ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»

(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)

Институт пищевых производств

УТВЕРЖДЕНО
На заседании Ученого совета института
протокол № 11
от «21» 06 2021 г.
Директор института
_____ Лаптева Е.П.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки
Производство продуктов из водных биологических ресурсов

Квалификация
МАГИСТР

Форма обучения
очная, заочная

Владивосток, 2021 год

1 Цели государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в следующих целях:

- определение соответствия результатов освоения обучающимися программы магистратуры по данному направлению подготовки требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и степени овладения выпускниками необходимыми компетенциями;

- комплексная оценка полученных выпускником за период обучения знаний, умений и навыков в области производства продуктов из водных биологических ресурсов.

2 Задачи государственной итоговой аттестации

Задачами ГИА являются:

- оценка степени подготовленности выпускника к основным видам профессиональной деятельности: производственно-технологический, организационно-управленческий и проектный в области производства продуктов из водных биоресурсов;

- оценка сформированности у выпускника необходимых компетенций, степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками для профессиональной деятельности.

3 Место государственной итоговой аттестации в структуре программы

Государственная итоговая аттестация завершает теоретический и практический курс обучения по программе магистратуры установленной профильности, является средством оценки и подтверждения компетентности выпускника и включает в себя подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы.

Комплексная оценка полученных выпускником за период обучения знаний, умений и навыков в области производства продуктов из водных биологических ресурсов, определение уровня достижения выпускниками совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций, обеспечивающих формирование всех компетенций, установленных программой магистратуры, определение уровня сформированности совокупности компетенций, установленных программой магистратуры и обеспечивающих выпускникам способность осуществлять профессиональную деятельность, и определение уровня соответствия результатов освоения обучающимися программы магистратуры требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» производится:

1. В соответствии:

– с областью профессиональной деятельности –Рыбоводство и рыболовство, сферой профессиональной деятельности – технологии комплексной переработки водных биологических ресурсов;

– с типами задач: производственно-технологический, организационно-управленческий, проектный;

– с задачами профессиональной деятельности: разработка и внедрение новых технологий производства продукции из водных биоресурсов, разработка мероприятий по прогнозированию и стратегическому планированию производства продукции из водных биоресурсов, обоснование и разработка предложений по проектированию, реконструкции и модернизации действующих цехов и предприятий по производству продукции из водных биоресурсов.

2. На основании совокупности компетенций (универсальных, общепрофессиональных, профессиональных, определенных самостоятельно) и индикаторов их достижения, установленных программой магистратуры.

В таблице 1 представлены установленные программой магистратуры универсальные компетенции и индикаторы их достижения.

Таблица 1 – Универсальные компетенций и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) 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, вырабатывать стратегию действий.	УК-1.1. Анализирует информацию на основе критического анализа проблемных ситуаций и моделирует мероприятия по их устранению. УК-1.2. Разрабатывает стратегию действий на основе системного подхода.
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. УК-2.2. Разрабатывает нормативную и техническую документацию для управления проектом на этапах жизненного цикла продукции.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	УК-3.1. Планирует командную работу и делегирует полномочия членам команды для достижения поставленной цели. УК-3.2. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон.
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.	УК-4.1. Применяет методики межличностного делового общения, в том числе на иностранном языке, с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных технологий. УК-4.2. Использует современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.	УК-5.1. Способен к самостоятельной адаптации в условиях изменения социокультурных и социальных условий. УК-5.2. Учитывает и толерантно воспринимает межкультурное разнообразие общества.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на	УК-6.1. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично

	основе самооценки.	изменяющихся требований рынка труда. УК-6.2. Управляет познавательной деятельностью и способами ее совершенствования с использованием здоровьесберегающих подходов и методик.

В таблице 2 представлены установленные программой магистратуры общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения.

Таблица 2 – Общепрофессиональные компетенций и индикаторы их достижения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.	ОПК-1.1. Разрабатывает стратегию и инновационную политику предприятия. ОПК-1.2. Планирует мероприятия по разработке конкурентоспособной продукции.
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.	ОПК-2.1. Организует исследования по совершенствованию технологических процессов производства продукции. ОПК-2.2. Использует биохимические принципы при создании продукции различного назначения.
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений.	ОПК-3.1. Способен оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности новых технологий и продуктов из водных биоресурсов. ОПК-3.2. Управляет качеством производственных процессов и продукции на основе современных методов управления.
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.	ОПК-4.1. Использует методы проектирования при разработке продукции из водных биоресурсов. ОПК-4.2. Применяет современные методы моделирования при разработке продукции из водных биоресурсов.
ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач.	ОПК-5.1. Организует научные исследования для комплексного и рационального использования сырья. ОПК-5.2. Организует внедрение результатов исследования в производство.
ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации.	ОПК-6.1. Разрабатывает научно-методические материалы для реализации образовательных программ. ОПК-6.2. Проектирует образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности.

В таблице 3 представлены установленные программой магистратуры профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно, и индикаторы их достижения.

Таблица 3 – Профессиональные компетенции выпускников, определяемые самостоятельно, и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной компетенции, определяемой самостоятельно	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции, определяемой самостоятельно
ПКС-1. Способен совершенствовать технологии продуктов питания из водных биоресурсов.	ПКС-1.1. Осуществляет выбор ассортимента и разработку технологии новой продукции из водных биоресурсов. ПКС-1.2. Управляет качеством новой продукции целевого назначения из водных биоресурсов.
ПКС-2. Управление внедрением новых технологий новых продуктов из водных биоресурсов.	ПКС-2.1. Организует разработку новых технологий продуктов из водных биоресурсов и внедрение их в производственный процесс. ПКС-2.2. Проектирует производственные процессы переработки водных биоресурсов.

Для успешного прохождения государственной итоговой аттестации выпускник должен полностью освоить программу магистратуры.

5 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формами проведения государственной итоговой аттестации являются: выполнение выпускной квалификационной работы и аттестационное испытание – защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде магистерской диссертации.

6 Место и время проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в учебных аудиториях кафедры «Технология продуктов питания» института пищевых производств, оборудованных современными техническими средствами и мультимедийной техникой.

Защита выпускной квалификационной работы – магистерская диссертация проводится на последней неделе срока, отведенного на государственную итоговую аттестацию учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

7 Структура и содержание государственной итоговой аттестации

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 9 зачетных единиц, что эквивалентно 324 часам, 6 неделям.

Трудоемкость защиты выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты – 9 зачетных единиц, что эквивалентно 324 часам.

Требования к выпускной квалификационной работе – магистерской диссертации, порядок ее выполнения, критерии оценки результатов защиты ВКР, порядок подачи и рассмотрения апелляций:

Перечень тем выпускных квалификационных работ (ВКР) определяется выпускающей кафедрой «Технология продуктов питания» ежегодно с учетом профильной направленности подготовки магистра. Темы магистерских диссертации могут быть сформированы и предложены для разработки базовыми профильными предприятиями, по договорам с которыми обучающийся проходит практику.

Перечень тем ВКР утверждается и доводится по сведения обучающихся не позднее чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

По письменному заявлению обучающегося обучающемуся может предоставляться возможность подготовки и защиты магистерской диссертации по теме, предложенной им в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Для подготовки магистерской диссертации за обучающимся приказом ректора закрепляется руководитель.

