

Аннотация к рабочей программе практики

Автор: Соболева Н.В., доцент

Наименование практики: Б2.В.04(Пд) Производственная (преддипломная) практика

Цель освоения практики: формирование у магистров общекультурных, личностных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки, овладение умениями и навыками самостоятельно ставить задачи, анализировать полученные результаты и делать выводы, приобретение и развитие навыков ведения научно-исследовательской работы.

1. Требования к результатам освоения практики:

Индекс и содержание компетенций	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-2 способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности	Этап 1: технологии и технологические схемы производства продуктов питания, способы и методы оптимизации технологических процессов, роль науки в жизни общества; принципы научного мышления; Этап 2: методы научного исследования и познания; основные виды научно-исследовательских работ, компоненты их содержания и правила написания, различные формы организации научно-исследовательской деятельности	Этап 1: планировать и проводить наблюдения и эксперименты; ставить конкретные задачи, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры; Этап 2: разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов, создавать информационно-измерительные системы	Этап 1: практически навыками по организации научно-исследовательских и научно-производственных работ; Этап 2: управлению научно-исследовательскими и научно-производственными работами;
ПК-4 способностью и готовностью применять знания современных методов исследований	Этап 1: основные научные понятия и проблемы в сфере профессиональной деятельности, мето-	Этап 1: самостоятельно анализировать научные проблемы в своей профессиональной дея-	Этап 1: методиками постановки исследований в профессиональной деятельности на основе научного

	дологию организации эксперимента; Этап 2: современные аналитические методы анализа продуктов питания животного происхождения.	тельности, определять возможные направления их решения с целью повышения эффективности научно-производственной деятельности; Этап 2: применять свои знания к решению практических задач; пользоваться методами исследования и проведения экспериментальных работ.	подхода; Этап 2: методиками выполнения исследований в профессиональной деятельности на основе научного подхода;
ПК-7 способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы	Этап 1: назначения, состав, конструкции, принципа работы приборов; Этап 2: типовые технологические схемы производства продукции животного происхождения.	Этап 1: пользоваться литературой при самостоятельном изучении вопросов профессиональной деятельности; формировать и анализировать отчетную документацию, включающую протоколы измерений; Этап 2: оформлять результаты научно-исследовательской деятельности в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.	Этап 1: навыками составления отчетов; Этап 2: навыками написания статей, подготовки докладов и презентаций, публичного выступления.
ПК-8 готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору	Этап 1: типовые технологические схемы производства продукции животного происхождения, основные теоретические и практические способы реализации современных технологий производства; Этап 2: методику проектирования	Этап 1: осуществлять подготовку исходных данных для проектирования, пользоваться нормативной и справочной литературой; Этап 2: рассчитывать потребность в сырье, материалах, энергии и оборудовании; пользоваться прикладными	Этап 1: навыками работы с нормативной, справочной литературой; Этап 2: методикой выполнения технологических расчетов, прикладными программами при выполнении чертежей.

технологического оборудования	процессов, обоснования их аппаратного оформления; действующие стандарты, правовые и нормативные документы.	программами при выполнении чертежей.	
ПК-9 способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов	Этап 1: основные принципы организации контроля, основанной на управлении рисками в критических контрольных точках; Этап 2: порядок организации инновационной деятельности на предприятии; технические и экономические составляющие инновационных проектов.	Этап 1: разрабатывать схемы организации производственного контроля, основанного на принципах управления рисками; документы, обеспечивающие выполнение программы контроля; Этап 2: рассчитывать технико-экономические показатели актуальных и инновационных технологий, оценивать технологические, технико-экономические и экологические показатели технологий.	Этап 1: методами выявления рисков и критических контрольных точек; Этап 2: навыками проведения испытательных тестов конкретного сырья, материалов, полуфабрикатов; навыками технико-экономического обоснования инновационных проектов.
ПК-19 способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Этап 1: основные этапы технологии разработки новых продуктов; Этап 2: современные технологии разработки новых продуктов.	Этап 1: оценивать риск безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов; Этап 2: определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов.	Этап 1: методами оценки рисков безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов; Этап 2: методами определения мер по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов.
ПК-22 способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме	Этап 1: методы проектирования научно-исследовательских работ по заданной проблеме; Этап 2: проектирование научно-исследовательских работ по заданной проблеме.	Этап 1: определять методы проектирования научно-исследовательских работ по заданной проблеме; Этап 2: проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме.	Этап 1: методами проектирования научно-исследовательских работ по заданной проблеме; Этап 2: обоснование выбранной темы научно-исследовательской работы.

2. Содержание практики:

1. Составление индивидуального плана прохождения преддипломной практики совместно с руководителем.

Магистрант самостоятельно составляет план прохождения практики и утверждает его у своего научного руководителя. Также формулируется цель и задачи экспериментального исследования.

2. Подготовка к проведению научного исследования. Магистранту необходимо изучить: методы исследования и проведения экспериментальных работ; правила эксплуатации исследовательского оборудования; методы анализа и обработки экспериментальных данных; информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере; требования к оформлению научно-технической документации; порядок внедрения результатов научных исследований и разработок. На этом этапе магистрант разрабатывает методику проведения эксперимента.

3. Проведение экспериментального исследования. На данном этапе магистрант собирает исходные данные и образцы для исследований, формирует исходную базу данных, производит расчеты.

4. Обработка и анализ полученных результатов. Магистрант проводит статистическую обработку экспериментальных и первичных данных, делает выводы о их достоверности, проводит их анализ

4. Заключительный. Магистрант оформляет отчет о практике. Защищает отчет по практике.

3. Общая трудоёмкость практики: 18 ЗЕ.