

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Позябин Сергей Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 21.12.2022 19:36:37

Уникальный программный ключ:

7e7751705ad671e211139f985e6e9170fe0ad034c

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ «Преддипломная практика»

## 1. Цель и задачи практики

### Цель преддипломной практики:

- закрепление теоретической подготовки обучающегося, развитие профессиональных знаний, расширение опыта ведения самостоятельной научно-исследовательской работы и реализация практических навыков обучающегося в процессе сбора, обобщения и обработки необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы; выполнение экспериментальных исследований по теме выпускной квалификационной работы.

### Задачи преддипломной практики:

- расширение и закрепление теоретических знаний при решении практических задач в области технологии продуктов питания из сырья животного происхождения;
- построение теоретических и экспериментальных моделей исследуемых процессов, явлений и объектов по теме ВКР;
- актуализация литературного обзора по теме ВКР;
- всесторонний анализ собранной информации с целью обоснования актуальности темы ВКР, детализации задания, определения целей ВКР, задач, а также ожидаемого результата ВКР;
- выбор и обоснование методов и средств для решения задач исследования, разработка инструментария для его проведения, а также применение современных информационных технологий;
- выполнение разделов ВКР согласно запланированной структуре.
- организация и проведение экспериментальных исследований;
- оценка, интерпретация полученных результатов собственных исследований и обоснование выводов;
- подготовка отчета по преддипломной практике, который является основой для разделов выпускной квалификационной работы.

## 2. Место практики в структуре ОПОП

Производственная практика «Преддипломная практика» относится к обязательной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль Технология продуктов питания из сырья животного происхождения (уровень магистратура).

## 3. Планируемые результаты освоения практики

Процесс прохождения производственной практики «Преддипломная практика» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения:

УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17.

## 4. Содержание (основные разделы / темы) практики

### Подготовительный этап:

1. Составление плана практики и индивидуального задания.
2. Ознакомление со структурой организации, где проходит преддипломная практика, правилами внутреннего трудового распорядка.
3. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.
4. Построение теоретических и экспериментальных моделей исследуемых процессов, явлений и объектов по теме ВКР:

4.1. Актуализация литературного обзора по теме ВКР;

4.2. Всесторонний анализ собранной информации с целью обоснования актуальности темы ВКР;

4.3. Детализация задания, определения целей ВКР, задач, а также ожидаемого результата ВКР;

4.4. Обоснование объектов, предмета и методов исследований для получения необходимых результатов и выполнения индивидуального задания.

5. Формирование приложений отчета.

**Основной этап:**

1. Методология научно- исследовательской работы:

- организация и проведение дополнительных экспериментальных исследований, в том числе статистических обследований, опросов, анкетирование;

- оценка, интерпретация полученных результатов исследований и обоснование выводов,

- обобщение и систематизация аналитической и экспериментальной части работы согласно составленному ранее плану исследования с применением выбранных методов;

- работа с нормативными и научно-техническими документами;

- систематизация, обработка и обобщение результатов в рамках задач, поставленных программой практики;

- формулирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера.

2. Оформление результатов, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета.

3. Сдача материалов на рецензию руководителю практики.

**Заключительный этап:**

Защита отчета по практике.