Магистерские диссертации могут подготавливаться к защите в завершающий период теоретического обучения, в период прохождения преддипломной практики. Магистерские диссертации, выполненные по завершении ОПОП магистратуры, подлежат рецензированию (рецензенты утверждаются приказом ректора по Университету). Для проведения рецензирования магистерская диссертация направляется рецензенту из числа лиц, не являющихся работниками данной организации. Рецензент проводит анализ работы и представляет письменную рецензию на указанную работу.

После завершения подготовки обучающимся магистерской диссертации руководитель ВКР представляет отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР.

Сроки выполнения ВКР устанавливаются на основании календарного учебного графика и учебного плана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования в части, касающейся требований к государственной итоговой аттестации выпускников. Обучающиеся знакомятся с отзывами не позднее чем за 5 календарных дней до защиты ВКР. Магистерская диссертация, отзыв, рецензия передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее чем за 2 календарных дня до ее защиты. В процессе написания ВКР обучающиеся проходят согласования разделов ВКР с консультантами.

Тексты магистерских диссертации проверяются на объем заимствования в порядке, установленном университетом соответствующим локальным Положением, и размещаются в электронно-библиотечной системе университета.

Магистерская диссертация представляет собой самостоятельное логически завершенное исследование, связанное с решением производственно-технологических, организационно-управленческих и проектных типов задач. При его выполнении обучающийся должен показать способности и умения, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, докладывать и отстаивать свою точку зрения перед аудиторией.

Цель защиты ВКР - установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с требованиями ФГОС ВО к квалификационной характеристике и уровню подготовки выпускника по искомому направлению подготовки. В части контроля результатов образования и компетенций выпускников ВКР предоставляет значительно большие возможности, чем государственный экзамен.

Тематика магистерской диссертации разрабатывается кафедрой «Технология продуктов питания», соответствует тематике прикладных исследований, проектов разработок, проводимых обучающимся в период освоения программы магистратуры.

Основные требования к содержанию магистерской диссертации:

- магистерская диссертация должна представлять собой: титульный лист, лист согласования, задание на выполнение магистерской диссертации, реферат, содержание, введение, основная часть, заключение, список использованных источников (литературы), приложения (при наличии);
- в магистерской диссертации должны быть представлены результаты выполнения заданий по утвержденной теме в полном объеме;
- в магистерской диссертации не должно быть неправомерных заимствований.

Работа должна содержать достаточное для восприятия результатов количество иллюстративного материала в виде схем, рисунков, чертежей, графиков и т.п. Во введении работы должны быть сформулированы: цель работы; основные задачи работы; район проведения исследований; источники получения основных материалов (организации, творческие коллективы, самостоятельные исследования); перечень видов и объем исследований, выполненных студентом самостоятельно или в составе творческого коллектива. Если выпускник выполнял исследования в составе творческого коллектива, то необходимо указать свой вклад в общее исследование. Реферативная часть должна отражать общую профессиональную эрудицию студента.

Руководитель магистерской диссертации: выдает задание; оказывает обучающемуся помощь в организации и выполнении работы; проводит систематические занятия со студентом и консультирует его; проверяет выполнение работы; дает письменный отзыв о работе.

За актуальность, соответствие тематики магистерской диссертации профилю подготовки, руководство и организацию ее выполнения несет ответственность выпускающая кафедра и непосредственно руководитель работы.

Отзыв руководителя оформляется в свободной форме и содержит краткую характеристику работы, степень самостоятельности, проявленную обучающимся при выполнении работы, умения обучающегося организовать свой труд, наличие публикаций и выступлений на конференциях, их перечень. В отзыве руководитель оценивает уровень компетентности обучающегося в отдельных видах работы и выставляет собственную оценку обучающемуся.

Защита ВКР, порядок подачи и рассмотрения апелляций производится в сроки, установленными графиком учебного процесса и в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры».

Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Производство продуктов из водных биологических ресурсов» представляет собой оценку ВКР, определяемую ГЭК по итогам ее защиты по 5-ти балльной шкале оценивания ("отлично" (5), "хорошо" (4), "удовлетворительно" (3), "неудовлетворительно" (2)).

Оценочные материалы представлены в виде **фонда оценочных средств для государственной итоговой аттестации,** который включает:

– совокупность компетенций, установленных программой магистратуры, которые должны быть сформированы у выпускника на основе достижения совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций;

– показатели и критерии оценивания сформированности компетенций по соответствию с установленными индикаторами их достижения, уровни (дескрипторы) сформированности компетенций, шкалы оценивания;

– типовые вопросы для оценивания результатов выполнения и защиты магистерской диссертации (в рамках темы магистерской диссертации);

– показатели и критерии оценивания выполнения и качества защиты магистерской диссертации, шкалы оценивания;

– материалы, необходимые для оценки результатов освоения программы магистратуры;

– методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения программы магистратуры.

1. Совокупность компетенций, установленных программой магистратуры, которые должны быть сформированы у выпускника на основе достижения совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций представлена в таблицах 1,2,3 настоящей программы.

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций по соответствию с установленными индикаторами их достижения, уровни (дескрипторы) сформированности компетенций, шкалы оценивания.

Показателями оценивания сформированности компетенций является совокупность освоения соответствующих индикаторов как результата достижения выпускниками совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам в процессе освоения программы магистратуры по

компонентному составу «знать-уметь-владеть». Уровнями (дескрипторами) сформированности компетенций устанавливаются: «пороговый», «продвинутый», «высокий».

В таблице 4 представлен соответствие показателей оценивания сформированности компетенций установленным уровням (дескрипторам).

Таблица 4 – Соответствие показателей оценивания сформированности компетенций установленным уровням (дескрипторам).

Компетенции, индикаторы достижения	**Уровень (дескриптор) освоения компетенций**		
	Пороговый	**Продвинутый**	**Высокий**
Универсальные компетенции (УК)			
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий			
УК-1.1. Анализирует информацию на основе критического анализа проблемных ситуаций и моделирует мероприятия по их устранению	Знать: – виды проблемных ситуаций в области технологии продуктов из водных биоресурсов и причины их возникновения. *Уметь:* *– анализировать информацию на основе критического анализа проблемных ситуаций в области технологии продуктов из водных биоресурсов* *Владеть:* *– навыками моделирования мероприятий по устранению проблемных ситуаций в области технологи продуктов из водных биоресурсов.*	Знать: – виды проблемных ситуаций в области технологии продуктов из водных биоресурсов и причины их возникновения. Уметь: – анализировать информацию на основе критического анализа проблемных ситуаций в области технологии продуктов из водных биоресурсов *Владеть:* *– навыками моделирования мероприятий по устранению проблемных ситуаций в области технологи продуктов из водных биоресурсов.*	Знать: – виды проблемных ситуаций в области технологии продуктов из водных биоресурсов и причины их возникновения. Уметь: – анализировать информацию на основе критического анализа проблемных ситуаций в области технологии продуктов из водных биоресурсов Владеть: – навыками моделирования мероприятий по устранению проблемных ситуаций в области технологи продуктов из водных биоресурсов.
УК-1.2. Разрабатывает стратегию действий на основе системного подхода	Знать: - основы системного подхода для разработки стратегии действий в области технологии продуктов из водных биоресурсов. *Уметь:* *- применять системный подход для разработки стратегии действий в области технологии продуктов из водных биоресурсов.* *Владеть:* *- навыками разработки стратегии действий в области технологии*	Знать: - основы системного подхода для разработки стратегии действий в области технологии продуктов из водных биоресурсов. Уметь: - применять системный подход для разработки стратегии действий в области технологии продуктов из водных биоресурсов. *Владеть:* *- навыками разработки стратегии действий в области технологии*	Знать: - основы системного подхода для разработки стратегии действий в области технологии продуктов из водных биоресурсов. Уметь: - применять системный подход для разработки стратегии действий в области технологии продуктов из водных биоресурсов. Владеть: - навыками разработки стратегии действий в области технологии

