

**Аннотация программы  
практики по получению профессиональных умений и опыта  
профессиональной деятельности**

Цель практики: углубление и закрепление теоретических знаний и практических умений и навыков аспирантов; подготовка аспирантов к выполнению в условиях реального производственного процесса научно-исследовательского вида профессиональной деятельности в области технологии переработки сырьевых ресурсов АПК и производства пищевых продуктов; развитие и накопление практических умений и навыков по сбору, обработке, анализу, систематизации и разработке методик проведения научных исследований, а также формирование базовых и ключевых компетенций аспирантов в сфере направления подготовки 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнология;

Задачи практики: развитие творческого мышления и способностей аспиранта к самостоятельной деятельности в процессе выполнения научно-исследовательской работы; формирование умения выбирать методы исследования (модифицировать существующие, разрабатывать новые) исходя из задач конкретного исследования (по теме диссертационного исследования или при выполнении заданий научного руководителя в рамках научно-исследовательской работы); приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы, подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы, проведение экспериментов в лабораторных и производственных условиях; приобретение навыков и умения обрабатывать полученные результаты, анализировать и представлять их в виде научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов докладов, научной статьи, диссертационного исследования); обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию творческого потенциала; формирование у аспирантов навыков ведения самостоятельной научной работы и экспериментирования.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится по окончании первого и второго года обучения аспирантуры, является стационарной и проводится в учебных аудиториях и лабораториях кафедры «Технологии хранения и переработки растениеводческой продукции» Кубанского ГАУ.

**Основные разделы практики**

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
		производственный инструктаж	сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	выполнение научно-производственных заданий	проведение экспериментальных исследований
1	Организация практики (вводный инструктаж по организации труда и технике безопасности).	6	60	66	-
2	Научно-производственный этап (планирование научно-исследовательской работы)	6	75	60	60

3	Освоение методик исследований и техники работы с приборами	6		24	60
4	Проведение экспериментальных исследований	6		24	30
5	Обработка и анализ полученной информации	6		15	
6	Подготовка научной статьи или тезиса доклада		30		48
7	Подготовка отчета по практике, презентация и защита отчета	6	30	30	
8	ИТОГО по видам работ	36	195	219	198
9	ИТОГО по практике	648 (			

Объем практики \_18\_ з.е.

Форма промежуточного контроля – (зачет с оценкой), выполняют отчет о прохождении практики.