

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности 1 курс**

1 Цели и задачи дисциплины

Целью проведения практики является:

- закрепление и углубление знаний, полученных аспирантом в процессе освоения общенаучного и профессионального циклов дисциплин основной образовательной программы;

- формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

Задачами производственной (производственно-технологической) практики являются:

- изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере анализа и контроля пищевых продуктов, получаемых из растительного сырья;

- обучение организации системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;

- освоение приемов проведения исследований при разработке новых методик анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе методик, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества;

- получение навыков по формированию и написанию публикаций на основе полученных аналитических и экспериментальных данных.

2 Место практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности на 1 курсе в структуре программы

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится по окончании первого года

обучения аспирантуры и входит в блок Б.2 «Практика» ФГОС по направлению подготовки ВО 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология, профиль – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Производственная практика №1 является обязательным этапом обучения аспиранта.

Она основывается на знаниях, полученных аспирантом на предыдущих ступенях образования (бакалавриат, магистратура) в области технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, по методам исследования свойств сырья и готовой продукции, по основам законодательства, по безопасности сырья и готовой продукции и др., в объеме программ высшего профессионального образования.

Ей предшествуют курсы: «Основы научно-исследовательской деятельности», «Иностранный язык», «История и философия науки», «Современный информационно-коммуникационные технологии в научно-исследовательской деятельности и образовании», предполагающие проведение лекционных и семинарских занятий с обязательными итоговыми контролями.

Прохождение практики по окончании первого года обучения аспирантуры необходимо в качестве предшествующей формы учебной работы для освоения учебных дисциплин: «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», «Современные методы научных исследований», «Производство функциональных продуктов питания».

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики №1

По завершению прохождения данной практики аспирант должен обладать следующими универсальными компетенциями:

- способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и

практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (УК-1);

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

- готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач (УК-3);

- готовностью использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках (УК-4);

- способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности (УК-5).

- способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития (УК-6).

Обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

- способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований (ОПК-1);

- способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований (ОПК-2);

- способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав (ОПК-3);

- способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4)

- способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения (ОПК-5).

- способностью осуществлять сбор, анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования в технологии обработки, хранения и переработки злаковых,

бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства (ПК-4).

- владением методами и инструментальными средствами, способствующими интенсификации познавательной деятельности в технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства (ПК-6).

4 Содержание практики

	Разделы (этапы) практики	План производственно-технологической практики и трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля успеваемости
		содержание практики	кол-во часов	
	Подготовительный	Мероприятия по оформлению практиканта. Инструктаж по технике безопасности	16	соответствующие записи в ОК, выдача пропускного удостоверения. Роспись практиканта в журнале по технике безопасности
		Знакомство со структурными подразделениями предприятия. Составление с руководителем практики календарного плана-графика	24	Собеседование. Наличие плана-графика прохождения практики в дневнике за подписью руководителя практики
	Основной	Изучение научно-технической информации, нормативно-правовых документов в сфере производства анализа и контроля качества продуктов питания.	48	Результаты сбора и анализа информации представляются в виде раздела отчета по практике и фиксируются в дневнике
		Знакомство с особенностями работы пищевого предприятия и производственной лаборатории.	16	Распорядок работы лаборатории, организация проведения анализов приводятся в отчете и фиксируются записью в дневнике по практике
		Знакомство с методиками, применяемыми в производстве для анализа и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	12	Выборочное занесение методик в отчет (если они имеют отношение к выпускной работе)
		Работа в качестве дублера-технолога на технологических линиях по производству пищевых продуктов. Анализ и контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в т.ч:	268	Собеседование. Отражение выполняемых функций в отчете. Соответствующие записи в дневнике.

		<ul style="list-style-type: none"> - навыки отбора проб; - отработка навыков работы с контрольно-измерительными приборами; - контроль за работой отделений производства; - освоение специальных анализов. Работа в лаборатории в качестве дублера на рабочем месте. 		
	Заключительный	Оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Окончательное оформление дневника по практике	48	Отчет, заверенный печатью предприятия и подписью руководителем по практике
	Итого		432	

5 Объем дисциплины и виды учебной работы

Курс	Семестр	Трудоемкость (в зачетных единицах)	Кол-во часов						Итоговая форма контроля	Практика
			Общее	Лекции	Практ. занятия	Лаб. работы	ИРС	СРС		
1	2	12	432	-	-	-	-	432	Зачет с оценкой	практика