	продуктов из водных биоресурсов.	*продуктов из водных биоресурсов.*	продуктов из водных биоресурсов.
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла			
УК-2.1. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы	Знать: - основы проектной деятельности в рамках обозначенной проблемы в области технологии продуктов из водных биоресурсов. *Уметь:* *- определять проблему, в рамках которой необходимо разработать концепцию проекта в области технологии продуктов из водных биоресурсов.* *Владеть:* *- навыками разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы в области технологии продуктов из водных биоресурсов.*	Знать: - основы проектной деятельности в рамках обозначенной проблемы в области технологии продуктов из водных биоресурсов. Уметь: - определять проблему, в рамках которой необходимо разработать концепцию проекта в области технологии продуктов из водных биоресурсов. *Владеть:* *- навыками разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы в области технологии продуктов из водных биоресурсов.*	Знать: - основы проектной деятельности в рамках обозначенной проблемы в области технологии продуктов из водных биоресурсов. Уметь: - определять проблему, в рамках которой необходимо разработать концепцию проекта в области технологии продуктов из водных биоресурсов. Владеть: - навыками разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы в области технологии продуктов из водных биоресурсов.
УК-2.2. Разрабатывает нормативную и техническую документацию для управления проектом на этапах жизненного цикла продукции	Знать: - основные виды нормативной и технической документации в области технологии продуктов из водных биоресурсов. *Уметь:* *- применять нормативную и техническую документацию в рамках проектной деятельности в области технологии продуктов из водных биоресурсов.* *Владеть:* *- навыками разработки нормативной и технической документации для управления проектом в области технологии продуктов из водных биоресурсов.*	Знать: - основные виды нормативной и технической документации в области технологии продуктов из водных биоресурсов. Уметь: - применять нормативную и техническую документацию в рамках проектной деятельности в области технологии продуктов из водных биоресурсов. *Владеть:* *- навыками разработки нормативной и технической документации для управления проектом в области технологии продуктов из водных биоресурсов.*	Знать: - основные виды нормативной и технической документации в области технологии продуктов из водных биоресурсов. Уметь: - применять нормативную и техническую документацию в рамках проектной деятельности в области технологии продуктов из водных биоресурсов. Владеть: - навыками разработки нормативной и технической документации для управления проектом в области технологии продуктов из водных биоресурсов.
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели			
УК-3.1. Планирует командную работу и делегирует полномочия членам команды для достижения поставленной цели	Знать: – принципы организации и управления работой коллектива в профессиональной деятельности при	Знать: – принципы организации и управления работой коллектива в профессиональной деятельности при	Знать: – принципы организации и управления работой коллектива в профессиональной деятельности при

	производстве продуктов из водных биоресурсов. *Уметь:* *– планировать работу команды для достижения поставленной цели в области технологии продуктов из водных биоресурсов.* *Владеть:* *- навыками планирования и организации командной работы в профессиональной деятельности при производстве продуктов из водных биоресурсов.*	производстве продуктов из водных биоресурсов. Уметь: – планировать работу команды для достижения поставленной цели в области технологии продуктов из водных биоресурсов. *Владеть:* *- навыками планирования и организации командной работы в профессиональной деятельности при производстве продуктов из водных биоресурсов.*	производстве продуктов из водных биоресурсов. Уметь: – планировать работу команды для достижения поставленной цели в области технологии продуктов из водных биоресурсов. Владеть: - навыками планирования и организации командной работы в профессиональной деятельности при производстве продуктов из водных биоресурсов.
УК-3.2. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон	Знать: - основные понятия, принципы и механизмы социального взаимодействия; закономерности межличностного и межгруппового общения в профессиональной деятельности. *Уметь:* *- выбирать верную тональность и средства общения в трудовом коллективе; использовать коммуникативные знания при реализации профессиональных задач; оценивать свою роль в социуме и грамотно выстраивать профессиональное взаимодействие.* *Владеть:* *- навыками разрешения конфликтов и противоречий при деловом общении на основе учета интереса всех сторон в профессиональной деятельности.*	Знать: - основные понятия, принципы и механизмы социального взаимодействия; закономерности межличностного и межгруппового общения в профессиональной деятельности. Уметь: - выбирать верную тональность и средства общения в трудовом коллективе; использовать коммуникативные знания при реализации профессиональных задач; оценивать свою роль в социуме и грамотно выстраивать профессиональное взаимодействие. *Владеть:* *- навыками разрешения конфликтов и противоречий при деловом общении на основе учета интереса всех сторон в профессиональной деятельности.*	Знать: - основные понятия, принципы и механизмы социального взаимодействия; закономерности межличностного и межгруппового общения в профессиональной деятельности. Уметь: - выбирать верную тональность и средства общения в трудовом коллективе; использовать коммуникативные знания при реализации профессиональных задач; оценивать свою роль в социуме и грамотно выстраивать профессиональное взаимодействие. Владеть: - навыками разрешения конфликтов и противоречий при деловом общении на основе учета интереса всех сторон в профессиональной деятельности.
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия			
УК-4.1. Применяет методики межличностного делового общения, в том числе на иностранном языке, с применением профессиональных языковых форм, средств и	Знать: - необходимый словарный запас профессиональных слов на иностранном языке для профессионального взаимодействия *Уметь:* *- аннотировать*	Знать: - необходимый словарный запас профессиональных слов на иностранном языке для профессионального взаимодействия Уметь: - аннотировать	Знать: - необходимый словарный запас профессиональных слов на иностранном языке для профессионального взаимодействия Уметь:

