самооценки, са-	Не знает методику самооценки, само-	Частично знает методику самооценки, са-	Знает методику самооценки, самоконтроля и само-	Знает и может применять методику самооценки,



развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.	требований рынка труда.	ваний рынка труда.		бований рынка труда.
<b>УК-6.2 Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</b>	<b>Не владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</b>	<b>Частично владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</b>	<b>Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</b>	<b>Владеет и применяет на практике технологии и навыки управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</b>
<b>Знать:</b> технологии и навыки управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни	Не знает технологии и навыки управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни	Частично знает технологии и навыки управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни	Знает технологии и навыки управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни	Знает и может применять технологии и навыки управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни
<b>Уметь:</b> применять на практике технологии и навыки управле-	Не умеет применять на практике технологии и навыки управления своей познава-	Частично умеет применять на практике технологии и навыки управления своей по-	Умеет применять на практике технологии и навыки управления своей познавательной деятельностью на	Умеет самостоятельно применять на практике технологии и навыки управления своей позна-

<p>ния своей познавательной деятельностью на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>тельной деятельностью на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>знавательной деятельностью на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>вательной деятельностью на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</p>
<p><b>Владеть:</b> технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Не владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Частично владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Владеет и может применять на практике технологии и навыки управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</p>
<p><b>УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</b></p>	<p><b>Обучающийся не может планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</b></p>	<p><b>Обучающийся частично обладает способностью планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</b></p>	<p><b>Обучающийся обладает способностью планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</b></p>	<p><b>Обучающийся в полной мере и самостоятельно обладает способностью устанавливать планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</b></p>
<p><b>Знать:</b> способы совершенствования и планирования деятельности</p>	<p>Допускает грубые ошибки при знании способов совершенствования и планирования деятельности</p>	<p>Частично знает способы совершенствования и планирования деятельности</p>	<p>Знает и может применять способы совершенствования и планирования деятельности</p>	<p>Аргументировано проводит сравнение способов совершенствования и планирования деятельности</p>

	<b>Уметь:</b> планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Допускает грубые ошибки при планировании профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Частично умеет разрабатывать планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Умеет планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	В полной мере и самостоятельно умеет планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности
	<b>Владеть:</b> навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Не владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Частично владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Полностью и самостоятельно владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов
<b>ОПК-1</b> Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<b>ОПК-1.1</b> Разрабатывает эффективную стратегию по управлению проектными задачами при реализации целей предприятия	Не умеет разрабатывать эффективную стратегию по управлению проектными задачами при реализации целей предприятия	Частично умеет разрабатывать эффективную стратегию по управлению проектными задачами при реализации целей предприятия	Умеет разрабатывать эффективную стратегию по управлению проектными задачами при реализации целей предприятия	Свободно умеет разрабатывать эффективную стратегию по управлению проектными задачами при реализации целей предприятия
	<b>Знать:</b> методы оценки проектов	Не знает методы оценки проектов	Может изложить методы оценки проектов	Знает методы оценки проектов	Аргументировано излагает методы оценки проектов
	<b>Уметь:</b> разрабатывать эффективную стратегию по управлению проектами	Не умеет разрабатывать эффективную стратегию по управлению проектами при реализации целей	Частично умеет разрабатывать эффективную стратегию по управлению проектами при реализации целей	Способен разрабатывать эффективную стратегию по управлению проектами при реализации целей предприятия	Способен самостоятельно разрабатывать эффективную стратегию по управлению проектами при реализации целей предприятия

при реализации целей предприятия	предприятия	предприятия		ятия
<b>Владеть:</b> методами экономического анализа и учета показателей проекта в профессиональной деятельности	Не владеет методами экономического анализа и учета показателей проекта в профессиональной деятельности	Частично владеет методами экономического анализа и учета показателей проекта в профессиональной деятельности	Владеет методами экономического анализа и учета показателей проекта в профессиональной деятельности	Свободно владеет методами экономического анализа и учета показателей проекта в профессиональной деятельности
<b>ОПК-1.2 Формирует инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</b>	<b>Не умеет формировать инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</b>	<b>Частично умеет формировать инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</b>	<b>Умеет формировать инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</b>	<b>Свободно умеет формировать инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</b>
<b>Знать:</b> основные производственно-экономические показатели проекта	Не знает основные производственно-экономические показатели проекта	Может изложить основные производственно-экономические показатели проекта	Знает основные производственно-экономические показатели проекта	Аргументировано излагает основные производственно-экономические показатели проекта
<b>Уметь:</b> анализировать основные производственно-экономические показатели проекта для формирования инновационной политики	Не умеет анализировать основные производственно-экономические показатели проекта для формирования инновационной политики	Частично анализирует основные производственно-экономические показатели проекта для формирования инновационной политики	Способен анализировать основные производственно-экономические показатели проекта для формирования инновационной политики	Способен самостоятельно анализировать основные производственно-экономические показатели проекта для формирования инновационной политики
<b>Владеть:</b> мето-	Не владеет методами	Частично владеет ме-	Владеет методами анализа	Свободно владеет мето-

	дами анализа основных производственно-экономических показателей проекта, на основе которых формируется конкурентоспособная концепция предприятия	анализа основных производственно-экономических показателей проекта, на основе которых формируется конкурентоспособная концепция предприятия	тодами анализа основных производственно-экономических показателей проекта, на основе которых формируется конкурентоспособная концепция предприятия	основных производственно-экономических показателей проекта, на основе которых формируется конкурентоспособная концепция предприятия	дами анализа основных производственно-экономических показателей проекта, на основе которых формируется конкурентоспособная концепция предприятия
<b>ОПК-2</b> Использует инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения различного назначения	<b>ОПК-2.1</b> Использует инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения различного назначения	<b>Не готов использовать инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения различного назначения</b>	<b>Частично готов инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения различного назначения</b>	<b>Использует инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения различного назначения</b>	<b>Использует в полном объеме инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения различного назначения</b>
	<b>Знать:</b> принципы, подходы и методы управления программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи	Не знает принципы, подходы и методы управления программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения	Может изложить принципы, подходы и методы управления программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения	Знает принципы, подходы и методы управления программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения	Свободно владеет информацией о принципах, подходах и методах управления программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения

