Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 05.11.2025 11:49:49
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

Аннотация
рабочей программы Б2.О.03 (П) «Преддипломной практики, в том числе научно - исследовательской» 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»

Цель и задачи преддипломной практики, в том числе научно - исследовательской»

В зависимости от вида выполняемой ВКР (магистерская диссертация, магистерский проект), целью преддипломной практики, в том числе научно – исследовательской 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 (магистерской диссертации или магистерского проекта), в соответствие с индивидуальным заданием.

Магистр по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» должен быть подготовлен к решению профессиональных задач в соответствии с профильной направленностью магистерской программы и видами профессиональной деятельности. В зависимости от вида выполняемой ВКР, задачами преддипломной практики, в том числе научно - исследовательской 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;
- обоснование актуальности и практической значимости избранной магистрантом темы исследования;
- применение на практике методологии планирования и проведения научных исследований;
- выполнение серии экспериментов, опытов, подтверждающих выдвинутую автором научную гипотезу по теме исследования;
- разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;
- сбор, систематизация и обобщение практического материала для использования в магистерской диссертации или в магистерском проекте;
- выбор стратегий и методов исследования проектных ситуаций, методов поиска новых идей, методов исследования структуры проблемы;
- формулирование целей проекта, программы решения задач, критериев и показателей достижения цели проекта;
- разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов и прогнозирование результатов использования в ходе решения проблемы;
– разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья;
– поиск рациональных решений при создании новых видов продукции с учетом требований качества и стоимости, безопасности и экологической чистоты;
– создание математических моделей, позволяющих исследовать и

оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий;

– апробация и внедрение результатов исследований и разработок.

Основные блоки и темы учебной дисциплины:

Преддипломная практика, в том числе научно - исследовательская является составной частью основной образовательной программы магистрантов по направлению подготовки 19.04.02 «Продукта питания из растительного сырья» и представляет собой обязательную часть цикла Б2 «Практика».

Для успешного освоения и прохождения преддипломной практики, в том числе научно - исследовательской необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Биоконверсия растительного сырья», «Основы научных исследований», «Технологическое оборудование пищевых производств», «Производственный контроль в пищевой и перерабатывающей промышленности».

Входные» знания и умения, приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин, необходимые для успешного прохождения научно-исследовательской практики, включают:

- современные технологии и инновации в производстве пищевых продуктов из растительного сырья;
- основные результаты новейших исследований, по проблемам повышения качества и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья;
- современные методы физико-химического анализа.

Форма проведения практики – дискретная. Проводится путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики, предусмотренного ОПОП ВО.

По способу проведения преддипломная практика, в том числе научно - исследовательская практика, может быть:

- выездная;
- стационарная.

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении преддипломной практики, в том числе научно - исследовательской практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы обучающийся должен овладеть следующими профессиональные 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-производственные

работы 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).

владеть: методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений (УК-2.1); методами повышения конкурентоспособности предприятия в рамках обеспечения стратегии и политики его деятельности (ОПК-1.2); навыками организации научно- исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач на предприятиях отрасли на основе общенаучных принципов (ОПК-5.1); стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований (ПКУВ-1.4); навыками по разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий (ПКУВ-1.5).

Дисциплина Б2.О.01 (П) «Преддипломная практика, в том числе научно – исследовательская» завершается оформлением результатов, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета, получение оценки и характеристики с места прохождения практики, а также оформление дневника о прохождении практики, экзаменом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 324 часа. 9 зачетных единиц.

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик доцент, канд. техн. наук, доцент О.В. Мариненко

Зав. кафедрой д- р техн. наук, профессор Х.Р. Сиюхов