современных коммуникативных технологий	*профессиональные тексты, составлять профессиональную и деловую корреспонденцию на иностранном языке.* *Владеть:* *– навыками применения профессиональных языковых форм и современных коммуникативных технологий для межличностного делового общения на иностранном языке в профессиональной деятельности.*	профессиональные тексты, составлять профессиональную и деловую корреспонденцию на иностранном языке. *Владеть:* *– навыками применения профессиональных языковых форм и современных коммуникативных технологий для межличностного делового общения на иностранном языке в профессиональной деятельности.*	- аннотировать профессиональные тексты, составлять профессиональную и деловую корреспонденцию на иностранном языке. Владеть: – навыками применения профессиональных языковых форм и современных коммуникативных технологий для межличностного делового общения на иностранном языке в профессиональной деятельности.
УК-4.2. Использует современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	Знать: - средства современных коммуникативных технологий для профессионального взаимодействия; - основы академического и профессионального взаимодействия с использованием коммуникативных технологий. *Уметь:* *- выстраивать взаимодействие в академической и профессиональной сфере.* *Владеть:* *- навыками использования современных коммуникативных технологий для академического и профессионального взаимодействия в области технологии продуктов из водных биоресурсов*	Знать: - средства современных коммуникативных технологий для профессионального взаимодействия; - основы академического и профессионального взаимодействия с использованием коммуникативных технологий. Уметь: - выстраивать взаимодействие в академической и профессиональной сфере. *Владеть:* *- навыками использования современных коммуникативных технологий для академического и профессионального взаимодействия в области технологии продуктов из водных биоресурсов*	Знать: - средства современных коммуникативных технологий для профессионального взаимодействия; - основы академического и профессионального взаимодействия с использованием коммуникативных технологий. Уметь: - выстраивать взаимодействие в академической и профессиональной сфере. Владеть: - навыками использования современных коммуникативных технологий для академического и профессионального взаимодействия в области технологии продуктов из водных биоресурсов
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия			
УК-5.1. Способен к самостоятельной адаптации в условиях изменения социокультурных и социальных условий	Знать: - социокультурные и социальные условия в профессиональной деятельности. *Уметь:* *- учитывать изменения социокультурных и социальных условий в профессиональной деятельности.* *Владеть:*	Знать: - социокультурные и социальные условия в профессиональной деятельности. Уметь: - учитывать изменения социокультурных и социальных условий в профессиональной деятельности. *Владеть:*	Знать: - социокультурные и социальные условия в профессиональной деятельности. Уметь: - учитывать изменения социокультурных и социальных условий в профессиональной деятельности. Владеть:

	- навыками самостоятельной адаптации в условиях изменения социокультурных и социальных условий в профессиональной деятельности.	*- навыками самостоятельной адаптации в условиях изменения социокультурных и социальных условий в профессиональной деятельности.*	- навыками самостоятельной адаптации в условиях изменения социокультурных и социальных условий в профессиональной деятельности.
УК-5.2. Учитывает и толерантно воспринимает межкультурное разнообразие общества	Знать: - особенности межкультурного разнообразия общества в профессиональной деятельности. *Уметь:* *- учитывать толерантное восприятие межкультурного разнообразия общества в профессиональной деятельности.* *Владеть:* *- навыками толерантного восприятия межкультурное разнообразие общества в профессиональной деятельности.*	Знать: - особенности межкультурного разнообразия общества в профессиональной деятельности. Уметь: - учитывать толерантное восприятие межкультурного разнообразия общества в профессиональной деятельности. *Владеть:* *- навыками толерантного восприятия межкультурное разнообразие общества в профессиональной деятельности.*	Знать: - особенности межкультурного разнообразия общества в профессиональной деятельности. Уметь: - учитывать толерантное восприятие межкультурного разнообразия общества в профессиональной деятельности. Владеть: - навыками толерантного восприятия межкультурное разнообразие общества в профессиональной деятельности.
УК-6 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия			
УК-6.1. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда	Знать: - требования рынка труда в рамках профессиональной деятельности. *Уметь:* *- использовать инструменты непрерывного образования в профессиональной деятельности.* *Владеть:* *- навыками по выстраиванию гибкой профессиональной траектории с использованием инструментов непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда.*	Знать: - требования рынка труда в рамках профессиональной деятельности. Уметь: - использовать инструменты непрерывного образования в профессиональной деятельности. *Владеть:* *- навыками по выстраиванию гибкой профессиональной траектории с использованием инструментов непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда.*	Знать: - требования рынка труда в рамках профессиональной деятельности. Уметь: - использовать инструменты непрерывного образования в профессиональной деятельности. Владеть: - навыками по выстраиванию гибкой профессиональной траектории с использованием инструментов непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда.
УК-6.2. Управляет познавательной деятельностью и способами ее совершенствования с	Знать: - здоровьесберегающие подходы и методики в профессиональной деятельности.	Знать: - здоровьесберегающие подходы и методики в профессиональной деятельности.	Знать: - здоровьесберегающие подходы и методики в профессиональной деятельности.

использованием здоровьесберегающих подходов и методик	*Уметь:* *- совершенствовать познавательную деятельность в профессиональной сфере с использованием здоровьесберегающих подходов и методик.* *Владеть:* *- навыками управления познавательной деятельностью в профессиональной сфере и способами ее совершенствования с использованием здоровьесберегающих подходов и методик.*	Уметь: - совершенствовать познавательную деятельность в профессиональной сфере с использованием здоровьесберегающих подходов и методик. *Владеть:* *- навыками управления познавательной деятельностью в профессиональной сфере и способами ее совершенствования с использованием здоровьесберегающих подходов и методик.*	Уметь: - совершенствовать познавательную деятельность в профессиональной сфере с использованием здоровьесберегающих подходов и методик. Владеть: - навыками управления познавательной деятельностью в профессиональной сфере и способами ее совершенствования с использованием здоровьесберегающих подходов и методик.
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия			
ОПК-1.1 Разрабатывает стратегию и инновационную политику предприятия	Знать: - основы стратегической и инновационной политики предприятия в области технологии продуктов из водных биоресурсов; *Уметь:* *- анализировать политику предприятия в области инновационной и стратегической политики в сфере производства продуктов из водных биоресурсов.* *Владеть:* *- навыками разработки стратегии и инновационной политики предприятия в области технологии продуктов из водных биоресурсов*	Знать: - основы стратегической и инновационной политики предприятия в области технологии продуктов из водных биоресурсов; Уметь: - анализировать политику предприятия в области инновационной и стратегической политики в сфере производства продуктов из водных биоресурсов. *Владеть:* *- навыками разработки стратегии и инновационной политики предприятия в области технологии продуктов из водных биоресурсов*	Знать: - основы стратегической и инновационной политики предприятия в области технологии продуктов из водных биоресурсов; Уметь: - анализировать политику предприятия в области инновационной и стратегической политики в сфере производства продуктов из водных биоресурсов. *Владеть:* *- навыками разработки стратегии и инновационной политики предприятия в области технологии продуктов из водных биоресурсов*
ОПК-1.2 Планирует мероприятия по разработке конкурентоспособной продукции	Знать: - совокупность потребительских и стоимостных характеристик, формирующих конкурентные преимущества продукции из водных биоресурсов. *Уметь:* *- анализировать продукцию из водных биоресурсов с целью определения ее конкурентных преимуществ.* *Владеть:* *- навыками планирования*	Знать: - совокупность потребительских и стоимостных характеристик, формирующих конкурентные преимущества продукции из водных биоресурсов. Уметь: - анализировать продукцию из водных биоресурсов с целью определения ее конкурентных преимуществ. *Владеть:* *- навыками планирования мероприятий по*	Знать: - совокупность потребительских и стоимостных характеристик, формирующих конкурентные преимущества продукции из водных биоресурсов. Уметь: - анализировать продукцию из водных биоресурсов с целью определения ее конкурентных преимуществ. Владеть: - навыками планирования

