

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Профессор
Дата подписания: 30.12.2023 12:39:29
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a025b5f4a531ee3ddc540496512d

Аннотация

рабочей программы по преддипломной практике (в том числе научно-исследовательской) Б2.О.03) направления подготовки магистров 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Дисциплина учебного плана подготовки магистров по направлению 19.04.02

Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хранения и переработки злаков, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

В зависимости от вида выполняемой ВКР, **целью** преддипломной практики является получение нового научного знания о предмете и объекте, в результате самостоятельного проведения исследований, анализа и оценки полученных результатов, либо применение существующего знания, его трансфер в практическую сферу, решение прикладной задачи в профессиональной области. А также подготовка разделов для выпускной квалификационной работы в соответствии с индивидуальным заданием.

Задачами преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы являются:

- сбор, обработка, анализ и систематизация фундаментальной и периодической литературы, нормативных и методических материалов, патентных и других источников информации по вопросам, разрабатываемым обучающимся в выпускной квалификационной работе;
- составление литературного обзора и формирование списка использованных источников;
- изучение методов моделирования и исследования технологических процессов, методов анализа и обработки статических данных;
- ознакомление с информационными технологиями, применяемыми в научных исследованиях, с программными продуктами, относящимися к профессиональной сфере;
- создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий.
- апробация и внедрение результатов исследований и разработок;
- технико-экономическое обоснование мероприятий, направленных на совершенствование технологии, повышение эффективности и конкурентоспособности предприятия;

Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики - производственная.

Тип практики - преддипломная.

Способ проведения преддипломной практики:

- выездная;
- стационарная.

Форма проведения практики - дискретная.

Основные этапы прохождения преддипломной практики

1. Подготовительный этап, включающий организационное собрание.
2. Выполнение научно-исследовательской работы.
3. Технологическая часть.
4. Завершающий этап.

Преддипломная практика входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений основной образовательной программы магистрантов по направлению подготовки 19.04.02 «Продукта питания из растительного сырья», Блок 2 «Практика».

В результате прохождения преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы обучающийся должен овладеть следующими профессиональными компетенциями:

- УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и ожидаемые результаты решения выделенных задач;

- ОПК-1.2 Разрабатывает конкурентоспособные концепции совершенствования технологических процессов производства;

- ОПК-5.1 Организует научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач на предприятиях отрасли;

- ПКУВ-1.4 Применение практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов;

- ПКУВ-1.5 Разработка проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

*В результате овладения данными компетенциями, практикант должен **знать:*** основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач (УК-2.1); методы анализа состояния и прогнозирования перспектив развития отрасли (ОПК-1.2); общенаучные принципы организации научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач на предприятиях отрасли (ОПК-5.1); принципы стратегического планирования развития производства, показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ПКУВ-1.4); новейшие достижения науки и перспективы создания новых технологий, материалов, оборудования, которые могут и должны быть использованы при разработке технологической части проектов (ПКУВ-1.5).

уметь: определять круг задач в рамках профессиональной деятельности (УК-2.1); проводить оценку конкурентоспособности концепции (ОПК-1.2); выполнять научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач на предприятиях отрасли на основе общенаучных принципов (ОПК-5.1); применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (ПКУВ-1.4); применять полученные знания для разработки технологического проекта на основании анализа технического заказа и встречных вариантов проектно-технологических решений, всесторонней оценки всех возможных решений с учетом современного состояния (ПКУВ-1.5).

