

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Масалов Владимир Николаевич
Должность: ректор
Дата подписания: 01.08.2022 07:44:45
Уникальный программный ключ:
f31e6db16690784ab6b50e564da26971fd24641c

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК

Аннотация программы учебной технологической практики

Учебная технологическая практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования (программы магистратуры) и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на базах практики, содействует закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов университета с предприятиями, организациями и учреждениями. В процессе прохождения практики формируются общепрофессиональные компетенции будущих магистров. Учебная технологическая практика проводится для приобретения обучающимися практических навыков работы по направлению подготовки, формирования умений принимать самостоятельные решения на конкретных участках работы в реальных условиях, формирования у обучающихся целостного представления о содержании, видах и формах профессиональной деятельности.

1. Цели и задачи практики

Целями учебной технологической практики является закрепление теоретических знаний, полученных при изучении естественно - научных и профессиональных дисциплин; приобретение опыта практической работы на предприятии (в организации), практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Основной **задачей** учебной технологической практики является:

- ознакомление с эффективными стратегиями, инновационной политикой и конкурентоспособными концепциями развития предприятия;
- изучение технологических процессов, осуществляемых на предприятии;
- ознакомление с эффективными мероприятиями по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;
- сбор материалов для подготовки отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

2. Место практики в структуре ОПОП

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой и учебным планом подготовки магистров по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» учебная технологическая практика относится к Блоку Б2. «Практика»: учебная технологическая практика.

3. Требования к результатам освоения практики

Процесс прохождения учебной технологической практики направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК - 1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия:

ОПК - 2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

4. Общая трудоемкость практики 216 часов, 6 зачетных единиц (4 недели). Курс: 1.

5. Форма контроля – дифференцированный зачет.

Аннотация

программы производственной педагогической практики

Производственная педагогическая практика является составной частью основной образовательной программы профессиональной подготовки магистров. Производственная педагогическая практика организуется и проводится непосредственно в вузе. В процессе прохождения практики закрепляются общепрофессиональные и профессиональные компетенции у будущих специалистов.

1. Цели и задачи практики

Производственная педагогическая практика магистров направлена на достижение следующих целей: формирование практических навыков и методики преподавания, знакомство магистрантов со спецификой деятельности преподавателя специальных дисциплин и формирование умений выполнения педагогических функций, закрепление психолого-педагогических знаний в области высшей педагогики и приобретение навыков творческого подхода к решению педагогических задач.

Задачи производственной педагогической практики:

- закрепление знаний, умений и навыков, полученных магистрантами в процессе изучения дисциплин магистерской программы;
- овладение методикой подготовки и проведения разнообразных форм проведения занятий;
- овладение методикой анализа учебных занятий;
- формирование представления о современных образовательных информационных технологиях;
- привитие навыков самообразования и самосовершенствования,
- содействие активизации научно-педагогической деятельности магистров.
- сформировать адекватную самооценку, ответственность за результаты своего труда.

2. Место практики в структуре ОПОП

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой и учебным планом подготовки магистров по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» педагогическая практика относится к Блоку 2 Практика части, формируемой участниками образовательных отношений практики: производственная педагогическая практика.

3. Требования к результатам освоения практики

В результате прохождения производственной педагогической практики обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

- Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации (ОПК-6)

4. Общая трудоемкость практики 216 часов, 6 зачетных единиц (4 недели). Курс: 1.

5. Форма контроля – дифференцированный зачет.

Аннотация программы производственной технологической практики

Производственная технологическая практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования (программы магистратуры) и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на базах практики, содействует закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов университета с предприятиями, организациями и учреждениями. В процессе прохождения практики формируются общепрофессиональные и профессиональные компетенции будущих магистров. Производственная технологическая практика проводится для приобретения обучающимися практических навыков работы по направлению подготовки, формирования умений принимать самостоятельные решения на конкретных участках работы в реальных условиях, формирования у обучающихся целостного представления о содержании, видах и формах профессиональной деятельности.

1. Цели и задачи практики

Целями производственной технологической практики является закрепление теоретических знаний, полученных при изучении профессиональных дисциплин; приобретение опыта практической работы на предприятии (в организации), практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Основными **задачами** производственной технологической практики являются:

- изучение технологических процессов, осуществляемых на предприятии;
- ознакомление с эффективными мероприятиями по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;
- оценка рисков и управление качеством при производстве продуктов питания различного назначения;
- освоение методов разработки программы производственного контроля на предприятиях пищевой отрасли;
- сбор материалов для подготовки отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

2. Место практики в структуре ОПОП

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой и учебным планом подготовки магистров по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» производственная технологическая практика относится к Блоку Б2. «Практика»: производственная технологическая практика.

