

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе производственной практики
«Научно-исследовательская работа»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа производственной практики *Научно-исследовательская работа* является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратура), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «11» августа 2020 г. регистрационный номер 937.

2. Требования к результатам освоения учебной практики:

Процесс *реализации учебной практики* направлен на формирование компетенций: - Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2).

Индикаторы достижения компетенции:

- Способен планировать и организовывать разработку проекта (УК-2.1)

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач (ОПК-5).

Индикаторы достижения компетенции:

- Способен организовывать научно-исследовательские работы для комплексного решения профессиональных задач (ОПК-5.1);

- Способен организовывать научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач (ОПК-5.2);

- Способен комплексно решать профессиональные задачи на основе результатов научно-исследовательских и научно-производственных работ (ОПК-5.3).

В результате *реализации учебной практики* у обучающихся должны быть сформированы:

Знание: основ и методов разработки новых технологий, оборудования и новых продуктов питания животного происхождения;

Умение основ и методов разработки новых технологий, оборудования и новых продуктов питания животного происхождения

Навык: основ и методов разработки новых технологий, оборудования и новых продуктов питания животного происхождения

Опыт деятельности: основ и методов разработки новых технологий, оборудования и новых продуктов питания животного происхождения

3. Содержание программы учебной практики:

Подготовительный этап:

Подготовка методики научно-исследовательской деятельности. Составление индивидуального плана прохождения практики совместно с научным руководителем.

Магистр самостоятельно составляет план прохождения практики и утверждает его у своего научного руководителя; формулируются цель и задачи экспериментального исследования.

Посещение учебных занятий преподавателей; консультации;

Результат: методика проведения исследования.

Основной этап:

проведение экспериментального исследования, обработка и анализ полученных результатов. На данном этапе магистрант проводит экспериментальное исследование, статистическую обработку экспериментальных данных, делает выводы об их достоверности, проводит их анализ.

Результат: числовые данные, выводы по результатам исследования

Заключительный этап:

Подготовка и оформление отчета по результатам проведенных научных исследований

Магистрант анализирует возможность внедрения результатов исследования, их использования для разработки нового или усовершенствованного продукта, или технологии. Оформляет заявку на патент, на участие в гранте или конкурсе научных работ.

Результат: заявка на участие в гранте и/или заявка на патент.

Сдача и защита отчета по производственной практике.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

5. Разработчик: канд. эконом. наук, зав. каф. пищевых технологий Насиров Ю.З.