до серийного производства продуктов питания животного происхождения				
<b>Уметь:</b> осваивать новые технологии, координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения	Не умеет осваивать новые технологии, координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения	Частично умеет осваивать новые технологии, координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения	Способен осваивать новые технологии, координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения	Способен самостоятельно осваивать новые технологии, координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения
<b>Владеть:</b> приемами системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессе переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами; методами исследования и са-	Не владеет приемами системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессе переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами; методами исследования и самостоятельно провести оценку качества сырья, полуфаб-	Частично владеет приемами системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессе переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами; методами исследования и самостоятельно провести оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой	Владеет приемами системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессе переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами; методами исследования и самостоятельно провести оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Свободно владеет приемами системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессе переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами; методами исследования и самостоятельно провести оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции



<p>мостоятельно провести оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	<p>рикатов и готовой продукции</p>	<p>продукции</p>		
<p><b>ОПК-2.2</b> Осуществляет поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Обучающийся</b> способен осуществлять поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Обучающийся</b> частично обладает способностью осуществлять поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Обучающийся</b> может осуществлять поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Обучающийся</b> в полной мере и самостоятельно осуществляет поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p><b>Знать:</b> новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Допускает грубые ошибки при знании новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Частично знает новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знает и может применять новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Аргументировано проводит сравнение новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p><b>Уметь:</b> искать и выбирать новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Допускает грубые ошибки при поиске и выборе новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Частично умеет искать и выбирать новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Умеет планировать профессиональную траекторию в при поиске и выборе новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>В полной мере и самостоятельно умеет искать и выбирать новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p><b>Владеть:</b> навы-</p>	<p>Не владеет навыками</p>	<p>Частично владеет</p>	<p>Владеет навыками дей-</p>	<p>Полностью и самостоя-</p>

	ками самостоятельного применения новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	самостоятельного применения новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	навыками самостоятельного применения новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	ствия навыками самостоятельного применения новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	тельно владеет навыками самостоятельного применения новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
<b>ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений</b>	<b>ОПК-3.1</b> Использует современные системы управления качеством в конкретных условиях предприятий	<b>Не способен использовать современные системы управления качеством в конкретных условиях предприятий</b>	<b>Частично способен использовать современные системы управления качеством в конкретных условиях предприятий</b>	<b>Владеет способностью использовать современные системы управления качеством в конкретных условиях предприятий</b>	<b>Свободно владеет способностью использовать современные системы управления качеством в конкретных условиях предприятий</b>
	<b>Знать:</b> системы управлением качеством	Допускает грубые ошибки в системах управлением качеством	Может изложить системы управлением качеством	Знает системы управлением качеством	Знает и аргументирует системы управлением качеством
	<b>Уметь:</b> применять инновационные подходы для внедрения или модификации технологии с целью получения конкурентоспособной продукции	Не умеет применять инновационные подходы для внедрения или модификации технологии с целью получения конкурентоспособной продукции	Частично умеет применять инновационные подходы для внедрения или модификации технологии с целью получения конкурентоспособной продукции	Умеет в типовой ситуации применять инновационные подходы для внедрения или модификации технологии с целью получения конкурентоспособной продукции	Способен самостоятельно анализировать и применять инновационные подходы для внедрения или модификации технологии с целью получения конкурентоспособной продукции
	<b>Владеть:</b> методологией разработки, внедрения	Не владеет методологией разработки,	Частично владеет методологией разработки, внедрения	Владеет методологией разработки, внедрения и сертификации систем	Свободно владеет методологией разработки, внедрения и

и сертификации систем управлением качества на предприятиях	внедрения и сертификации систем управлением качества на предприятиях	и сертификации систем управлением качества на предприятиях	управлением качества на предприятиях	сертификации систем управлением качества на предприятиях
<b>ОПК 3.2 Осуществляет поиск и принимает оптимальные решения при создании высокотехнологической продукции</b>	<b>Не способен осуществлять поиск и принимает оптимальные решения при создании высокотехнологической продукции</b>	<b>Частично способен осуществлять поиск и принимает оптимальные решения при создании высокотехнологической продукции</b>	<b>Владеет способностью осуществлять поиск и принимает оптимальные решения при создании высокотехнологической продукции</b>	<b>Свободно владеет способностью осуществлять поиск и принимает оптимальные решения при создании высокотехнологической продукции</b>
<b>Знать:</b> сущность и задачи управления качества при создании высокотехнологической продукции	Не знает сущность и задачи управления качества при создании высокотехнологической продукции	Может изложить сущность и задачи управления качества при создании высокотехнологической продукции	Знает сущность и задачи управления качества при создании высокотехнологической продукции	Знает и аргументирует сущность и задачи управления качества при создании высокотехнологической продукции
<b>Уметь:</b> использовать инструменты контроля качества на практике при создании высокотехнологической продукции	Не умеет использовать инструменты контроля качества на практике при создании высокотехнологической продукции	Частично умеет использовать инструменты контроля качества на практике при создании высокотехнологической продукции	Умеет в типовой ситуации использовать инструменты контроля качества на практике при создании высокотехнологической продукции	Способен самостоятельно анализировать и использовать инструменты контроля качества на практике при создании высокотехнологической продукции
<b>Владеть:</b> способами и методами поиска и принятия оптимальных	Не владеет способами и методами поиска и принятия	Частично владеет способами и методами поиска и принятия оптимальных решений	Владеет способами и методами поиска и принятия оптимальных решений при создании	Свободно владеет способами и методами поиска и принятия оптимальных решений

	решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты
	<b>ОПК-3.3 Контролирует технологические риски при разработке технологии продуктов питания животного происхождения</b>	<b>Не способен контролировать технологические риски при разработке технологии продуктов питания животного происхождения</b>	<b>Частично способен контролировать технологические риски при разработке технологии продуктов питания животного происхождения</b>	<b>Владеет способностью контролировать технологические риски при разработке технологии продуктов питания животного происхождения</b>	<b>Свободно владеет способностью контролировать технологические риски при разработке технологии продуктов питания животного происхождения</b>
	<b>Знать:</b> виды технологических рисков	Не знает виды технологических рисков	Может изложить виды технологических рисков	Знает виды технологических рисков	Знает и аргументирует виды технологических рисков
	<b>Уметь:</b> осуществлять контроль технологических рисков	Не умеет осуществлять контроль технологических рисков	Частично умеет осуществлять контроль технологических рисков	Умеет осуществлять контроль технологических рисков	Способен самостоятельно анализировать и осуществлять контроль технологических рисков
	<b>Владеть:</b> методами оценки технологических рисков	Не владеет методами оценки технологических рисков	Частично владеет методами оценки технологических рисков	Владеет методами оценки технологических рисков	Свободно владеет методами оценки технологических рисков
<b>ОПК-4 Способен использовать ме-</b>	<b>ОПК-4.1 Использует мето-</b>	<b>Обучающийся не использует методы</b>	<b>Обучающийся частично использует</b>	<b>Обучающийся использует методы моделирова-</b>	<b>Обучающийся полностью и самостоятельно</b>



	<b>дения</b>				
	<b>Знать:</b> технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Не знает технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Частично знает технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Знает технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Знает и может применять технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения
	<b>Уметь:</b> пооперационно планировать технологические процессы производства новых видов продуктов питания животного происхождения	Не умеет пооперационно планировать технологические процессы производства новых видов продуктов питания животного происхождения	Частично умеет пооперационно планировать технологические процессы производства новых видов продуктов питания животного происхождения	Умеет пооперационно планировать технологические процессы производства новых видов продуктов питания животного происхождения	В полной мере и самостоятельно умеет пооперационно планировать технологические процессы производства новых видов продуктов питания животного происхождения
	<b>Владеть:</b> навыками самостоятельного проектирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Не владеет навыками самостоятельного проектирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Частично владеет навыками самостоятельного проектирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Владеет навыками самостоятельного проектирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Владеет и самостоятельно применяет навыки самостоятельного проектирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
<b>ОПК-5</b> Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профес-	<b>ОПК-5.1</b> Применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного	Не демонстрирует способности к применению современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта для комплексного решения профес-	Частично демонстрирует способность к применению современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта для комплексного решения профессиональных за	Демонстрирует способность к применению современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта для комплексного решения профессиональных задач	Свободно демонстрирует способность к применению современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта для комплексного решения профессио-

сиональных за-  
дач

решения про- фессиональных задач	сиональных задач	дач		нальных задач
<b>Знать:</b> современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач.	Не знает современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта для комплексного решения профессиональных задач.	Частично знает современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач.	Знает современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач.	Свободно демонстрирует современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач.
<b>Уметь:</b> применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач при выполнении научно-исследовательских или научно-производственных работ.	Не умеет применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач при выполнении научно-исследовательских или научно-производственных работ.	Частично умеет применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач при выполнении научно-исследовательских или научно-производственных работ.	Умеет применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач при выполнении научно-исследовательских или научно-производственных работ.	Свободно применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач при выполнении научно-исследовательских или научно-производственных работ.
<b>Владеть:</b> способностью организовывать научно-исследовательские и	Способностью организовывать научно-исследовательские и научно-производственные	Частично владеет способностью организовывать научно-исследовательские и научно-производ-	Владеет способностью организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы на основе современных дости-	Свободно владеет способностью организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы на

на-учно-производственные работы на основе современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта	работы на основе современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта не сформирована	ственные работы на основе современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта	жений науки и техники, а также доказанного практического опыта	основе современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта
<b>ОПК-5.2 Самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования</b>	<b>Не способен самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования</b>	<b>Частично способен самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования</b>	<b>Владеет способностью самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования</b>	<b>Свободно владеет способностью самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования</b>
<b>Знать:</b> роль современных методов и приборов для исследования основного сырья, вспомогательных материалов и готовых пищевых продуктов; диапазон содержа-	Не знает роль современных методов и приборов для исследования основного сырья, вспомогательных материалов и готовых пищевых продуктов; Не знает диапазон содержания исследу-	Может изложить роль современных методов и приборов для исследования основного сырья, вспомогательных материалов и готовых пищевых продуктов; диапазон содержания исследуемого компонента, точность селек-	Знает роль современных методов и приборов для исследования основного сырья, вспомогательных материалов и готовых пищевых продуктов; диапазон содержания исследуемого компонента, точность селек-	Знает и аргументирует роль современных методов и приборов для исследования основного сырья, вспомогательных материалов и готовых пищевых продуктов; диапазон содержания исследуемого компонента, точность



<p>ния исследуемого компонента, точность селективности метода, чувствительность прибора, трудоемкость подготовки проб для выбранного метода и прибора</p>	<p>емого компонента, точность селективности метода, чувствительность прибора, трудоемкость подготовки проб для выбранного метода и прибора;</p>	<p>тивность метода, чувствительность прибора, трудоемкость подготовки проб для выбранного метода и прибора;</p>	<p>прибора, трудоемкость подготовки проб для выбранного метода и прибора;</p>	<p>селективность метода, чувствительность прибора, трудоемкость подготовки проб для выбранного метода и прибора;</p>
<p><b>Уметь:</b> применять знания современных методов и приборов для решения конкретных задач или поставленной цели исследования.</p>	<p>Не умеет применять знания современных методов и приборов для решения конкретных задач или поставленной цели исследования.</p>	<p>Частично умеет применять знания современных методов и приборов для решения конкретных задач или поставленной цели исследования.</p>	<p>Умеет в типовой ситуации применять знания современных методов и приборов для решения конкретных задач или поставленной цели исследования.</p>	<p>Способен самостоятельно анализировать и применять знания современных методов и приборов для решения конкретных задач или поставленной цели исследования.</p>
<p><b>Владеть:</b> способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач или поставленной цели исследования. правилами профессиональной эксплуатации современного обо-</p>	<p>Не владеет способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач или поставленной цели исследования. правилами профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов.</p>	<p>Частично владеет способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач или поставленной цели исследования. правилами профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов.</p>	<p>Владеет способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач или поставленной цели исследования. правилами профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов.</p>	<p>Свободно владеет способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач или поставленной цели исследования. правилами профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов.</p>

