

## АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### Б2.П.1 ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ПРАКТИКА)

**Направление подготовки:** 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

**Направленность (профиль):** *Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания*

**Трудоемкость:** 6 з.е.

**Промежуточная аттестация:** зачет с оценкой

**Составители:** И.П. Березовикова, д-р биол. наук, профессор

Л.Б. Ратникова, канд. техн. наук

### ЦЕЛЬ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ПРАКТИКИ

Целью практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательской) является формирование у обучающихся компетенций, необходимых для научно-исследовательской деятельности в области технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

### ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ПРАКТИКИ

Планируемые результаты прохождения практики – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы аспирантуры – направлены на формирование следующих компетенций:

**ОПК-1** – способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований;

**ОПК-4** – способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных;

**ПК-2** – готовность разрабатывать теоретические основы инновационного совершенствования пищевых продуктов;

**ПК-3** – готовность разрабатывать стратегии управления ассортиментом товаров, формировать политику развития товароведения в ответ на демографические тенденции в обществе;

**ПК-4** – готовность разрабатывать теоретические и методологические аспекты системного подхода к разработке, комплексной проблеме управления качеством, стандартизации, продвижению на потребительский рынок пищевых продуктов общественного питания, функционального и специализированного назначения, анализу и снижению издержек при их производстве, хранении и транспортировании, к повышению конкурентоспособности.

### МЕСТО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Научно-исследовательская практика входит в Блок 2 «Практики» учебного плана программы аспирантуры, относится к вариативной части.

Научно-исследовательская практика базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин *«Методология научного исследования»*, *«Основы инноватики»*, *«Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»*, а также, при выполнении предшествующих частей *«Научных исследований: научно-исследовательской деятельности и подготовки научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук»*, а также

## **СОДЕРЖАНИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ПРАКТИКИ**

Практика предназначена для апробации результатов научно-исследовательской деятельности обучающегося в производственных условиях и их внедрения в практическую деятельность предприятия.

Конкретные виды работ определяются индивидуальным учебным планом обучающегося и темой научно-квалификационной работы (диссертации), в рамках которой выполняется научно-исследовательская деятельность.

Виды работ, выполняемые в процессе практики

1. Подготовка проекта технологической и/или технической документации.
2. Отработка в производственных условиях партии продукта / технологии, разработанных в процессе научно-исследовательской деятельности обучающегося.
3. Получение заключения специалистов-практиков о результатах производственной отработки.
4. Анкетирование потребителей.
5. Коррекция продукта и/или параметров технологического процесса (проводится при необходимости).
6. Внесение изменений в проект технологической и/или технической документации (проводится при необходимости).
7. Утверждение технологической и/или технической документации и передача ее на производство.
8. Подготовка отчетной документации о практике и защита отчета.

Последовательность и виды работ, выполняемых в процессе прохождения практики, могут быть изменены/перераспределены в соответствии с задачами конкретного исследования (без изменения общей трудоемкости практики).