3. Требования к результатам освоения практики

Процесс прохождения производственной технологической практики направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК - 2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

ОПК - 3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса путем использования современных методов и разработки новых высокотехнологических решений.

ПК-3. Способен руководить работами по повышению качества производства продукции из сырья животного происхождения, разрабатывать и внедрять программы производственного контроля.

4. Общая трудоемкость практики 540 часов, 15 зачетных единиц (10 недель). Курс: 2.

5. Форма контроля – дифференцированный зачет.

Аннотация программы производственной практики научно-исследовательская работа

Производственная практика: научно-исследовательская работа обучающихся является неотъемлемой составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования. В процессе прохождения практики закрепляются общепрофессиональные и профессиональные компетенции у будущих специалистов. Производственная практика: научно-исследовательская работа проводится после освоения обучающимися программы теоретического и практического обучения, для ведения научно-исследовательской работы и подготовки к написанию выпускной квалификационной работы.

1. Цели и задачи практики

Целью производственной практики: научно-исследовательской работы являются овладение методологией организации и проведения научно-исследовательской работы, основными методами и приемами научно-исследовательской работы, а также формирование умений и компетенций самостоятельно осуществлять научно-исследовательскую работу.

Задачами производственной практики: научно-исследовательской работы, связанными с её содержанием, являются:

- сформировать представление о тематическом поле исследований в рамках темы, о критериях и проблемах выбора темы выпускной квалификационной работы;
- формирование навыков выполнения научно-исследовательской работы;
- овладеть навыками научного поиска по фондам научной информации, вести библиографическую работу с привлечением современных информационных технологий;
- формулировать и разрешать задачи, возникающие в ходе выполнения научно исследовательской работы;
- обеспечить необходимую методологическую и методическую подготовку обучающегося в соответствии с целями и задачами его выпускной квалификационной работы;
- отработать навыки научной дискуссии и презентации теоретических концепций и результатов собственных исследований;
- выбирать необходимые методы исследования, исходя из задач конкретного исследования (по теме выпускной квалификационной работы или при выполнении заданий научного руководителя в рамках направления подготовки и профессиональной деятельности);
- приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы, а также подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

2. Место практики в структуре ОПОП

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой и учебным планом подготовки магистров по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» производственная практика: научно-исследовательская работа относится к Блоку 2 Практики обязательная часть, формируемой участниками образовательных отношений практики: производственная практика: научно-исследовательская работа.

3. Требования к результатам освоения практики

В результате прохождения производственной практики: научно-исследовательской работы обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

– Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения (ОПК-4);

– Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач (ОПК-5);

- Способен разрабатывать новый ассортимент и технологии производства конкурентноспособной продукции животного происхождения с заданными свойствами и составом (ПК-1);

– Способен организовать и управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2);

– Способен самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов питания животного происхождения (ПК-4).

4. Общая трудоемкость практики 540 часов, 15 зачетных единиц (10 недель). Курс: 3.

5. Форма контроля – дифференцированный зачет.

Аннотация программы производственной преддипломной практики

Преддипломная практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и завершающим этапом подготовки обучающегося на предприятии. В процессе прохождения практики закрепляются профессиональные компетенции у будущих специалистов. Преддипломная практика проводится после освоения обучающимися программы теоретического и практического обучения, для завершения профессиональной подготовки и предназначена для сбора материалов к выпускной квалификационной работе.

1. Цели и задачи практики

Целью производственной преддипломной практики является сбор и обработка материалов по выбранной и утвержденной теме выпускной квалификационной работы, а также приобретение обучающимися навыков профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Задачи преддипломной практики - применение полученных теоретических знаний непосредственно в практической работе, закрепление и расширение знаний в области организации технологического процесса.

2. Место практики в структуре ОПОП

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой и учебным планом подготовки магистров по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» преддипломная практика относится к Блоку 2 Практики части, формируемой участниками образовательных отношений практики: производственная преддипломная практика.

3. Требования к результатам освоения практики

В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

- Способен разрабатывать новый ассортимент и технологии производства конкурентноспособной продукции животного происхождения с заданными свойствами и составом (ПК-1);
- Способен руководить работами по повышению качества производства продукции из сырья животного происхождения, разрабатывать и внедрять программы производственного контроля (ПК-3).

4. Общая трудоемкость практики 108 часов, 3 зачетных единицы (2 недели). Курс: 3.

5. Форма контроля – дифференцированный зачет.