	рудования и приборов.				
<b>ОПК-6</b> Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	<b>ОПК-6.1</b> Проектирует образовательные программы, выбирает методы научно-методической работы, интерпретирует и представляет результаты работы	Не способен проектировать образовательные программы, выбирать методы научно-методической работы, интерпретировать и представлять результаты работы	Частично способен проектировать образовательные программы, выбирать методы научно-методической работы, интерпретировать и представлять результаты работы	Способен проектировать образовательные программы, выбирать методы научно-методической работы, интерпретировать и представлять результаты работы	Способен самостоятельно проектировать образовательные программы, выбирать методы научно-методической работы, интерпретировать и представлять результаты работы
	<b>Знать:</b> образовательные программы, методы научно-методической работы в профессиональном образовании	Не знает образовательные программы, методы научно-методической работы в профессиональном образовании	Частично знает образовательные программы, методы научно-методической работы в профессиональном образовании	Знает образовательные программы, методы научно-методической работы в профессиональном образовании	Знает и способен разрабатывать образовательные программы, методы научно-методической работы в профессиональном образовании
	<b>Уметь:</b> проектировать образовательные программы, методы научно-методической работы, интерпретировать и представлять результаты своей работы	Не умеет проектировать образовательные программы, методы научно-методической работы, интерпретировать и представлять результаты своей работы	Частично умеет проектировать образовательные программы, методы научно-методической работы, интерпретировать и представлять результаты своей работы	Умеет проектировать образовательные программы, методы научно-методической работы, интерпретировать и представлять результаты своей работы	Свободно проектирует образовательные программы, методы научно-методической работы, интерпретировать и представляет результаты своей работы
	<b>Владеть:</b> технологией проектирования	Не владеет технологией проектирования	Частично владеет технологией проектирования	Владеет технологией проектирования образователь-	Свободно владеет технологией проектирования



	профессионально-го обучения	обучения			
	<b>Владеть:</b> теорией и методикой обеспечения учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения	теорией и методикой обеспечения учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения	теорией и методикой обеспечения учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения	теорией и методикой обеспечения учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения	теорией и методикой обеспечения учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения
<b>ПК-1 Способен организовывать научно-исследовательскую и производственно-технологическую работы в области прогрессивных технологий</b>	<b>ПК-1.1</b> Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств	<b>Обучающийся не способен исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств</b>	<b>Обучающийся частично способен исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств</b>	<b>Обучающийся способен исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств</b>	<b>Обучающийся полностью и самостоятельно способен исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств</b>
	<b>Знать:</b> свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения	Не знает свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств	Частично знает свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств	Знает свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств	Знает и может использовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств

заданных свойств				
<b>Уметь:</b> исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств	Не умеет исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств	Частично умеет исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств	Умеет исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств	В полной мере и самостоятельно исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств
<b>Владеть:</b> навыками самостоятельного применения свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств	Не владеет навыками самостоятельного применения свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств	Частично владеет навыками самостоятельного применения свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств	Владеет навыками самостоятельного применения свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств	Полностью владеет и самостоятельно применяет навыки самостоятельного применения свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств
<b>ПК-1.2</b> Выполняет исследовательские и экспериментальные работы с целью модифи-	Не демонстрирует способности к выполнению исследовательской и экспериментальной работы с целью	Частично демонстрирует способность к выполнению исследовательской и экспериментальной работы с целью моди-	Демонстрирует способность к выполнению исследовательской и экспериментальной работы с целью модификации или разработки новой	Свободно владеет способностью к выполнению исследовательской и экспериментальной работы с целью модификации или разработ-

кации или разработки новой продукции животного происхождения с основами патентования	модификации или разработки новой продукции животного происхождения с основами патентования	фикации или разработки новой продукции животного происхождения с основами патентования	продукции животного происхождения с основами патентования	ки новой продукции животного происхождения с основами патентования
<p><b>Знать:</b> современные проблемы отрасли, научно-исследовательские и производственно-технологические работы в области прогрессивных технологий продукции животного происхождения с основами патентования</p>	<p>Знания современных проблем отрасли, научно-исследовательских и производственно-технологических работ в области прогрессивных технологий продукции животного происхождения с основами патентования не сформированы</p>	<p>Частично знает современные проблемы отрасли, научно-исследовательские и производственно-технологические работы в области прогрессивных технологий продукции животного происхождения с основами патентования</p>	<p>Знает современные проблемы отрасли, научно-исследовательские и производственно-технологические работы в области прогрессивных технологий продукции животного происхождения с основами патентования</p>	<p>Свободно демонстрирует знания о современных проблемах отрасли, научно-исследовательских и производственно-технологических работ в области прогрессивных технологий продукции животного происхождения с основами патентования</p>
<p><b>Уметь:</b> ставить цели и задачи научно-исследовательской деятельности, разрабатывать методики выполнять научно-исследовательскую работу, определять состав инструментальной и материально-</p>	<p>Не умеет ставить цели и задачи научно-исследовательской деятельности, разрабатывать методики выполнять научно-исследовательскую работу, определять состав инструментальной и материальной базы для выполнения исследования</p>	<p>Частично умеет ставить цели и задачи научно-исследовательской деятельности, разрабатывать методики выполнять научно-исследовательскую работу, определять состав инструментальной и материально-технической базы для выполнения исследования</p>	<p>Умеет ставить цели и задачи научно-исследовательской деятельности, разрабатывать методики выполнять научно-исследовательскую работу, определять состав инструментальной и материально-технической базы для выполнения исследования</p>	<p>Свободно демонстрирует цели и задачи научно-исследовательской деятельности, способен разрабатывать методики выполнять научно-исследовательскую работу, определять состав инструментальной и материально-технической базы для выполнения исследования</p>

