

**Аннотация**  
**к рабочей программе практики**  
**Б2.1 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной**  
**деятельности (педагогическая практика)»**

программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре  
**Направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии,**  
**Направленность – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и**  
**холодильных производств**

**Статус практики в учебном плане:**

- относится к вариативной части блока 2 «Практики» ОП;
- является обязательной.

Практика реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии. **Цель практики** - формирование предусмотренных ФГОС ВО компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение ими практических навыков, а также опыта самостоятельной преподавательской деятельности по образовательным программам высшего образования.

**Компетенции, в формировании которых задействована практика:**

- УК-5 – способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности;
- ОПК-5 – способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения;
- ОПК-6 – способность и готовность к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов;
- ОПК-7 – готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования;
- ПК-7 – готовность преподавать учебные дисциплины по технологии молочных и мясных продуктов по образовательным программам высшего образования в образовательных организациях различного уровня, используя современные достижения в области науки и образования.

**Содержание практики:** практика направлена на знакомство аспирантов с принципами организации образовательного процесса в университете, порядком формирования учебных планов, рабочих программ учебных дисциплин и их методического обеспечения, получить навыки самостоятельной преподавательской деятельности.

Основные задачи практики связаны с применением системы знаний, полученных аспирантами в процессе изучения теоретических дисциплин и выполнения самостоятельных научных исследований, в реализации образовательных программ высшего образования; разработкой учебно-методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) по образовательным программам высшего образования; овладением методикой подготовки, проведения и анализа разнообразных форм учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) по образовательным программам высшего образования.

**Способы проведения практики:** стационарный.

**Промежуточная аттестация проводится в форме:** защиты перед комиссией отчета о прохождении практики с выставлением зачёта.

**Трудоемкость практики:**

Практика осуществляется на 2 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Сост.: Гаврилова Н.Б., профессор кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, доктор технических наук, профессор.

**Аннотация**  
**к рабочей программе практики**  
**Б2.2 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной**  
**деятельности (научно-производственная практика)»**

программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре  
**Направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии,**  
**Направленность – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и**  
**холодильных производств**

**Статус практики в учебном плане:**

- относится к вариативной части блока 2 «Практики» ОП;
- является обязательной.

Практика реализуется в структурных подразделениях университета или на предприятии, в организации, учреждении, с которыми у университета оформлены договорные отношения по вопросам организации и проведения практик.

**Цель практики** - формирование предусмотренных ФГОС ВО компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение ими практических навыков, а также опыта самостоятельной научно-исследовательской деятельности в области пищевой и перерабатывающей промышленности.

**Компетенции, в формировании которых задействована практика:**

УК-1 – способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях;

УК-2 – способность проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки;

ОПК-1 – способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований;

ОПК-4 – способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных;

ПК-1 – способность и готовность изучать состав и свойства сырья и закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения;

ПК-3 – способность и готовность к изучению и прогнозированию геномных, протеомных, биохимических, микроструктурных, микробиологических, физико-химических, сенсорных и реологических изменений в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов;

ПК-4 – способность и готовность к изучению биотрансформации мясного, молочного и рыбного сырья как способа целенаправленной его обработки при производстве мясной, молочной и рыбной продукции;

**Содержание практики:** практика направлена на подготовку аспиранта к научно-перерабатывающей промышленности и решению им профессиональных задач в области пищевой

Основные задачи практики связаны с овладением современными методами планирования и проведения научного исследования; совершенствованием умений и навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности аспиранта; закреплением знаний, умений и навыков, полученных аспирантами в процессе изучения дисциплин программы аспирантуры; подготовкой тезисов докладов на конференции или статьи для опубликования; умением публично защищать выполненную научно-исследовательскую работу; развитием у аспирантов личностных качеств, определяемых общими целями обучения и воспитания в рамках избранной ОП.

**Способы проведения практики:** стационарный, выездной.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме: защиты перед комиссией отчета о прохождении практики с выставлением зачёта.

**Трудоемкость практики:**

Практика осуществляется на 4 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Сост.: Гаврилова Н.Б., профессор кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, доктор технических наук, профессор.