

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Магистерская программа

«Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания»

Квалификация

магистр

АННОТАЦИЯ

программы научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа входит в цикл практики, НИР подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности.

Цель научно-исследовательской работы – расширение профессиональных знаний, полученных в процессе обучения, и формирование практических навыков ведения самостоятельной научной работы.

Задачи научно-исследовательской работы являются: приобретение опыта в исследовании актуальной научной или производственной проблемы, а также подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации.

Этапы научно-исследовательской работы:

- изучать специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний;
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении технических разработок;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию);
- принимать участие в стендовых и промышленных испытаниях опытных образцов (партий) проектируемого оборудования;
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию);
- выступать с докладом на конференциях и т. д.

I этап: 1 семестр

Задачи: приобретение опыта в исследовании актуальной научной или производственной проблемы в области разработки или проектирования пищевого оборудования, которая соответствует тематике выпускной квалификационной работы.

Продолжительность НИР – 6 недель

Виды научно-исследовательской работы: реферат, доклад, тезисы доклада, научная статья.

Результаты научно исследовательской работы отражаются в дневнике практики и отчете, в который входят: - титульный лист, задание, содержание, введение, оформление обзора литературы по теме диссертационного исследования, основанный на актуальных научно-исследовательских публикациях и содержащий анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области проводимого исследования, оценку их применимости в рамках диссертационного исследования, а также предполагаемый личный вклад автора в разработку темы; заключение, список используемой литературы.

II этап 4 семестр

Задачи:

- сформировать навыки выполнения научно-исследовательской работы;
- владеть навыками библиографической работы с привлечением современных информационных технологий;
- формулировать и разрешать задачи, возникающие в ходе выполнения научно-исследовательской работы;
- выбирать необходимые методы исследования (модифицировать существующие, разрабатывать новые методы), исходя из задач конкретного исследования (по теме магистерской диссертации или при выполнении заданий научного руководителя в рамках магистерской программы);
- применять современные информационные технологии при проведении исследований;
- обрабатывать полученные результаты, анализировать и представлять их в виде законченных научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов докладов, научной статьи, курсовой работы, магистерской диссертации).

Продолжительность НИР – 18 недель

Виды научно-исследовательской работы: : реферат, доклад, тезисы доклада, научная статья, научный отчёт.

Результаты научно исследовательской работы отражаются в дневнике практики и отчете, в который входят: - титульный лист, задание, содержание, введение, анализ результатов экспериментальных исследований, оценка достоверности результатов и их достаточности для завершения работы над диссертацией; работа над подготовкой текста магистерской

АННОТАЦИЯ

программы технологической (проектно-технологической) практики

Технологическая (проектно-технологическая) практика относится к обязательной части блока 2 «Практика» учебного плана образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Практика реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности.

Цель технологической (проектно-технологической) практики - формирование у студентов компетенций, предусмотренных ГОС ВО, при реализации основной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания..

Задачи технологической (проектно-технологической) практики: обеспечение тесной связи между научно-теоретической и практической подготовкой магистрантов, получение первоначального опыта практической деятельности в соответствии со специализацией магистерской программы; закрепление и углубление полученных в университете знаний по основным профилирующим дисциплинам, пополнение их новыми сведениями о

применении высокоэффективного технологического оборудования, систем контроля и диагностики, механизации и автоматизации проектно-конструкторских работ и производственных процессов; приобретение и накопление практического опыта самостоятельной инженерной работы по разработке и проектированию оборудования пищевых и перерабатывающих производств, его изготовлению, сборке, наладке, испытанию и исследованию в реальных производственных условиях, участие в работах, выполняемых инженерно-техническими работниками предприятия (организации).

Технологическая (проектно-технологическая) практика нацелена на формирование универсальных (УК-6); профессиональных (ПК-3) компетенций выпускника.

Продолжительность прохождения технологической (проектно-технологической) практики во **2 семестре** - 5 недель, трудоемкость составляет 7,5 зачетных единиц, 270 часов и в **3 семестре** – 3 недели, трудоёмкость составляет 4,5 зачётные единицы, 162 часа.

Способы проведения практики: стационарная.

Форма проведения практики: дискретная.

Результаты прохождения практики отражаются в дневнике практики и отчете, в который входят: основные данные по истории возникновения и развития предприятия; деятельность основных технологических, вспомогательных цехов и служб по производству продукции; изучение сырья и материалов, используемых при производстве продукции; ассортимент выпускаемой продукции, технологии ее производства; используемое технологического оборудования; основные технико-экономические показатели работы предприятия; уровень и степень механизации и автоматизации основных технологических процессов; общие вопросы организации и управления производством; мероприятия по охране труда и окружающей среды, проводимые на предприятии; стандартизация и контроль качества выпускаемой продукции.

АННОТАЦИЯ

программы преддипломной практики

Преддипломная практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 2 «Практика» учебного плана образовательной программы подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Практика реализуется кафедрой легкой и пищевой промышленности.

Цель преддипломной практики – закрепление навыков самостоятельной научно-исследовательской, проектной и организационно-управленческой деятельности; формирование у студентов компетенций, предусмотренных ГОС ВО, при реализации основной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Задачи преддипломной практики: формирование навыков самостоятельной работы по решению инженерных задач, связанных с проектированием, производством и эксплуатацией оборудования перерабатывающих и пищевых производств; обобщение, систематизация, конкретизация и закрепление теоретических знаний; проведение экспериментов по теме магистерской диссертации и оформление их результатов с использованием компьютерных технологий; овладение методами принятия и реализации на основе полученных теоретических знаний практических решений, а также контроля за их исполнением; сбор, анализ, обработка и систематизация материалов для магистерской диссертации.

Преддипломная практика нацелена на формирование универсальных (УК-2); профессиональных (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6) компетенций выпускника.

Преддипломная практика проводится в лабораториях кафедры лёгкой и пищевой промышленности ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В.ДАЛЯ», на ведущих предприятиях пищевой промышленности города Луганска.

Продолжительность прохождения преддипломной практики – 3 недели, трудоемкость составляет 4,5 зачетных единиц, 162 часов.

Способы проведения практики: стационарный.

Форма проведения практики: дискретная.

Результаты прохождения практики отражаются в дневнике практики и отчете. В него входят: титульный лист; задание по преддипломной практике; введение; технические данные по теме магистерской диссертации; исследования и проектные работы, связанные с темой магистерской диссертации; заключение; список используемых нормативных источников и литературы; приложение.