

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Позябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 11.12.2022 20:44:24  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad671e211139f985e6e9170f0ad034c

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

«Преддипломная практика»

### 1. Цель и задачи практики

Цель практики:

— закрепление теоретической подготовки обучающегося, расширение опыта ведения самостоятельной 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 практики:

— 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, в том числе статистических обследований, опросов, анкетирование, первичная обработка их результатов;

— оценка, интерпретация полученных результатов собственных исследований и обоснование выводов.

### 2. Место практики в структуре ОПОП

Практика входит в Блок 2 Практики, Б2.О.03.04 (Пд) Преддипломная практика базовой части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология производства продукции животноводства (уровень бакалавриат)

### 3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс прохождения преддипломной практики направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения:

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-14

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

#### Раздел 1. Организационный этап

Инструктаж по технике безопасности. Правила оформления отчета и дневника по практике. Распределение тем самостоятельной работы.

#### Раздел 2. Основной этап

Прохождение практики.

#### Раздел 3. Отчетный этап

Обработка и анализ полученной информации. Систематизация собранного материала во время прохождения практики, согласно требованиям и структуре отчета. Защита отчета по практике