

Аннотации к рабочим программам практик  
ОПОП «Технология молока и молочных продуктов»  
по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Наименование	Производственная практика (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая)
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Основными формами технологической практики являются изучения новой техники, технологии и организации производства в соответствии с темой дипломного проекта; проведение анализа производственных процессов на основании приобретенных теоретических знаний и изучение опыта инженерного обеспечения повышения эффективности и качества работы на производстве. Выездная или стационарная
Компетенции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);</li> <li>-способность 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 (ПК-2);</li> <li>-способность и готовностью применять знания современных методов исследований (ПК-4);</li> <li>-способность оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы (ПК-7);</li> <li>-способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ (ПК-10);</li> <li>- готовность использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала (ПК-14);</li> </ul>
Краткое содержание	<p>Темы, осваиваемые в ходе практики</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Структура производства и управления, основные технико-экономические показатели предприятия, его структурно-правовые формы.</li> <li>2. Основные технологические процессы, оборудование предприятий пищевой промышленности.</li> <li>3. Правила охраны труда и техники безопасности.</li> <li>4. Технологические схемы основных технологических процессов производства молока и молочных продуктов.</li> <li>5. Сбор материала в соответствии с программой практики.</li> <li>6. Оформление отчета о прохождении практики.</li> </ol>
Трудоемкость	15,0/972
Форма промежуточной аттестации	зачет

Наименование	Производственная практика (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, научно-производственная)
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Основными формами научно-производственной практики изучения новых технологий производства молочных продуктов, возможностей усовершенствования технологических процессов, разработка и внедрение нового ассортимента продукции. Выездная или стационарная
Компетенции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);</li> <li>-способность 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 (ПК-2);</li> <li>-способность и готовностью применять знания современных методов исследований (ПК-4);</li> <li>-способность оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы (ПК-7);</li> <li>-способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ (ПК-10);</li> <li>- готовность использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала (ПК-14);</li> </ul>
Краткое содержание	<p>Темы, осваиваемые в ходе практики</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Новые технологии в молочной отрасли</li> <li>2. Разработка нового ассортимента продукции</li> <li>3. Сбор материала в соответствии с программой практики.</li> <li>4. Оформление отчета о прохождении практики.</li> </ol>
Трудоемкость	12,0/972
Форма промежуточной аттестации	зачет

Наименование	Научно-исследовательская работа
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Научно исследовательская работа может осуществляться в форме проведения научного исследования, наблюдения, эксперимента. Сбора и обновления фактического материала для написания выпускной квалификационной работы. Использование методов обработки данных и подготовки рациональных (оптимальных) решений. Оценка эффективности предлагаемых мероприятий. Формулирование выводов и предложений. Предполагается участие в научных конференциях и семинарах кафедры и университета; подготовка и публикация тезисов докладов, научных статей; изучение и анализ патентных источников с целью расширения кругозора по теме исследования. Стационарная
Компетенции	<ul style="list-style-type: none"> <li>-способность и готовностью применять знания современных методов исследований (ПК-4);</li> <li>- способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах (ПК-16);</li> <li>-способность ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-17);</li> <li>- способность 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 (ПК-18);</li> <li>- способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-20);</li> <li>- способность проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме (ПК-22).</li> </ul>
Краткое содержание	<p>Темы, осваиваемые в ходе практики</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Публичное обсуждение результатов НИР на кафедре.</li> <li>2. Участие в работе ежемесячного методологического (научно-исследовательского) семинара кафедры, проводимого для студентов магистратуры.</li> <li>3. Отметка в индивидуальном плане магистранта о выполнении НИР по результатам работы с организационно- управленческой структурой НИР кафедры, ее материально- технической базой и основными результатами работы.</li> <li>4. Составление библиографии по теме магистерской работы.</li> <li>5. Организация и проведение исследования по проблеме, сбор эмпирических данных, их интерпретация и оформление.</li> <li>6. Анализ выполнения программы НИР, оформление отчета</li> </ol>
Трудоемкость	18,0/648
Форма промежуточной аттестации	зачет

Наименование	Преддипломная практика
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Обобщение экспериментальных исследований полученных в ходе НИР. Оформление выпускной квалификационной работы. Подведение итогов и формулирование выводов научной работы. Участие в конференциях и семинарах, публикация статей. Стационарная
Компетенции	- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1); - готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3). - способность свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7); - готовность к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-20).
Краткое содержание	Темы, осваиваемые в ходе практики 1. Публичное обсуждение результатов НИР на кафедре. 2. Отметка в индивидуальном плане магистранта о выполнении НИР. 3. Составление библиографии по теме магистерской работы. 4. Оформление ВКР
Трудоемкость	6,0/216
Форма промежуточной аттестации	зачет