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.02 (П) «Проектно - 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 проектно-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 работы над проектом и непосредственного участия в научно-производственной работе коллективов организаций.

Задачами проектно-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:

Проектно-технологическая практика является составной частью учебного процесса подготовки магистрантов по направлению 19.04.02 - «Продукты питания из растительного сырья», ходит в часть формируемую участниками образовательных отношений, Блок 2 «Практики».

Проектно-технологическая практика обеспечивает получение практических навыков в выполнении профессиональных функций будущего магистра по направлению

подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» и является самостоятельной работой магистранта под руководством руководителя от организации и руководителя от кафедры.

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 проектно - технологическая практика, может быть:

- выездная;
- стационарная.

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении проектно - технологическая практика соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

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

- УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и ожидаемые результаты решения выделенных задач;
- УК-3.3. Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата;
- УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды;
- ПКУВ-1.5 Разрабатывает проектные предложения и бизнес-планы и технико-экономические обоснования 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); методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи) (УК-3.3); методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи) (УК-3.4); новейшие достижения науки и перспективы создания новых технологий, материалов, оборудования, которые могут и должны быть использованы при разработке технологической части проектов (ПКУП-1.5).

уметь: определять круг задач в рамках профессиональной деятельности (УК-2.1); разрабатывать командную стратегию (УК-3.3); формулировать задачи для достижения

поставленной перед командой цели (УК-3.4);. 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 (ПКУП-1.5)

владеть: методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений (УК-2.1); умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели (УК-3.3); умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели (УК-3.4); навыками по разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий (ПКУП-1.5).

Дисциплина «Проектно - 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