

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 27.11.2023 09:13:25
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207dbee4140f2098d7a

Аннотация
к программе практики
Б2.О.01(У) «Педагогическая практика»
Направление подготовки
19.04.01 Биотехнология

Направленность – Биотехнология пищевых продуктов и ингредиентов функционального и специализированного и персонализированного назначения

Статус практики в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 2 Практики;
- является обязательной для освоения.

Практика организуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии

Прохождение педагогической практики имеет **целью** формирования готовности выпускников магистратуры к решению задач научно-педагогической деятельности в области профессионального образования.

Компетенции, в формировании которых задействована практика:

УК-2 - Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

ПК-1 - Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации

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.

Способы проведения практики: стационарная.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Трудоемкость практики:

Практика осуществляется на 1 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Аннотация
к программе практики
Б2.О.02(Н) «Научно-исследовательская работа»
Направление подготовки
19.04.01 Биотехнология

Направленность – Биотехнология пищевых продуктов и ингредиентов функционального и специализированного и персонализированного назначения

Статус НИР в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 2 Практики;
- является обязательной для освоения.

Цель НИР: формирование у магистров 19.04.01 Биотехнология 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-4 Способен выбирать и использовать современные инструментальные методы и технологии, осваивать новые методы и технику исследований для решения конкретных задач профессиональной;

ОПК-5. Способен планировать и проводить комплексные экспериментальные и расчетно-теоретические исследования по разработанной программе, критически анализировать, обобщать и интерпретировать полученные экспериментальные данные;

ОПК-6. Способен разрабатывать и применять на практике инновационные решения в научной и производственной сферах биотехнологии на основе новых знаний и проведенных исследований с учетом экономических, экологических, социальных и других ограничений;

ОПК-7. Способен представлять результаты профессиональной деятельности на русском и иностранном языках в виде научных докладов, отчетов, обзоров и публикаций с использованием современных информационных технологий;

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

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 зачета.

Трудоемкость НИР:

Практика реализуется на 1, 2 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 32 зачетных единиц, 1152 часа

Аннотация
к программе практики
Б2.В.01(Пд) «Преддипломная практика»
19.04.01 Биотехнология

Направленность – Биотехнология пищевых продуктов и ингредиентов функционального и специализированного и персонализированного назначения

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:

УК-2 - Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

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 зачета.

Трудоемкость практики:

Практика реализуется на 2 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 6 зачетных единиц, 216 часа