

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.12.2022 19:36:37
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

«Технологическая практика»

1. Цель и задачи практики

Цель практики:

— формирование у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление, систематизацию и углубление теоретических знаний, приобретение профессиональных умений и опыта, приобщение обучающихся к профессиональной деятельности, овладение способностью проведения самостоятельной научно-исследовательской работы.

Задачи практики:

- закрепление теоретических знаний и умений, приобретенных обучающимися в результате освоения дисциплин в области технологии продуктов питания из сырья животного происхождения;
- расширение опыта в определении актуальной научной проблемы, цели, задач, обосновании материалов и методологии для решения профессиональных задач;
- углубление навыков и опыта в освоении методов, средств, принципов проектирования комплексных научных исследований в области технологии продуктов питания из сырья животного происхождения;
- формирование способности разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологии с заданными составом и свойствами;
- привитие ответственности за результаты своего труда, способности организовать работу коллектива, принимать решения в условиях спектра мнений, способности определять порядок выполнения работ;
- изучение технологических схем производства мясной/молочной продукции, с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой;
- овладение методическим аппаратом, позволяющим исследовать, анализировать и прогнозировать процессы, явления в области технологии продуктов питания из сырья животного происхождения, выявлять причины брака в производстве и разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению;
- формирование навыков применения новейших достижений науки и техники в своей деятельности;
- развитие навыков использования информационных технологий, оборудования, научного опыта для саморазвития и самосовершенствования;
- подбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;
- обработка полученных результатов, анализ и осмысление их с учетом проанализированной информации;
- представление итогов проделанной работы в виде отчета по практике, а также статей, тезисов, с привлечением современных средств редактирования и печати.

2. Место практики в структуре ОПОП

Производственная практика входит в Блок 2 Практики, Б2.О.02.02 (П) Технологическая практика обязательной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология продуктов питания из сырья животного происхождения (уровень магистратуры).

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс прохождения производственной практики (технологическая практика) направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения:

УК-2; УК-5, ОПК-2, ОПК-3; ОПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15

4. Содержание (основные разделы / темы) практики

Раздел 1. Организационный этап

Инструктаж по технике безопасности. Правила оформления отчета и дневника по практике. Распределение тем индивидуальных заданий.

Раздел 2. Основной этап

Прохождение практики.

Раздел 3. Отчетный этап

Обработка и анализ полученной информации. Систематизация собранного материала во время прохождения практики, согласно требованиям и структуре отчета. Защита отчета по практике