Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 06:50:43
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e8f00c4043156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе научно-педагогической практики
«Практика по научной специальности»

1.Общая характеристика.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре ФГБОУ ВО Донской ГАУ по группе научной специальности 4.3 Агроинженерия и пищевые технологии, научной специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ, разработанной в соответствии с федеральными государственными требованиями к структуре программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), условиям их реализации, сроками освоения этих программ с учетом различных форм обучения, образовательных технологий и особенностей отдельных категорий аспирантов (адъюнктов) утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 20.10.2021 г. № 951.

2. Требования к результатам освоения научно-педагогической практики:

В результате изучения дисциплины у студентов 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;

Умение: 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 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, создания 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, создавать технологии мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических ферментных, а также биологически активных веществ и натуральных ингредиентов.

3. Содержание программы научно-педагогической практики:

Подготовительный этап: ознакомление с программой практики, распределение на базу практики; знакомство с задачами и организацией практики, конкретными требованиями к выполнению программы практики, сроками выполнения учебных заданий на каждом из этапов; ознакомление с техникой безопасности во время прохождения 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: 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 с оценкой.

5**. Разработчик**: д-р биол. наук, профессор кафедры пищевых технологий Алексеев А.Л.