	технической базы для выполнения исследования				
	<b>Владеть:</b> навыками выполнения исследовательских и производственно-технологических работ в области прогрессивных технологий с целью модификации или разработки новой продукции животного происхождения с основами патентования	Навыки выполнения исследовательских и производственно-технологических работ в области прогрессивных технологий с целью модификации или разработки новой продукции животного происхождения с основами патентования не сформированы	Частично владеет навыками выполнения исследовательских и производственно-технологических работ в области прогрессивных технологий с целью модификации или разработки новой продукции животного происхождения с основами патентования	Владеет навыками выполнения исследовательских и производственно-технологических работ в области прогрессивных технологий с целью модификации или разработки новой продукции животного происхождения с основами патентования	Свободно владеет навыками выполнения исследовательских и производственно-технологических работ в области прогрессивных технологий с целью модификации или разработки новой продукции животного происхождения с основами патентования
<b>ПК-2</b> Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологии новых видов производства продуктов питания животного происхождения	<b>ПК-2.1</b> Разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования	<b>Обучающийся</b> не разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования	<b>Обучающийся</b> частично Разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования	<b>Обучающийся</b> разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования	<b>Обучающийся</b> полностью и самостоятельно разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования
	<b>Знать:</b> рецептуры и технологии	Не знает рецептуры и технологии с учетом	Частично знает рецептуры и технологии с	Знает рецептуры и технологии с учетом современ-	Знает и может разрабатывать рецептуры и техно-





ния животного происхождения с учетом технологического нормирования	ского нормирования	нормирования		
<b>ПК-2.2</b> Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения	<b>Обучающийся не обладает готовностью разрабатывать техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</b>	<b>Обучающийся частично обладает готовностью разрабатывать техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</b>	<b>Обучающийся обладает готовностью разрабатывать техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</b>	<b>Обучающийся полностью и самостоятельно обладает готовностью разрабатывать техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</b>
<b>Знать:</b> правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Не знает правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Частично знает правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Знает правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Знает и может применять правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям
<b>Уметь:</b> разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве	Не умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания;	Частично умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; под-	Умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых	В полной мере и самостоятельно умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов пи-

	продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	тверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	продуктов заявленным требованиям	тания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям
	<b>Владеть:</b> навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения	Не владеет навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения	Частично владеет навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения	Владеет навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения	Владеет и самостоятельно применяет навыки в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения
<b>ПК-3 Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения</b>	<b>ПК-3.1 Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения</b>	<b>Не способен разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения</b>	<b>Частично способен разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения</b>	<b>Владеет способностью разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения</b>	<b>Свободно владеет способностью разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения</b>
	<b>Знать:</b> основные виды и формы мероприятий по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения	Допускает грубые ошибки при характеристике основных видов и форм мероприятий по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения	Может дать общую характеристику основных видов и форм мероприятий по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения	Знает основные виды и формы мероприятий по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения	Аргументировано анализирует основные виды и формы мероприятий по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения
	<b>Уметь:</b> анализировать	Не умеет анализировать	Частично умеет анализировать	Умеет анализировать, обосновывать	Аргументировано анализировать

<p>ровать, обосновывать и разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения</p>	<p>вать, обосновывать и разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения</p>	<p>зирать, обосновывать и разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения</p>	<p>новывать и разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения</p>	<p>зирует, обосновывает и разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения</p>
<p><b>Владеть:</b> навыками оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения.</p>	<p>Не владеет навыками оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения..</p>	<p>Частично владеет навыками оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения.</p>	<p>Владеет практическими навыками оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения.</p>	<p>Свободно владеет практическими навыками оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения.</p>
<p><b>ПК-3.2 Применяет способы организации производством продуктов питания животного происхождения</b></p>	<p><b>Не способен применять способы организации производством продуктов питания животного происхождения</b></p>	<p><b>Частично способен применять способы организации производством продуктов питания животного происхождения</b></p>	<p><b>Владеет способностью применять способы организации производством продуктов питания животного происхождения</b></p>	<p><b>Свободно владеет способностью применять способы организации производством продуктов питания животного происхождения</b></p>
<p><b>Знать:</b> основные способы организации производства продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>Допускает грубые ошибки при характеристике основных способов организации производства продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>Может дать общую характеристику основных способов организации производства продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>Знает основные способы организации производства продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>Аргументировано анализирует основные способы организации производства продуктов питания животного происхождения.</p>

	<b>Уметь:</b> анализировать, обосновывать и находить способы организации производства продуктов питания животного происхождения.	Не умеет анализировать, обосновывать и находить способы организации производства продуктов питания животного происхождения.	Частично умеет анализировать, обосновывать и находить способы организации производства продуктов питания животного происхождения.	Умеет анализировать, обосновывать и находить способы организации производства продуктов питания животного происхождения.	Аргументировано анализирует, обосновывает и находит способы организации производством продуктов питания животного происхождения.
	<b>Владеть:</b> навыками эффективного применения способов организации производства продуктов питания животного происхождения.	Не владеет навыками эффективного применения способов организации производства продуктов питания животного происхождения.	Частично владеет навыками эффективного применения способов организации производства продуктов питания животного происхождения.	Владеет навыками эффективного применения способов организации производства продуктов питания животного происхождения.	Свободно владеет практическими навыками эффективного применения способов организации производства продуктов питания животного происхождения..
<b>ПК-4</b> Способен осуществлять стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения	<b>ПК-4.1</b> Участвует в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<b>Не способен участвовать в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</b>	<b>Частично способен участвовать в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</b>	<b>Владеет способностью участвовать в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения а</b>	<b>Свободно владеет способностью участвовать в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</b>
	<b>Знать:</b> основные понятия, виды, формы и функции стратегического управления раз-	Допускает грубые ошибки при характеристике основных понятий, видов, форм и функций стратеги-	Может дать общую характеристику основных понятий, видов, форм и функций стратегического управления	Знает основные понятия, виды, формы и функции стратегического управления развитием производства продуктов питания живот-	Аргументировано анализирует основные понятия, виды, формы и функции стратегического управления развитием производ-

