

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.01 (П) «Технологическая практика» 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 технологической практики - формирование и развитие профессиональных знаний, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению подготовки, на основе приобретения практического опыта, закрепления полученных теоретических и практических знаний, компетенций и навыков научно-практической деятельности, а также сбора, анализа и обобщения фактического материала, разработки оригинальных методических предложений и научных идей для подготовки выпускной квалификационной работы, получения навыков самостоятельной научно-практической работы и непосредственного участия в научно - производственной работе коллективов организаций.

Технологическая практика направлена на фактическое ознакомление магистрантов с опытом текущего функционирования предприятия и проведение на его базе проектно-технологической и научно-исследовательской работы; изучение опыта применения и возможности интенсификации и оптимизации технологических процессов, а также современных технологий и оборудования с целью повышения качества продукции в реальных условиях; сбор, обработку, анализ и систематизацию информации для экспериментального апробирования в условиях конкретного предприятия.

Задачами технологической практики являются:

- фактическое ознакомление магистрантов с опытом текущего функционирования предприятия и проведением на его базе проектно – технологической и научно - исследовательской работы;
- изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания из растительного сырья, анализа и контроля качества и безопасности пищевых продуктов;
- обучение организации системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- подбор материала для подготовки научных докладов, а также дальнейшего обоснованного выбора темы выпускной квалификационной работы.

Основные блоки и темы учебной дисциплины:

Подготовительный этап, включающий организационное собрание; основной этап прохождения технологической практики; завершающий этап.

Технологическая практика является составной частью учебного процесса подготовки магистрантов по направлению по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хранения и переработки злаков, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» и входит в Блок 2 обязательная часть «Практика».

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 технологическая практика, может быть:

- выездная;
- стационарная.

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении технологической практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения технологической практики, у обучающегося формируются следующие профессиональные компетенции:

- УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;
- ОПК-2.1. Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;
- ПКУВ-1.5 Разрабатывает проектные предложения и бизнес-планы, технико-экономические обоснования строительства новых, реконструкции и модернизации действующих.

В результате овладения данными компетенциями, практикант должен

знать: особенности системного и критического мышления и демонстрировать готовность к нему; логические формы и процедуры, демонстрировать способность к рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности (УК-1.2); современные инновационные методы решения задач в профессиональной деятельности (ОПК-2.1); 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: анализировать источники информации с точки зрения временных и пространственных условий их возникновения (УК-1.2); применять адекватные методы решения задач в профессиональной деятельности при разработке новых технологий с учетом достижений мировой науки и передовых технологий (ОПК-2.1); 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: навыками определения практических последствий изложенного решения задачи (УК-1.2); навыками применения современных методов решения задач в профессиональной деятельности (ОПК-2.1); 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) «Технологическая практика» 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 216 часов. 6 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