Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 27.11.2023 09:14:56
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f209dd7a

**Аннотация**
**к программе практики**
**Б2.О.01(Н) «Научно-исследовательская работа»**
Направление подготовки
**19.04.05 Высокотехнологичные производства**
**пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

**Статус НИР в учебном плане:**
- относится к обязательной части блока 2 Практики;
- является обязательной для освоения.

**Цель НИР:** формирование у магистров 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, направленность Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения компетенций, направленных на приобретение навыков планирования и организации научного эксперимента и умений выполнения научно-исследовательских и производственно-технических работ с применением различного оборудования и компьютерных технологий. Основной целью НИР магистранта является развитие у него способности самостоятельного осуществления научно-исследовательской работы, связанной с решением профессиональных задач в сфере контроля переработки сельхозпродукции агропромышленного комплекса РФ в современных меняющихся условиях.

**Компетенции, формирование которых осуществляется во время прохождения НИР**:

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

ПК-1 - Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии;

ПК-4 - Разрабатывает проекты, проекты реконструкции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного и растительного происхождения.

**Содержание НИР:** основные задачи практики связаны с формированием у магистрантов навыков формулировки и решения задач исследования, выбора исследования, обработки полученных результатов, их анализа и представления в виде законченной разработки.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме дифференцированного зачета.

**Трудоемкость НИР:**

Практика реализуется на 2 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 9 зачетных единиц, 324 часа

**Аннотация**
**к программе практики**
**Б2.В.01(У) «Технологическая (проектно-технологическая) практика»**
Направление подготовки
**19.04.05 Высокотехнологичные производства**
**пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

**Статус практики в учебном плане:**

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 2 практики;
- является обязательной для освоения.

Практика организуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии и на профильных предприятиях, с которыми заключены прямые двухсторонние договоры на проведение практик.

Прохождение технологической практики имеет **целью** формирование у магистров компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение основами производства пищевых продуктов, умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.

**Компетенции, в формировании которых задействована практика**:

ПК-2 – Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом;

ПК-4 – Разрабатывает проекты, проекты реконструкции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного и растительного происхождения.

**Содержание практики:** прохождение практики включает в себя выдачу индивидуального задания, инструктаж по технике безопасности, изучение литературы, выполнение работ на рабочих местах, сбор материала для выполнения отчета и индивидуального задания оформление и защиту отчета.

Задачами практики является:

-знакомство с перспективами развития науки и техники и с путями решения научно-технических проблем на предприятии.

- освоение информационных технологий и программных продуктов применяемых в научных исследованиях и на предприятии – базе практики.

- знакомство с организацией и ведением технологического процесса, внедрением прогрессивных технологий на предприятии, сбор и систематизация практического материала для написания первой главы МД.

**Способы проведения практики:** стационарная.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме дифференцированного зачета.

**Трудоемкость практики:**

Практика осуществляется на 1 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

**Аннотация**
**к программе практики**
**Б2.В.02(П) «Преддипломная практика»**
Направление подготовки
**19.04.05 Высокотехнологичные производства**
**пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

**Статус практики в учебном плане:**

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 2 Практики;
- является обязательной для освоения.

**Цель практики:** формирование у магистров профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки, содействие формированию инновационной составляющей профессионализма магистра, умению и навыкам ведения самостоятельной прикладной научной работы в интересах повышения эффективности и результативности процессов.

**Компетенции, формирование которых осуществляется во время прохождения практики**:

ПК-2 Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом

**Содержание практики:** программа практики ориентирована на практическую подготовку обучающихся, а также предполагает сбор и анализ материала по определенной теме исследования

Основные задачи практики связаны с ознакомлением с предприятием на месте прохождения практики, подбором и систематизацией материала для выполнения выпускной квалификационной работы

**Способы проведения практики:** стационарная; выездная

**Промежуточная аттестация** проводится в форме – защиты перед комиссией отчета о прохождении практики с выставлением дифференцированного зачета.

**Трудоемкость практики:**

Практика реализуется на 2 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 9 зачетных единиц, 324 часа