	мероприятий по разработке конкурентоспособной продукции из водных биоресурсов.	*разработке конкурентоспособной продукции из водных биоресурсов.*	мероприятий по разработке конкурентоспособной продукции из водных биоресурсов.
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения			
ОПК-2.1 Организует исследования по совершенствованию технологических процессов производства продукции	Знать: - технологические процессы в области производства продукции из водных биоресурсов - морфологию технологического потока и операций при производстве продуктов из водных биоресурсов; - физико-химические основы формирования структуры продуктов водных биоресурсов;; *Уметь:* *- анализировать технологические процессы на предмет их совершенствования в области производства продукции из водных биоресурсов* *- обосновывать рациональные технологические схемы продуктов из водных биоресурсов;* *- целенаправленно регулировать состав и свойства пищевых систем.* *Владеть:* *- навыками по организации исследований по совершенствованию технологических процессов производства продукции из водных биоресурсов* *- навыками разработки технологии продукции из водных биоресурсов с учетом особенностей видового состава и свойств пищевых систем*	Знать: - технологические процессы в области производства продукции из водных биоресурсов - морфологию технологического потока и операций при производстве продуктов из водных биоресурсов; - физико-химические основы формирования структуры продуктов водных биоресурсов;; Уметь: - анализировать технологические процессы на предмет их совершенствования в области производства продукции из водных биоресурсов - обосновывать рациональные технологические схемы продуктов из водных биоресурсов; - целенаправленно регулировать состав и свойства пищевых систем. *Владеть:* *- навыками по организации исследований по совершенствованию технологических процессов производства продукции из водных биоресурсов* *- навыками разработки технологии продукции из водных биоресурсов с учетом особенностей видового состава и свойств пищевых систем*	Знать: - технологические процессы в области производства продукции из водных биоресурсов - морфологию технологического потока и операций при производстве продуктов из водных биоресурсов; - физико-химические основы формирования структуры продуктов водных биоресурсов;; Уметь: - анализировать технологические процессы на предмет их совершенствования в области производства продукции из водных биоресурсов - обосновывать рациональные технологические схемы продуктов из водных биоресурсов; - целенаправленно регулировать состав и свойства пищевых систем. Владеть: - навыками по организации исследований по совершенствованию технологических процессов производства продукции из водных биоресурсов - навыками разработки технологии продукции из водных биоресурсов с учетом особенностей видового состава и свойств пищевых систем
ОПК-2.2 Использует биохимические принципы при создании продукции различного назначения	Знать: - биохимические принципы, используемые при создании продукции из водных биоресурсов - основные компоненты и биохимические процессы в	Знать: - биохимические принципы, используемые при создании продукции из водных биоресурсов - основные компоненты и биохимические процессы в	Знать: - биохимические принципы, используемые при создании продукции из водных биоресурсов - основные компоненты и биохимические процессы

	сырье водного происхождения; *Уметь:* *- анализировать биохимические особенности водных биоресурсов с целью создания продукции различного назначения* *- использовать знания об основных компонентах и биохимических процессах в сырье водного происхождения при его технологической обработке;* *Владеть:* *- навыками использования биохимических принципов с целью создания продукции различного назначения* *- навыками создания новой продукции из водных биоресурсов различного назначения, используя их биохимические особенности.*	сырье водного происхождения; Уметь: - анализировать биохимические особенности водных биоресурсов с целью создания продукции различного назначения - использовать знания об основных компонентах и биохимических процессах в сырье водного происхождения при его технологической обработке; *Владеть:* *- навыками использования биохимических принципов с целью создания продукции различного назначения* *- навыками создания новой продукции из водных биоресурсов различного назначения, используя их биохимические особенности.*	в сырье водного происхождения; Уметь: - анализировать биохимические особенности водных биоресурсов с целью создания продукции различного назначения - использовать знания об основных компонентах и биохимических процессах в сырье водного происхождения при его технологической обработке; Владеть: - навыками использования биохимических принципов с целью создания продукции различного назначения - навыками создания новой продукции из водных биоресурсов различного назначения, используя их биохимические особенности.
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений			
ОПК-3.1 Способен оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности новых технологий и продуктов из водных биоресурсов	Знать: - основные риски и меры безопасности в области технологии продуктов из водных биоресурсов. - особенности криогенного воздействия на сырье и продукты из водных биоресурсов с целью обеспечения их качества и безопасности *Уметь:* *- оценивать риски в области производства безопасной продукции из водных биоресурсов* *- определять меры по обеспечению безопасности водных биоресурсов и продуктов из них используя криогенные технологии* *Владеть:* *- навыками оценки рисков и определения мер для обеспечения безопасности технологий и продуктов из*	Знать: - основные риски и меры безопасности в области технологии продуктов из водных биоресурсов. - особенности криогенного воздействия на сырье и продукты из водных биоресурсов с целью обеспечения их качества и безопасности Уметь: - оценивать риски в области производства безопасной продукции из водных биоресурсов - определять меры по обеспечению безопасности водных биоресурсов и продуктов из них используя криогенные технологии *Владеть:* *- навыками оценки рисков и определения мер для обеспечения безопасности*	Знать: - основные риски и меры безопасности в области технологии продуктов из водных биоресурсов. - особенности криогенного воздействия на сырье и продукты из водных биоресурсов с целью обеспечения их качества и безопасности Уметь: - оценивать риски в области производства безопасной продукции из водных биоресурсов - определять меры по обеспечению безопасности водных биоресурсов и продуктов из них используя криогенные технологии Владеть: - навыками оценки рисков и определения мер для обеспечения

	водных биоресурсов *- современными способами повышения качества и безопасности продуктов из водных биологических ресурсов с использованием криогенных технологий;*	*технологий и продуктов из водных биоресурсов* *- современными способами повышения качества и безопасности продуктов из водных биологических ресурсов с использованием криогенных технологий;*	безопасности технологий и продуктов из водных биоресурсов - современными способами повышения качества и безопасности продуктов из водных биологических ресурсов с использованием криогенных технологий;
ОПК-3.2 Управляет качеством производственных процессов и продукции на основе современных методов управления	Знать: – виды производственных процессов в области технологии продуктов из водных биоресурсов - основные положения и принципы концепции всеобщего управления качеством на основе современных методов управления *Уметь:* *– осуществлять производственные процессы в области технологии продуктов из водных биоресурсов с учетом современных методов управления* *- использовать модели менеджмента качества; принимать управленческие решения.* *Владеть:* *– навыками управления качеством производственных процессов и продукции на основе современных методов управления* *- методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества продукции, формирования документации по системам менеджмента качества и системам менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями международных стандартов.*	Знать: – виды производственных процессов в области технологии продуктов из водных биоресурсов - основные положения и принципы концепции всеобщего управления качеством на основе современных методов управления Уметь: – осуществлять производственные процессы в области технологии продуктов из водных биоресурсов с учетом современных методов управления - использовать модели менеджмента качества; принимать управленческие решения. *Владеть:* *– навыками управления качеством производственных процессов и продукции на основе современных методов управления* *- методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества продукции, формирования документации по системам менеджмента качества и системам менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями международных стандартов.*	Знать: – виды производственных процессов в области технологии продуктов из водных биоресурсов - основные положения и принципы концепции всеобщего управления качеством на основе современных методов управления Уметь: – осуществлять производственные процессы в области технологии продуктов из водных биоресурсов с учетом современных методов управления - использовать модели менеджмента качества; принимать управленческие решения. Владеть: – навыками управления качеством производственных процессов и продукции на основе современных методов управления - методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества продукции, формирования документации по системам менеджмента качества и системам менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями международных стандартов.

ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения			
ОПК-4.1 Использует методы проектирования при разработке продукции из водных биоресурсов	Знать: – методы проектирования продукции из водных биоресурсов *Уметь:* *– использовать методы проектирования при разработке продукции из водных биоресурсов* *Владеть:* *– навыками проектирования при разработке продукции из водных биоресурсов*	Знать: – методы проектирования продукции из водных биоресурсов Уметь: – использовать методы проектирования при разработке продукции из водных биоресурсов *Владеть:* *– навыками проектирования при разработке продукции из водных биоресурсов*	Знать: – методы проектирования продукции из водных биоресурсов Уметь: – использовать методы проектирования при разработке продукции из водных биоресурсов Владеть: – навыками проектирования при разработке продукции из водных биоресурсов
ОПК-4.2 Применяет современные методы моделирования при разработке продукции из водных биоресурсов	Знать: – современные методы моделирования при разработке продукции из водных биоресурсов *Уметь:* *– применять современные методы моделирования при разработке продукции из водных биоресурсов* *Владеть:* *– навыками моделирования при разработке продукции из водных биоресурсов*	Знать: – современные методы моделирования при разработке продукции из водных биоресурсов Уметь: – применять современные методы моделирования при разработке продукции из водных биоресурсов *Владеть:* *– навыками моделирования при разработке продукции из водных биоресурсов*	Знать: – современные методы моделирования при разработке продукции из водных биоресурсов *Уметь:* – применять современные методы моделирования при разработке продукции из водных биоресурсов Владеть: – навыками моделирования при разработке продукции из водных биоресурсов
ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач			
ОПК-5.1 Организует научные исследования для комплексного и рационального использования сырья	Знать: – современные методы научных исследований для комплексного и рационального использования сырья; - технохимическую характеристику сырья с целью получения качественной продукции из водных биоресурсов; - современные криогенные технологии в профессиональной деятельности *Уметь:* *– применять научные исследования для комплексного и рационального использования сырья;* *- определять направление рационального*	Знать: – современные методы научных исследований для комплексного и рационального использования сырья; - технохимическую характеристику сырья с целью получения качественной продукции из водных биоресурсов; - современные криогенные технологии в профессиональной деятельности *Уметь:* *– применять научные исследования для комплексного и рационального использования сырья;* *- определять направление рационального*	Знать: – современные методы научных исследований для комплексного и рационального использования сырья; - технохимическую характеристику сырья с целью получения качественной продукции из водных биоресурсов; - современные криогенные технологии в профессиональной деятельности Уметь: – применять научные исследования для комплексного и рационального использования сырья; - определять направление рационального

	использования сырья путем научных исследований взаимосвязи составляющих технологического потенциала водных биоресурсов и составляющих качества готовой продукции; *– анализировать современное состояние и развитие криогенных технологий в профессиональной деятельности.* *Владеть:* *– навыками организации и применения научных исследований для комплексного и рационального использования сырья;* *- аспектами рационального использования водных биоресурсов на предприятиях рыбной отрасли, отвечающих современным требованиям к пищевым продуктам;* *– навыками организации и применения современных криогенных технологий в профессиональной деятельности для комплексного и рационального использования сырья*	*использования сырья путем научных исследований взаимосвязи составляющих технологического потенциала водных биоресурсов и составляющих качества готовой продукции;* *– анализировать современное состояние и развитие криогенных технологий в профессиональной деятельности.* *Владеть:* *– навыками организации и применения научных исследований для комплексного и рационального использования сырья;* *- аспектами рационального использования водных биоресурсов на предприятиях рыбной отрасли, отвечающих современным требованиям к пищевым продуктам;* *– навыками организации и применения современных криогенных технологий в профессиональной деятельности для комплексного и рационального использования сырья*	использования сырья путем научных исследований взаимосвязи составляющих технологического потенциала водных биоресурсов и составляющих качества готовой продукции; – анализировать современное состояние и развитие криогенных технологий в профессиональной деятельности. Владеть: – навыками организации и применения научных исследований для комплексного и рационального использования сырья; - аспектами рационального использования водных биоресурсов на предприятиях рыбной отрасли, отвечающих современным требованиям к пищевым продуктам; – навыками организации и применения современных криогенных технологий в профессиональной деятельности для комплексного и рационального использования сырья
ОПК-5.2 Организует внедрение результатов исследования в производство	Знает: - методические рекомендации по внедрению результатов исследования в производство продуктов из водных биоресурсов - основы ведения исследовательской деятельности в сфере производства продуктов из водных биоресурсов *Умеет:* *- применять результаты исследовательской деятельности в сфере производства продуктов из водных биоресурсов* *- разрабатывать технологии продуктов из*	Знает: - методические рекомендации по внедрению результатов исследования в производство продуктов из водных биоресурсов - основы ведения исследовательской деятельности в сфере производства продуктов из водных биоресурсов Умеет: - применять результаты исследовательской деятельности в сфере производства продуктов из водных биоресурсов - разрабатывать технологии продуктов из водных	Знает: - методические рекомендации по внедрению результатов исследования в производство продуктов из водных биоресурсов - основы ведения исследовательской деятельности в сфере производства продуктов из водных биоресурсов Умеет: - применять результаты исследовательской деятельности в сфере производства продуктов из водных биоресурсов - разрабатывать технологии продуктов из

	водных биоресурсов *Владеть:* *-навыками по внедрению в производственный процесс производства продуктов из водных биоресурсов результатов исследовательской деятельности* *- навыками по разработке технологии продуктов из водных биоресурсов*	биоресурсов *Владеть:* *-навыками по внедрению в производственный процесс производства продуктов из водных биоресурсов результатов исследовательской деятельности* *- навыками по разработке технологии продуктов из водных биоресурсов*	водных биоресурсов Владеть: -навыками по внедрению в производственный процесс производства продуктов из водных биоресурсов результатов исследовательской деятельности - навыками по разработке технологии продуктов из водных биоресурсов
ОПК-6 Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации			
ОПК-6.1 Разрабатывает научно-методические материалы для реализации образовательных программ	Знает: - основные научно-методические материалы, применяемые в образовательном процессе в профессиональной деятельности *Умеет:* *- анализировать научно-методические материалы образовательных программ с целью их применения в профессиональной деятельности* *Владеет:* *- способностью к формированию научно-методических материалов образовательных программ с целью их применения в профессиональной деятельности*	Знает: - основные научно-методические материалы, применяемые в образовательном процессе в профессиональной деятельности Умеет: - анализировать научно-методические материалы образовательных программ с целью их применения в профессиональной деятельности *Владеет:* *- способностью к формированию научно-методических материалов образовательных программ с целью их применения в профессиональной деятельности*	Знает: - основные научно-методические материалы, применяемые в образовательном процессе в профессиональной деятельности Умеет: - анализировать научно-методические материалы образовательных программ с целью их применения в профессиональной деятельности Владеет: - способностью к формированию научно-методических материалов образовательных программ с целью их применения в профессиональной деятельности
ОПК-6.2 Проектирует образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности	Знать – цели, способы и особенности проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности *Уметь – проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности* *Владеть – способами проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности*	Знать – цели, способы и особенности проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности Уметь – проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности *Владеть – способами проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности*	Знать – цели, способы и особенности проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности Уметь – проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности Владеть – способами проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции, самостоятельно установленные (ПКС)			
ПКС-1 Способен совершенствовать технологии продуктов питания из водных биоресурсов			
ПКС-1.1	Знать:	Знать:	Знать:

