

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Левков Сергей Андреевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.09.2022 10:12:20
Уникальный программный ключ:
9c570b512c874801b869e11e69752b4f360907bb

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК

по направлению подготовки

19.04.03 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

(уровень магистратуры)

Направленность (профиль)

«ТЕХНОЛОГИЯ РЫБЫ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ»

Оглавление

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (1 семестр).....	2
2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (2 семестр).....	3
3. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА	5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (1 семестр)

1. Цель и задачи практики

Целью технологической практики обучающихся является применение знаний по дисциплинам профессиональной подготовки и навыков использования научного и методического аппарата, полученных студентами в процессе теоретического обучения, развитие навыков самостоятельной работы по важнейшим направлениям своей профессиональной деятельности.

Задачами технологической практики обучающихся являются следующие:

- углубление и расширение знаний, умений и навыков, полученных студентами в процессе теоретического обучения;
- овладение нормами профессии в мотивационной сфере: осознание мотивов и духовных ценностей в избранной профессии;
- овладение основами профессии в операционной сфере: ознакомление и усвоение методологии и технологии решения профессиональных задач (проблем).
- ознакомление с деятельностью организаций (баз практик).
- формирование умения обрабатывать полученные результаты исследования, анализировать и использовать их для решения проблем предприятия;
- сбор материалов для подготовки отчета о прохождении производственной практики.

В результате прохождения практики студент должен:

Знать:

- технологические процессы производства продукции из водных биоресурсов.

Уметь:

- анализировать технологические процессы производства, их назначение и режимы технологических операций.

Получить навыки:

- навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

2. Содержание практики

- изучение нормативно-правовых, информационных, аналитических документов;
- изучение практики выпуска аналогичных видов продукции в соответствии с индивидуальным заданием;
- изучение показателей качества и безопасности продукции;
- проведение лабораторных исследований;
- анализ полученных исследовательских результатов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (2 СЕМЕСТР)

1. Цель и задачи практики

Целью технологической практики обучающихся является формирование практических навыков, необходимых для дальнейшей самостоятельной производственной и научно-исследовательской деятельности, проведения НИР в рамках выполнения выпускной квалификационной работы.

Задачами технологической практики обучающихся являются следующие:

- закрепление и расширение теоретических знаний в области пищевого производства, формирование способности использования их для решения практических задач;
- ознакомление с материально-технической базой предприятий пищевого производства;
- изучение промышленных технологий производства продуктов питания животного происхождения, путей повышения их качества;
- освоение технологических процессов промышленного производства продуктов питания животного происхождения;
- изучение современных достижений науки и техники в области пищевого производства;
- планирование и проведение научно-исследовательской работы в рамках выполнения выпускной квалификационной работы.

В результате прохождения практики студент должен:

Знать:

- методы организации работы коллектива исполнителей;
- экспериментальные, экспертные и расчетные методы исследования;
- методы, способствующие интенсификации познавательной деятельности;
- способы и инструменты сбора, систематизации.

Уметь:

- принимать решения в условиях спектра мнений;
- организовать и руководить работой команды;
- разрабатывать план последовательных действий организованной группы;
- ставить проблему и организовывать познавательную деятельность;
- формулировать задачи исследования;
- обосновывать выбор методов проведения аналитической работы и научного исследования;
- формулировать проблему конкретного научного исследования и определить новизну полученных результатов.

Получить навыки:

- навыками определения порядка выполнения работ;
- методикой исследования и экспериментирования при решении

научных проблем и вопросов;

– навыками грамотного и эффективного использования методов интенсификации познавательной деятельности в исследовательской работе.

2. Содержание практики

– изучение фактического и планируемого ассортимента готовой продукции;

– изучение существующих технологий производства продукции:

– технологическая схема производства заданного вида продукции;

– описание технологической схемы;

– изучение требований к сырью и материалам.

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

1. Цель и задачи практики

Целью научно-исследовательской работы обучающихся является систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, формирование у обучающихся навыков ведения самостоятельной научной работы, исследования и экспериментирования.

Задачами научно-исследовательской работы обучающихся является формирование навыков проведения научно-исследовательской работы и развитие следующих умений:

- вести поиск источников литературы с привлечением современных информационных технологий;
- формулировать и решать задачи, возникающие в процессе выполнения научно-исследовательской работы;
- выбирать соответствующие методы исследования, исходя из задач темы выпускной квалификационной работы;
- применять современные информационные технологии при организации и проведении научных исследований;
- осуществлять подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;
- проводить статистическую обработку экспериментальных данных, анализировать результаты и представлять их в виде завершенных научно-исследовательских разработок (отчета о научно-исследовательской работе, тезисов докладов, научной статьи, курсовой работы, выпускной квалификационной работы).

В результате прохождения практики студент должен:

Знать:

- методы разработки новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из водного сырья;
- способы разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- свойства продовольственного сырья, пищевых ингредиентов, технологических добавок и улучшителей для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами;
- методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых ингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции.

Уметь:

- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме исследования;

– проводить научно-исследовательские работы в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания из водного сырья;

– проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых ингредиентов, технологических добавок и улучшителей для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

Получить навыки:

– навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

– навыками проведения исследований свойств продовольственного сырья, пищевых ингредиентов, технологических добавок и улучшителей для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

2. Содержание практики

– сбор и систематизация научно-технической и патентной литературы в соответствии с темой выпускной квалификационной работы;

– изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки и техники в области знаний, соответствующей проводимому исследованию;

– формулирование целей и задач исследования;

– обоснование актуальности темы проводимого научного исследования;

– установление объекта и предмета проводимого научного исследования;

– разработка развернутого плана диссертационного исследования;

– подбор методик для проведения экспериментов;

– проведение экспериментов;

– обработка полученных результатов экспериментальных исследований и формулирование выводов;

– апробация результатов исследования;

– обоснование научной новизны проводимого исследования;

– обоснование практической значимости проводимого исследования;

– формулирование выводов на основании проведенных исследований.