

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной практики
«Практика по научной специальности»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа *практики по научной специальности* является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению **4.3 Агроинженерия и пищевые технологии, направленность 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ (уровень аспирантура), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2021 г. №951.

2. Требования к результатам освоения учебной практики:

В результате *реализации практики по научной специальности* у обучающихся должны быть сформированы:

Знания: системы научно-исследовательской деятельности в соответствующей профессиональной области с использованием современных методов исследования и информационно-коммуникационных технологий; разработки новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий, с учетом правил соблюдения авторских прав; использование лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных; исследования состава и свойств сырья и закономерностей формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения; исследования биохимических, микробиологических, физико-химических и реологических изменений в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов; создания технологии мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических ферментных, а также биологически активных веществ и натуральных ингредиентов.

Умения: осуществлять научно-исследовательскую деятельность в соответствующей профессиональной области с использованием современных методов исследования и информационно-коммуникационных технологий; разработки новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий, с учетом правил соблюдения авторских прав; использования лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных; исследования состава и свойств сырья и закономерностей формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения; исследования биохимических, микробиологических, физико-химических и реологических изменений в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов; создавать технологии мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических ферментных, а также биологически активных веществ и натуральных ингредиентов.

Навык и (или) опыт деятельности: осуществлять научно-исследовательскую деятельность в соответствующей профессиональной области с использованием современных методов исследования и информационно-коммуникационных технологий; разработки новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий, с учетом правил соблюдения авторских прав; использования лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных; исследования состава и свойств сырья и закономерностей формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения; исследования биохимических, микробиологических, физико-химических и реологических изменений в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов; создавать технологии мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических ферментных, а также биологически активных веществ и натуральных ингредиентов; осуществлять научно-исследовательскую деятельность в соответствующей профессиональной области с использованием современных методов исследования и информационно-коммуникационных технологий; разработки новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий, с учетом правил соблюдения авторских прав; использования лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных; исследования состава и свойств сырья и закономерностей формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения; исследования биохимических, микробиологических,

физико-химических и реологических изменений в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов; создания технологии мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микро-биологических ферментных, а также биологически активных веществ и натуральных ингредиентов.

3. Содержание программы учебной практики:

Организационный этап. Ознакомление с программой практики, распределение на базу практики. Знакомство с историей ОУ, со структурой и режимом работы ОУ; администрацией и преподавателями ОУ; с нормативными документами. Изучение и анализ документации ученого-исследователя. Консультации с научным руководителем.

Основной этап практики. Подготовка индивидуального плана научных исследований. Работа с библиографией и литературой по теме диссертационного исследования. Подготовка обзора литературы по теме диссертационного исследования. Подготовка и проведение публичного научного доклада по теме диссертационного исследования. Подготовка к публикации научной статьи по теме диссертационного исследования. Изучение ГОСТа оформления ссылок и списков литературы, оформление по ГОСТу ссылок и списков литературы к диссертационному исследованию.

Заключительный этап. Сбор материалов, подготовка и оформление отчета. Сдача и защита отчета по практике.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет

5. Разработчик: доктор биологических наук, профессор Алексеев А.Л.