

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 08.08.2023 13:06:07
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaedebee849

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК, ГИА

основной профессиональной образовательной программы подготовки
магистров
направление подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
по профилю
«Процессы и аппараты пищевых производств»

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ) ПРАКТИКА

Производственная(технологическая) практика входит в структуру программы магистратуры Блок 2 «Практика» и относится к вариативной части учебного плана.

Целью производственной (технологической) практики является: ознакомление со структурой и производственно-хозяйственной деятельностью предприятия, изучения расположения и назначения всех производственных и подсобных цехов и сооружений, правила соблюдения техники безопасности и охраны окружающей среды; закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения и приобретение практических навыков работы на рабочих местах и работы в производственном коллективе; технологическая и организационно-экономическая подготовка студентов к выполнению профессиональной деятельности, подтверждающей его способности и умение решать задачи, уровень сложности которых требует квалификация магистра, а также развитие профессиональных компетенций в соответствии требованиями ФГОС ВО.

Задачи практики: подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; сбор, обработка, анализ и систематизация информации по теме исследования; выбор методов и средств решения задач исследования; поиск, анализ и оценка источников информации для проведения исследований; анализ существующих технологий, разработка и обоснование предложений по их совершенствованию.

Содержание практики: изучение нормативных документов; ознакомление с историей, структурой функциями и компетенциями предприятия; ознакомление с содержанием трудовой деятельности на объектах предприятий пищевой промышленности; ознакомление с материалами, оборудованием, приспособлениями, проектной и организационно-технологической документацией; изучение технологий и оборудования конкретного объекта предприятия; сбор материала для отчета.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ) ПРАКТИКА

Производственная(проектно-технологическая) практика входит в структуру программы магистратуры Блок 2 «Практика» и относится к обязательной части учебного плана.

Цель производственной (проектно-технологической) практики: ознакомление со структурой и производственно-хозяйственной деятельностью предприятия, изучения расположения и назначения всех производственных и подсобных цехов и сооружений, правила соблюдения техники безопасности и охраны окружающей среды; закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения и приобретение практических навыков работы на рабочих местах и работы в производственном коллективе; технологическая и организационно-экономическая подготовка студентов к выполнению профессиональной деятельности, подтверждающей его способности и умение решать задачи, уровень сложности которых требует квалификация магистра, а также закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся и приобретение ими практических навыков и компетенций в будущей производственной деятельности; овладение основами современных технологий и навыками в области переработки растительного сырья.

Задачи практики: подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; сбор, обработка, анализ и систематизация информации по теме исследования; выбор методов и средств решения задач исследования; поиск, анализ и оценка источников информации для проведения исследований; проведение оценки эффективности проектов с учетом фактора неопределенности; анализ существующих технологий, разработка и обоснование предложений по их совершенствованию.

Содержание производственной (проектно-технологической) практики: изучение нормативных документов; ознакомление с историей, структурой функциями и компетенциями предприятия; ознакомление с содержанием трудовой деятельности на предприятиях перерабатывающей промышленности; ознакомление с материалами, оборудованием, приспособлениями, проектной и организационно-технологической документацией; изучение технологии и оборудования конкретного объекта предприятия; сбор материала для отчета.

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Производственная(научно-исследовательская работа) практика входит в структуру программы магистратуры Блок 2 «Практика» и относится к обязательной части учебного плана. Она представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на научно-исследовательскую деятельность.

Целью производственной (научно-исследовательской работы) практики является закрепление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин: «Научные основы производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметичной таре»; «Современные технологии производства пищевых продуктов на предприятиях индустрии питания»; «Проектирование предприятий по переработке растительного сырья»; «Тепловые процессы и аппараты пищевых производств»; «Научно-исследовательский семинар»; «Механические и массообменные процессы и аппараты пищевых производств» учебного плана и приобретение опыта практической подготовки, (научно-исследовательской работы), в том числе и коллектива исследователей, а также совершенствование практических навыков в сфере профессиональной научно-исследовательской деятельности.

Задачами практики являются: освоение методологии организации и проведения научно-исследовательской работы в научно-исследовательских лабораториях вуза, научных центрах, организациях и предприятиях; освоение современных методов исследования, в том числе и инструментальных; поиск, обработка, анализ и систематизации научно-технической информации по выбранной программе, включающий данные химического состава и сортов растительного сырья; изучить технологии производства продуктов питания из растительного сырья, выбор методик и средств решения задач; сбор и систематизация материалов для выполнения магистерской диссертации.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА

Производственная(преддипломная) практика входит в структуру программы магистратуры Блок 2 «Практика» и относится к обязательной части учебного плана.

Она обеспечивает логическую взаимосвязь между требованиями к практической деятельности и теоретическими знаниями. Практика базируется на дисциплинах: «Научные основы производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметичной таре»; «Современные технологии производства пищевых продуктов на предприятиях индустрии питания»; «Проектирование предприятий по переработке растительного сырья»; «Тепловые процессы и аппараты пищевых производств»; «Научно-исследовательский семинар»; «Механические и массообменные процессы и аппараты пищевых производств», а также привлекает знания из смежных областей, таких как «Патентное дело», «**Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного производства**»

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (ГИА)

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает:

- подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена;
- подготовку к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

Целью ГИА является установление степени готовности обучающихся по образовательной программе к самостоятельной деятельности, определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы требованиям ФГОС ВО, установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач.

Задачи ГИА: установление соответствия содержания, уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО, мотивация выпускников на дальнейшее повышение уровня компетентности в избранной сфере профессиональной деятельности на основе углубления и расширения полученных знаний и навыков путем продолжения познавательной деятельности в сфере практического применения знаний и компетенций.

В программу государственного экзамена включены следующие дисциплины программы магистратуры «Преобразование возобновляемых видов энергии и установки на их основе»: «Научные основы производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметичной таре»; «Современные технологии производства пищевых продуктов на предприятиях индустрии питания»; «Проектирование предприятий по переработке растительного сырья»; «Тепловые процессы и аппараты пищевых производств»; «Научно-исследовательский семинар»; «Механические и массообменные процессы и аппараты пищевых производств», «Тепловые процессы и аппараты пищевых производств», результаты которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников.

Выпускная квалификационная работа в соответствии с магистерской программой выполняется в виде магистерской диссертации в период прохождения практики и выполнения научно-исследовательской работы и представляет собой самостоятельную и логически завершенную выпускную квалификационную работу, связанную с решением задач того вида (видов) деятельности, к которым готовится магистрант.

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (магистерская диссертация) являются завершающим этапом обучения. Диссертация должна отражать реальный профессиональный уровень магистранта по направлению подготовки

«Продукты питания из растительного сырья», определять уровень его подготовленности в соответствии с полученной квалификацией.