Осуществляет выбор ассортимента и разработку технологии новой продукции из водных биоресурсов	– технологический процесс производства новых, кормовых и технических, биологически активных продуктов из водных биоресурсов *Уметь:* *– осуществлять выбор ассортимента новых, кормовых и технических, биологически активных продуктов из водных биоресурсов* *Владеть:* *– навыками разработки технологии новых, кормовых и технических, биологически активных продуктов из водных биоресурсов*	– технологический процесс производства новых, кормовых и технических, биологически активных продуктов из водных биоресурсов Уметь: – осуществлять выбор ассортимента новых, кормовых и технических, биологически активных продуктов из водных биоресурсов *Владеть:* *– навыками разработки технологии новых, кормовых и технических, биологически активных продуктов из водных биоресурсов*	– технологический процесс производства новых, кормовых и технических, биологически активных продуктов из водных биоресурсов Уметь: – осуществлять выбор ассортимента новых, кормовых и технических, биологически активных продуктов из водных биоресурсов Владеть: – навыками разработки технологии новых, кормовых и технических, биологически активных продуктов из водных биоресурсов
ПКС-1.2 Управляет качеством новой продукции целевого назначения из водных биоресурсов	Знать: – факторы, формирующие качество продукции из водных биоресурсов; - основные факторы влияния микроорганизмов на качество продукции из водных биоресурсов *Уметь;* *– использовать способы управления качеством в сфере производства продуктов из водных биоресурсов* *анализировать воздействие микроорганизмов на качество продуктов из водных биоресурсов* *Владеть:* *– навыками управления качеством новой продукции целевого назначения из водных биоресурсов* *современными методами микробиологического контроля, обеспечивающих высокие качественные характеристики продукции из водных биоресурсов*	Знать: – факторы, формирующие качество продукции из водных биоресурсов; - основные факторы влияния микроорганизмов на качество продукции из водных биоресурсов Уметь; – использовать способы управления качеством в сфере производства продуктов из водных биоресурсов анализировать воздействие микроорганизмов на качество продуктов из водных биоресурсов *Владеть:* *– навыками управления качеством новой продукции целевого назначения из водных биоресурсов* *современными методами микробиологического контроля, обеспечивающих высокие качественные характеристики продукции из водных биоресурсов*	Знать: – факторы, формирующие качество продукции из водных биоресурсов; - основные факторы влияния микроорганизмов на качество продукции из водных биоресурсов Уметь; – использовать способы управления качеством в сфере производства продуктов из водных биоресурсов анализировать воздействие микроорганизмов на качество продуктов из водных биоресурсов Владеть: – навыками управления качеством новой продукции целевого назначения из водных биоресурсов современными методами микробиологического контроля, обеспечивающих высокие качественные характеристики продукции из водных биоресурсов
ПКС-2 Способен управлять внедрением современных технологий продуктов из водных биоресурсов			
ПКС-2.1 Организует разработку новых технологий	Знать: – традиционные технологии продуктов из	Знать: – традиционные технологии продуктов из	Знать: – традиционные технологии продуктов из

продуктов из водных биоресурсов и внедрение их в производственный процесс	водных биоресурсов технологический процесс производства биологически активных продуктов из водных биоресурсов *Уметь:* *– разрабатывать технологии новых и биологически активных продуктов из водных биоресурсов* *Владеть:* *– навыками разработки новых и биологически активных продуктов из водных биоресурсов и внедрения их в производственный процесс*	водных биоресурсов технологический процесс производства биологически активных продуктов из водных биоресурсов Уметь: – разрабатывать технологии новых и биологически активных продуктов из водных биоресурсов *Владеть:* *– навыками разработки новых и биологически активных продуктов из водных биоресурсов и внедрения их в производственный процесс*	водных биоресурсов технологический процесс производства биологически активных продуктов из водных биоресурсов Уметь: – разрабатывать технологии новых и биологически активных продуктов из водных биоресурсов Владеть: – навыками разработки новых и биологически активных продуктов из водных биоресурсов и внедрения их в производственный процесс
ПКС-2.2 Проектирует современные производственные процессы переработки водных биоресурсов	Знать: - технологическую характеристику водных биоресурсов и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары при производстве продуктов из водных биоресурсов - основные виды технологического оборудования и производственных процессов переработки водных биоресурсов *Уметь:* *-собирать информацию о сырье, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции из водных биоресурсов* *-рассчитывать производственные мощности и загрузку технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов* *Владеть:* *- методами подбора и расчета технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов*	Знать: - технологическую характеристику водных биоресурсов и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары при производстве продуктов из водных биоресурсов - основные виды технологического оборудования и производственных процессов переработки водных биоресурсов Уметь: -собирать информацию о сырье, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции из водных биоресурсов -рассчитывать производственные мощности и загрузку технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов *Владеть:* *- методами подбора и расчета технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов*	Знать: - технологическую характеристику водных биоресурсов и виды вспомогательных, упаковочных материалов и тары при производстве продуктов из водных биоресурсов - основные виды технологического оборудования и производственных процессов переработки водных биоресурсов Уметь: -собирать информацию о сырье, вспомогательных материалах, готовой продукции и таре; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции из водных биоресурсов -рассчитывать производственные мощности и загрузку технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов Владеть: - методами подбора и расчета технологического оборудования, используемого при производстве продуктов из водных биоресурсов

	- навыками проектирования производственными процессами производства продуктов из водных биоресурсов *- способностью разрабатывать планы размещения технологического оборудования и технического оснащения и организации рабочих мест при производстве продуктов из водных биоресурсов*	*- навыками проектирования производственными процессами производства продуктов из водных биоресурсов* *- способностью разрабатывать планы размещения технологического оборудования и технического оснащения и организации рабочих мест при производстве продуктов из водных биоресурсов*	- навыками проектирования производственными процессами производства продуктов из водных биоресурсов - способностью разрабатывать планы размещения технологического оборудования и технического оснащения и организации рабочих мест при производстве продуктов из водных биоресурсов

*Примечание: курсивом выделены компоненты, освоенные обучающимся в не полном объеме или неосвоенные полностью, соотнесенные к устанавливаемому уровню (дескриптору) сформированности компетенции при проведении процедуры ГИА.

Установлены следующие соответствия (шкала) оценивания сформированности всех компетенций:

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций - «высокий» – совокупность соответствующих индикаторов как результата достижения выпускниками совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам в процессе освоения программы магистратуры по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме по трем компонентам.

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый» – совокупность соответствующих индикаторов как результата достижения выпускниками совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам в процессе освоения программы магистратуры по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме в основном по двум компонентам – «знать», «уметь».

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый» – совокупность соответствующих индикаторов как результата достижения выпускниками совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам в процессе освоения программы магистратуры по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме в основном по компоненту – «знать».

Компетенции сформированы не в полном объеме, дескриптор (уровень) сформированности компетенций не устанавливается.

3. Типовые вопросы для оценивания и установления уровня сформированности совокупности компетенций:

1. Опишите технологическую характеристику сырья, требования к его качеству по теме магистерской диссертации.

2. Опишите технологическую схему разработанной технологии.

3. Назовите требования к качеству готовой продукции, вспомогательных, упаковочных материалов и тары по теме магистерской диссертации.