вити́ем произво́дства продукто́в пита́ния животно́го происхожде́ния.	ческого управления развитием производствa продукто́в пита́ния животно́го происхожде́ния.	развити́ем произво́дства продукто́в пита́ния животно́го происхожде́ния.	ного происхожде́ния.	ства продукто́в пита́ния животно́го происхожде́ния.
<b>Уметь:</b> анализировать, обосновывать и проводить испытания по освоению новых технологических процессов производства продукто́в пита́ния животно́го происхожде́ния	Не умеет анализировать, обосновывать и проводить испытания по освоению новых технологических процессов производства продукто́в пита́ния животно́го происхожде́ния	Частично умеет анализировать, обосновывать и проводить испытания по освоению новых технологических процессов производства продукто́в пита́ния животно́го происхожде́ния	Умеет анализировать, обосновывать и проводить испытания по освоению новых технологических процессов производства продукто́в пита́ния животно́го происхожде́ния	Аргументировано анализирует, обосновывает и проводит испытания по освоению новых технологических процессов производства продукто́в пита́ния животно́го происхожде́ния
<b>Владеть:</b> навыками проведения испытаний по освоению новых технологических процессов производства продукто́в пита́ния животно́го происхожде́ния	Не владеет навыками проведения испытаний по освоению новых технологических процессов производства продукто́в пита́ния животно́го происхожде́ния	Частично владеет навыками проведения испытаний по освоению новых технологических процессов производства продукто́в пита́ния животно́го происхожде́ния	Владеет навыками проведения испытаний по освоению новых технологических процессов производства продукто́в пита́ния животно́го происхожде́ния	Свободно владеет навыками проведения испытаний по освоению новых технологических процессов производства продукто́в пита́ния животно́го происхожде́ния
<b>ПК-4.2 Координирует производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производ-</b>	<b>Не способен координировать производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продукто́в</b>	<b>Частично способен координировать производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продукто́в пита́ния</b>	<b>Владеет способностью координировать производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продукто́в пита́ния животно́го происхожде́ния</b>	<b>Свободно владеет способностью координировать производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продукто́в пита́ния животно́го происхожде́ния</b>

<b>ства новых продуктов питания животного происхождения</b>	<b>питания животного происхождения</b>	<b>животного происхождения</b>		<b>хождения</b>
<b>Знать:</b> основные формы координации производственной деятельности в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения.	Допускает грубые ошибки при характеристике основных форм координации производственной деятельности в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения	Может дать общую характеристику основных форм координации производственной деятельности в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения	Знает основные формы координации производственной деятельности в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения.	Аргументировано анализирует основные формы координации производственной деятельности в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения.
<b>Уметь :</b> анализировать, обосновывать и координировать производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения	Не умеет анализировать, обосновывать и координировать производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения	Частично умеет анализировать, обосновывать и координировать производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения	Умеет анализировать, обосновывать и координировать производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения	Аргументировано анализирует, обосновывает и координирует производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения
<b>Владеть:</b> навыками координации производ-	Не владеет навыками координации производственной деятель-	Частично владеет навыками координации производственной дея-	Владеет практическими навыками координации производственной деятель-	Свободно владеет практическими навыками координации производ-

	ственной деятельности в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения.	ности в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения.	тельности в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения.	ности в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения.	ственной деятельности в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения..
<b>ПК-5 Способен осуществлять деятельность по проектированию в области производства продуктов питания животного происхождения</b>	<b>Разрабатывает предложения по реконструкции и модернизации действующих предприятий и организывает новые цеха и участки</b>	<b>Не владеет предложениями по реконструкции и модернизации действующих предприятий.</b>	<b>Частично владеет предложениями по реконструкции и модернизации действующих предприятий.</b>	<b>Владеет предложениями по реконструкции и модернизации действующих предприятий.</b>	<b>Свободно владеет предложениями по реконструкции и модернизации действующих предприятий.</b>
	<b>Знать:</b> методики расчета производственной мощности предприятия питания	Допускает грубые ошибки при разработке методики расчета производственной мощности предприятия питания.	Может изложить термины и основные понятия при разработке методики расчета производственной мощности предприятия питания.	Знает основные термины и основные понятия при основы разработки методики расчета производственной мощности предприятия питания.	Знает основные термины и основные понятия в области животноводства при разработке методики расчета производственной мощности предприятия питания.
	<b>Уметь:</b> оценивать эффективность работы технологического оборудования	Не умеет оценивать эффективность работы технологического оборудования.	Частично умеет оценивать эффективность работы технологического оборудования.	Способен оценивать эффективность работы технологического оборудования.	Способен самостоятельно оценивать эффективность работы технологического оборудования.
	<b>Владеть:</b> знаниями в области планирования и	Не владеет знаниями в области планирования и внедрения ин-	Частично владеет знаниями в области планирования и внедрения	Владеет знаниями в области планирования и внедрения инноваций в произ-	Свободно владеет знаниями в области планирования и внедрения инно-

внедрения инноваций в производство.	новаций в производство.	инноваций в производство.	водство.	ваций в производство.
<b>ПК-5.2 Внедряет новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>Не способен Внедрять новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>Частично способен Внедрять новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>Владеет способностью Внедрять новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>Свободно владеет способностью Внедрять новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях</b>
<b>Знать:</b> технологический процесс производства продукции, технические характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве продукции	Не знает технологический процесс производства продукции, технические характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве продукции	Может изложить основные элементы технологического процесса производства продукции, технические характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве продукции	Знает технологический процесс производства продукции, технические характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве продукции	Знает и аргументирует технологический процесс производства продукции, технические характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве продукции
<b>Уметь:</b> формулировать свои пользовательские	Не умеет формулировать свои пользовательские	Частично умеет формулировать свои пользовательские	Умеет в типовой ситуации формулировать свои пользовательские	Способен самостоятельно анализировать и формулировать свои



требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах	требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах	требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах	требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах	пользовательские требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах
<b>Владеть:</b> методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания	Не владеет методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания	Частично владеет методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания	Владеет методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания	Свободно владеет методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания

### **Шкала оценивания освоения компетенций в ходе ГИА:**

1. Неудовлетворительный уровень подготовки: обучающийся имеет фрагментарные теоретические знания по конкретному фактическому материалу, не способен выбрать правильный метод решения проблемы и ответить на поставленный вопрос.

2. Удовлетворительный уровень подготовки: обучающийся имеет неполные представления о предмете, допускает ошибки в определении достоверности источников информации, способен правильно решать только типичные, наиболее часто встречающиеся проблемы в конкретной области (обрабатывать информацию, выбирать метод решения проблемы и решать ее).

3. Хороший уровень подготовки: обучающийся имеет сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о предмете. Допускает единичные серьезные ошибки в решении проблем, испытывает сложности в редко встречающихся или сложных случаях решения проблем, не знает типичных ошибок и возможных сложностей при решении той или иной проблемы.

4. Отличный уровень подготовки: обучающийся имеет сформированные систематические представления о предмете, свободно и уверенно находит достоверные источники информации, оперирует предоставленной информацией, отлично владеет навыками анализа и синтеза информации, знает все основные методы решения проблем, предусмотренные учебной программой, знает типичные ошибки и возможные сложности при решении той или иной проблемы и способен выбрать и эффективно применить адекватный метод решения конкретной проблемы.

### Тематики выпускных квалификационных работ (примерные)

1. Пути повышения качества продуктов питания животного происхождения в условиях перерабатывающих производств.

- анализ органолептических показателей сырья и продукции и разработка мероприятий по их улучшению и стабильности;

- анализ структурно-механических показателей сырья и продукции и разработка мероприятий по их улучшению и стабильности;

- анализ физико-химических (оценка используемого сырья, состав продукта (содержание белка, жира и др.), содержание остаточных веществ (нитрит натрия) и т.д.) показателей сырья и продукции и разработка мероприятий по их улучшению и стабильности;

- анализ брака на предприятии и разработка мероприятий по его исключению.

2. Разработка мероприятий по удлинению сроков годности продуктов питания животного происхождения в условиях перерабатывающих производств.

3. Разработка мероприятий по выпуску безопасных продуктов питания животного происхождения в условиях перерабатывающих производств.

- анализ микробиологических показателей сырья и продукции и разработка мероприятий по их улучшению и стабильности;

- анализ опасностей, возникающих при производстве продукции, и разработка плана ХАССП.

4. Проектирование технологического процесса производства нового вида продукта животного происхождения, разработанного в условиях перерабатывающих производств.

- анализ действующей технологии и предложения по реализации вновь создаваемой при постановке продукции на производство.

5. Проектирование рецептуры продукта питания животного происхождения с заданными свойствами и составами.

- разработка (теоретическая) рецептур продуктов функционального, лечебно-профилактического и диетического направления и мероприятия по реализации технологии в условиях предприятия.

6. Научно-исследовательская разработка нового вида мясного или молочного продукта.

- на основе собственных исследований;

- актуальная научно-исследовательская проблема, решенная в условиях конкретного предприятия.

При выборе темы выпускной квалификационной работы обучающийся должен руководствоваться:

– актуальностью для конкретного хозяйствующего субъекта;

– научными интересами кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

– возможностью доступа и получения фактических данных о результатах деятельности объекта исследования и готовностью руководства предприятия к

сотрудничеству с магистрантом;

– собственными приоритетами и интересами, связанными с последующей профессиональной деятельностью;

– наличием необходимого объема информации для выполнения ВКР.

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть актуальной в научном и практическом отношении. Примерная тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается выпускающей кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, систематически обновляется с учетом индивидуальных научных интересов выпускников и потребностей предприятий мясной и молочной отраслей Белгородской области.

При выборе темы обучающийся должен учитывать свои научные и практические интересы в определенной области теории и практики. Тема должна быть сформулирована таким образом, чтобы в ней максимально конкретно отражалась основная идея работы. Тематика ВКР должна отражать практическую направленность исследования, которая должна демонстрировать способности магистранта решать реальные практические задачи.

Выбор тем выпускных квалификационных работ магистров и их утверждение производится по регламенту, действующему в университете. После выбора темы ее название указывается в заявлении магистранта на утверждение темы и научного руководителя выпускной квалификационной работы, которое с подписью, подтверждающей согласие научного руководителя, передается выпускающей кафедре. После этого студенту выдается задание на выполнение выпускной квалификационной работы.

Магистранту следует помнить, что формулировка темы выпускной квалификационной работы, Ф.И.О. научного руководителя и консультантов по главам, утвержденные приказом ректора, подлежат изменению в исключительных случаях.

#### *Содержание типовой ВКР, выполненной по заказу предприятия (дипломной работы (проекта))*

Основная часть пояснительной записки ВКР, посвященной производству пищевых продуктов животного происхождения, содержит следующие разделы:

Введение

Раздел 1. Литературный обзор

Раздел 2. Характеристика предприятия

Раздел 3. Анализ технологии и пути совершенствования технологического процесса

Раздел 4. Обеспечение качества (и) (или) (безопасности) сырья и (или) готовой продукции (редактируется согласно наполняемости раздела)

Выводы

Предложения производству

Список литературы

Приложения

Разделы пояснительной записки типовых ВКР отражаются в задании.

