

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК

по направлению подготовки 19.06.01 «ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ» (профиль «ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ, МОЛОЧНЫХ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ, И ХОЛОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ») (подготовка научно-педагогических кадров в аспирантуре)

ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)

1. Цель и задачи практики

Профессиональная практика является компонентом профессиональной подготовки к научно-исследовательской деятельности в области знаний, соответствующих профилю «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов, и холодильных производств».

Целью профессиональной практики является формирование компетенций аспирантов, направленных на реализацию практических навыков и умений квалифицированно проводить научные исследования по научной специальности 4.3.3 «Пищевые системы», использовать научные методы при проведении исследований, анализировать, обобщать и использовать научные результаты.

Задачи профессиональной практики:

- развитие основных профессионально-значимых компетенций;
- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний и практических навыков проведения исследований;
- применение знаний и полученного опыта при решении актуальных научных задач;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- знакомство с современными методиками и технологиями работы в научно-исследовательских организациях;
- овладение методами исследования, в наибольшей степени соответствующими области и объектам профессиональной деятельности;
- овладение современной методологией научного исследования;
- формирование у аспирантов положительной мотивации к научно-исследовательской деятельности;
- приобретение навыков участия в коллективной научно-исследовательской работе в составе организации;
- совершенствование умений и навыков самостоятельной научно-исследовательской и аналитической деятельности.
- подготовка научных материалов для научно-квалификационной работы

(диссертации).

Знать:

- основные методы научно-исследовательской деятельности;
- методы планирования и организации научного эксперимента;
- методы исследования качества и свойств сырья, материалов, готовой продукции;
- нормативные документы, устанавливающие методы определения показателей качества сырья, материалов, готовой продукции;
- современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции;
- способы научного обоснования разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач;
- схемы технологического процесса на основе технического регламента; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции.

Уметь:

- выделять и систематизировать основные идеи в научных текстах, критически оценивать поступающую информацию;
- составлять план научного эксперимента;
- осуществлять проведение лабораторных анализов органолептическими, физико-химическими, физическими, микробиологическими методами;
- осуществлять выбор рационального метода и методики проведения лабораторных анализов;
- обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов;
- обосновывать разработку и создание новых продуктов питания, включая побочные продукты с заданными свойствами и составом для решения научных и практических задач.

Владеть:

- техникой проведения лабораторных анализов;
- навыками сбора, обработки, критического анализа и систематизации информации по теме исследования;
- навыками постановки задач исследования и составления плана научной работы;
- навыками разработки технологических схем производства продукции;
- методологией проектирования продуктов с заданными свойствами и составом;
- навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей.

2. Вид практики

Профессиональная практика относится к виду практики – производственная.

3. Способы, форма проведения практики

Способ проведения профессиональной практики – стационарный, практика может проводиться на кафедре «Технологии пищевых производств», в научных

лабораториях университета, либо в профильных организациях, расположенных на территории г. Петропавловска-Камчатского.

Форма проведения практики – дискретная – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практики с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

Выбор места прохождения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определяется в соответствии с их состоянием здоровья и требованиями по доступности.

При направлении инвалида и обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в организацию или предприятие университет должен согласовать с данной организацией условия и виды труда с учетом индивидуальной программы реабилитации обучающегося.

При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда выполняемых обучающимся-инвалидом трудовых функций.

4. Содержание практики

Ознакомление с научно-исследовательской работой в структурном подразделении профильной организации (университета), с основными направлениями фундаментальных и прикладных исследований. Ознакомление с приборной базой лаборатории и используемыми методами исследований. Изучение литературы по теме научно-исследовательской работы, научных и производственных отчетов, имеющихся в профильной организации (университете). Выполнение исследований в соответствии с темой научно-исследовательской работы. Статистическая обработка данных, полученных в результате проведенных научных исследований. Систематизация, обработка и анализ результатов проведенной научно-исследовательской работы – подготовка таблиц, графиков, иллюстративного материала к научно-квалификационной работе (диссертации). Формулирование научно-обоснованных выводов.

Подготовка научной статьи либо материалов для участия в Международной / Всероссийской конференции. Обработка и систематизация собранных материалов для составления отчёта о практике в соответствии с индивидуальным заданием.

Оформление отчёта о практике в соответствии с предъявляемыми требованиями.

ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРАКТИКА)

1. Цель и задачи педагогической практики

Целью профессиональной практики является формирование компетенций аспирантов, направленных на реализацию практических навыков и умений

квалифицированно проводить научные исследования по избранной направленности, использовать научные методы при проведении исследований, анализировать, обобщать и использовать научные результаты.

Задачи профессиональной практики:

- развитие основных профессионально-значимых компетенций;
- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний и практических навыков проведения исследований;
- применение знаний и полученного опыта при решении актуальных научных задач;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение навыков участия в коллективной научно-исследовательской работе в составе организации;
- знакомство с современными методиками и технологиями работы в научно-исследовательских организациях;
- подготовка научных материалов для научно-квалификационной работы.
- овладение методами исследования, в наибольшей степени соответствующими области и объектам профессиональной деятельности;
- овладение современной методологией научного исследования;
- формирование у аспирантов положительной мотивации к научно-исследовательской деятельности;
- совершенствование умений и навыков самостоятельной научно-исследовательской и аналитической деятельности.

2. Требования к результатам прохождения педагогической практики

Компетенции, формируемые в результате прохождения педагогической практики:

- способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4);
- способностью к созданию новых технологий мясных, молочных и рыбных продуктов, включая побочные продукты с заданными свойствами и составом (ПК-1);
- способностью оптимизировать и моделировать производственные процессы в современных условиях, управлять качеством пищевой продукции при его производстве (ПК-3).

3. Место профессиональной практики в структуре ОП ВО

Профессиональная практика реализуется в рамках вариативной части Блока 2 «Практики» программы аспирантуры, направлена на формирование профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.