4. Опишите схему производственного контроля по теме магистерской диссертации.

5. Опишите санитарно-гигиенические требования к производству по теме магистерской диссертации.

6. Перечислите и дайте характеристику оборудования по теме магистерской диссертации.

7. Опишите Ваш проектируемый цех (линию, участок).

8. Опишите в чем заключается безопасность ведения технологического процесса по теме магистерской диссертации

9. Назовите основные технико-экономические показатели магистерской диссертации.

4. Показатели и критерии оценивания качества выполнения и защиты магистерской диссертации, шкалы оценивания

Защита магистерской диссертации производится путем публичного выступления выпускника на заседании ГЭК. Форма публичного выступления устанавливается выпускающей кафедрой по согласованию с Председателем ГЭК. Представление иллюстративного материала к публичной защите возможно в виде: Плакатов, слайд-презентации или раздаточного материала.

Оценивание качества выполнения и защиты магистерской диссертации осуществляется ГЭК по показателям и критериям, представленным в таблице 5.

Таблица 5 – Показатели и критерии оценивания качества выполнения и защиты магистерской диссертации

Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценка
1	2	3
Актуальность темы магистерской диссертации	Степень актуальности темы магистерской диссертации (экспертная оценка)	2-5
Теоретическая и практическая значимость магистерской диссертации	Магистерская диссертация обладает новизной, имеет определенную теоретическую и практическую значимость.	5
	Отдельные положения магистерской диссертации могут быть новыми и значимыми в теоретическом и практическом плане.	4
	Магистерская диссертация представляет собой изложение известных фактов и не содержит рекомендации по их практическому использованию.	3
	Полученные результаты и (или) решение задачи не являются новыми.	2
Содержание магистерской диссертации	Содержание полностью соответствует заявленной теме магистерской диссертации; цели и задачи магистерской диссертации сформулированы четко. Тема раскрыта полностью. Магистерская диссертация отличается логичностью и композиционной стройностью Выводы обоснованы и полностью самостоятельны.	5
	Содержание соответствует заявленной теме магистерской диссертации. Тема раскрыта недостаточно обстоятельно. Магистерская диссертация выстроена логично, выводы обоснованы, но не вполне самостоятельны.	4
	Содержание не полностью соответствует заявленной теме магистерской диссертации, либо тема раскрыта недостаточно полно. Выводы не ясны.	3
	Содержание не раскрывает заявленную тему магистерской диссертации. Выбранные методики не обоснованы. Значимые выводы отсутствуют.	2

Качество пояснительной записки, графического и иллюстративного материала	Стиль изложения соответствует стилю выбранной темы магистерской диссертации. Графический и иллюстративный материал раскрывает и дополняет текст пояснительной записки.	5
	Стиль изложения в основном соответствует стилю выбранной темы магистерской диссертации. Графический и иллюстративный материал облегчает восприятие текста.	4
	Стиль изложения не полностью соответствует стилю выбранной темы магистерской диссертации. Имеются ошибки в оформлении текста пояснительной записки и/или графического и иллюстративного материала.	3
	Стиль изложения не соответствует стилю выбранной темы магистерской диссертации. Графический и иллюстративный материал не раскрывает и не дополняет текст пояснительной записки. Пояснительная записка выполнена с грубыми и многочисленными ошибками.	2
Качество защиты магистерской диссертации	Обучающийся демонстрирует отличное знание исследуемых вопросов в рамках выполненной магистерской диссертации, кратко и точно излагает свои мысли, умело и грамотно отвечает на вопросы членов ГЭК, профессионально ведет дискуссию с членами ГЭК по существу выполненной магистерской диссертации. В процессе защиты активно использует иллюстративный материал.	5
	Обучающийся владеет проблематикой и в целом правильно излагает свои мысли, однако, ему не всегда удается аргументировать свою точку зрения при ответе на вопросы членов ГЭК. В процессе защиты не всегда активно использует иллюстративный материал.	4
	Обучающийся затрудняется в кратком и четком изложении результатов своей магистерской диссертации. Не умеет аргументировать свою точку зрения, затрудняется отвечать на вопросы членов ГЭК. В процессе защиты затрудняется в использовании иллюстративного материала.	3
	Обучающийся плохо разбирается в теории и практике рассмотренных в магистерской диссертации вопросов. Не может кратко изложить результаты	2

	своей работы. Не отвечает на вопросы членов ГЭК. Не использует иллюстративный материал в процессе защиты.	

5. Материалы, необходимые для оценки результатов освоения программы магистратуры и определения их соответствия требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Оценка **«отлично»**, дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «высокий» – совокупность соответствующих индикаторов как результата достижения выпускниками совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам в процессе освоения программы магистратуры по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме по трем компонентам, показатели и критерии оценивания качества выполнения и защиты ДР имеют экспертную оценку уровней 4 – 5.

Оценка **«хорошо»**, дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый» – совокупность соответствующих индикаторов как результата достижения выпускниками совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам в процессе освоения программы магистратуры по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме в основном по двум компонентам – «знать», «уметь», показатели и критерии оценивания качества выполнения и защиты магистерской диссертации имеют экспертную оценку уровней 4 – 5.

Оценка **«удовлетворительно»**, дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый» - совокупность соответствующих индикаторов как результата достижения выпускниками совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам в процессе освоения программы магистратуры по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме в основном по компоненту – «знать», показатели и

критерии оценивания качества выполнения и защиты магистерской диссертации имеют экспертную оценку уровней 3 – 4.

Оценка **«неудовлетворительно»**, компетенции сформированы не в полном объеме, дескриптор (уровень) сформированности компетенций не устанавливается, показатели и критерии оценивания качества выполнения и защиты магистерской диссертации имеют экспертную оценку уровней 2 – 3.

По результатам процедуры защиты магистерской диссертации каждый член ГЭК составляет свою ведомость, в которой проставляет экспертные оценки. На основании всех сведений председатель ГЭК составляет сводную ведомость и выводит общую оценку. В случае возникновения спорных вопросов или разногласий проводится общее обсуждение. Итоговая оценка проставляется в экзаменационную ведомость и подписывается председателем ГЭК.

По итогам защиты выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации - выпускнику присваивается квалификация «магистр» по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Программа ГИА составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 937 и зарегистрированного Минюстом РФ от 27 августа 2020 года, регистрационный № 59505, приказа Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», соответствующей программы магистратуры, профиля подготовки – Производство продуктов из водных биологических ресурсов, соотнесенной с профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Минтруд России от 8 октября 2020 г. № 713н, зарегистрированный Минюсте России 10 ноября 2020 г., регистрационный № 60813.

Программа государственной итоговой аттестации разработана:

Максимовой С.Н. – заведующей кафедрой «Технология продуктов питания»;

Суровцевой Е.В. – доцентом кафедры «Технология продуктов питания»;

Полещуком Д.В. – доцентом кафедры «Технология продуктов питания»

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов питания» «17» июня 2021 года, протокол № 13.

И.о. заведующего кафедрой _____ Полещук Д.В.

Программа согласована:

Представитель работодателя

Сельскохозяйственный производственный кооператив Рыболовецкий колхоз «Восход» (СПК РК «Восход»)

Заместитель председателя Правления

по производству _____ Правдина Т.В.