*Содержание типовой ВКР, выполненной на основании научно-исследовательских разработок (дипломной работы (проекта))*

Основная часть пояснительной записки ВКР, посвященной производству пищевых продуктов животного происхождения, содержит следующие разделы:

Введение

Раздел 1. Литературный обзор

Раздел 2. Организация эксперимента

2.1 Цели и задачи исследования

2.2 Объекты и методы исследования

Раздел 3. Обсуждение результатов эксперимента

Раздел 4. Обеспечение качества (и) (или) (безопасности) сырья и (или) готовой продукции (редактируется согласно наполняемости раздела)

Выводы

Список литературы

Приложения

Разделы пояснительной записки типовых ВКР отражаются в задании.

Утверждаю:  
Декан \_\_\_\_\_ факультета  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Декану \_\_\_\_\_ факультета  
\_\_\_\_\_  
(ФИО декана)

от обучающегося \_\_\_\_\_ группы  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить мне тему выпускной квалификационной работы:

\_\_\_\_\_

по кафедре \_\_\_\_\_

и назначить руководителя ВКР \_\_\_\_\_  
(ученая степень и звание)

\_\_\_\_\_  
(должность, место работы, ФИО)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись обучающегося)

Согласовано  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись руководителя)

Ходатайствую об утверждении темы и руководителя ВКР.

Предлагаю из отведенных на консультации и руководство ВКР 26 час.

выделить на руководство: \_\_ час., на консультации: \_\_ час.:

по кафедре технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции \_\_\_\_\_

(наименование кафедры, ученая степень и звание, Ф.И.О, должность преподавателя)

Наименование организации (предприятия, учреждения) для прохождения преддипломной  
практики \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

С программой государственной итоговой аттестации, требованиями к выпускным квалификационным работам, порядкам их выполнения, критериями оценки защиты выпускной квалификационной работы, порядком подачи и рассмотрения апелляций ознакомлен.

\_\_\_\_\_  
(подпись обучающегося)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет  
имени В.Я. Горина»**

Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_

*Допустить к защите*  
**Заведующий кафедрой**

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

***ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА***

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Вид выпускной квалификационной работы:** дипломная работа

**Направление подготовки:** 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

**Направленность (профиль):** технология мясных и молочных продуктов

**Квалификация:** магистр

**Обучающийся**

\_\_\_\_\_

**Руководитель ВКР**

\_\_\_\_\_

**п. Майский, 20\_\_**



Работа написана мной самостоятельно и не содержит неправомерных заимствований

\_\_\_\_\_

дата

\_\_\_\_\_

подпись

Текст ВКР размещен в электронно-библиотечной системе университета

Руководитель отдела комплектования библиотеки

\_\_\_\_\_

дата

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Коэффициент оригинальности ВКР \_\_\_\_\_ %

Проверил:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

дата

\_\_\_\_\_

подпись

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»**

Факультет \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

**Утверждаю:**

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ**

**на выполнение выпускной квалификационной работы (ВКР)**

1. **Обучающийся** \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество) (группа)

2. **Руководитель** \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность, уч. степень и уч. звание)

3. **Квалификация:** магистр

4. **Вид работы:** дипломная работа (проект)

5. **Тема ВКР** \_\_\_\_\_

утверждена приказом ректора университета от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
№ \_\_\_\_\_

6. **Исходные данные** (технические требования): \_\_\_\_\_

7. **Содержание работы** (анализ состояния проблемы, проведение исследований, разработка, расчеты параметров, экономическое обоснование и др.):

Дата выдачи задания « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Дата представления ВКР к защите « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

*Руководитель ВКР* \_\_\_\_\_  
подпись

*Обучающийся* \_\_\_\_\_  
подпись

### КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование этапов выпускной квалификационной работы	Срок выполнения этапов ВКР	Примечание

*Обучающийся*

\_\_\_\_\_ (подпись)

*Руководитель ВКР*

\_\_\_\_\_ (подпись)

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»**

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ  
О РАБОТЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ В ПЕРИОД ПОДГОТОВКИ  
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Группа \_\_\_\_\_ Кафедра \_\_\_\_\_ Факультет \_\_\_\_\_

Квалификация: магистр

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

Наименование темы ВКР: \_\_\_\_\_

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_  
(Фамилия, И.О., место работы, должность, ученое звание, степень)

**ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

	№	Показатели	Оценка			
			5	4	3	0*
Профессиональная со- ставляющая	1	Оригинальность и новизна полученных результатов, научных, конструкторских и технологических решений				
	2	Соответствие содержания ВКР теме и целевой установке				
	3	Степень полноты обзора, обобщения, анализа, систематизации				
	4	Уровень и корректность использования в работе современных методов исследований, математического моделирования, инженерных расчетов				
	5	Степень самостоятельного и творческого участия обучающегося в работе				
	6	Коэффициент оригинальности работы (значение, %)				
Справочно- информационная	7	Степень комплексности работы. Применение в ней знаний естественно-научных, социально-гуманитарных и экономических, общепрофессиональных и специальных дисциплин				
	8	Использование современных пакетов компьютерных программ и технологий				
	9	Наличие публикаций, участие в конференциях, награды за участие в конкурсах				
Оформитель- ская	10	Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения				
	11	Качество оформления ВКР: общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям стандарта				
	12	Объем и качество выполнения графического материала, его соответствие тексту и стандартам				
<b>ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА</b>						

\* - не оценивается (трудно оценить)

**Отмеченные достоинства:**

---

---

---

---

---

---

---

---

**Отмеченные недостатки:**

---

---

---

---

---

---

---

---

**Заключение:**

Считаю, что выполненная обучающий-  
сяом(кой) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

ВКР на тему « \_\_\_\_\_ »  
(тема выпускной квалификационной работы)

показывает \_\_\_\_\_ уровень сформированности компетенций,  
(минимальный/базовый/продвинутой)

соответствует требованиям Белгородского ГАУ, предъявляемым к ВКР.

ВКР может быть представлена к защите и заслуживает оценки \_\_\_\_\_,  
а ее авторприсуждения квалификации магистра по направлению подготовки 19.04.03 Про-  
дукты питания животного происхождения.

Руководитель ВКР

ученая степень, звание, кафедра \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.