

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 01.09.2022 13:07:46  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

**Аннотация к программе научно-исследовательской практики по  
программе подготовки научных и научно-педагогических кадров в  
аспирантуре**

**4.3.3 Пищевые системы**

**очная форма обучения**

**2022 год поступления**

**Саратов 2022**

## Аннотация практики «Научно-исследовательская практика»

**1. Общая трудоемкость практики:** 3 зачетных единицы (108 академических часов).

**2. Цель практики:** углубление знаний, закрепление умений и навыков, полученных при освоении образовательного компонента, а именно подбор и (или) разработка методик проведения исследований, сбор, обработка данных, формирование опыта работы в научном коллективе.

**3. Место практики в структуре программы аспирантуры:** практика.

**4. Способы и формы проведения практики:** непрерывная, стационарная или выездная.

**5. Место и время проведения практики:** кафедры, иные структурные подразделения ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ; организации, деятельность которых соответствует научной специальности 4.3.3 Пищевые системы, и результатам освоения программы аспирантуры «Пищевые системы». Практика осуществляется на основе договоров. В соответствии с рабочим учебным планом – практика распродоточена в 3 семестре.

**6. Требования к результатам освоения практики**

Результаты прохождения научно-исследовательской практики:

-готовность организовать работу исследовательского коллектива по проблемам технологий производства сельскохозяйственной продукции,

- способность и готовность к проектированию пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей и потребительских предпочтений отдельных групп населения,

- способность и готовность к исследованию и выявлению закономерностей обеспечения качества и безопасности пищевых систем, продуктов функционального и специализированного назначения, совершенствованию систем контроля и управления качеством продуктов питания,

- способность обосновывать задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и предоставлять результаты научных экспериментов,

- способность и готовность к исследованию процессов, происходящих при хранении пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения, оптимизации и совершенствованию условий хранения, прогнозирования сроков хранения.

В результате прохождения практики аспирант должен:

- **знать** требования к методологии и методике проведения научных исследований;

- **уметь** планировать и осуществлять эксперименты в соответствии с планом научных исследований, апробировать полученные материалы;

- **владеть** практическими навыками процессов планирования, проведения и апробации научных исследований.

**7. Структура и содержание практики:** индивидуальное планирование сроков и форм проведения практики; ознакомление с нормативно-правовой базой; разработка методик проведения экспериментов; проведение измерений, сбор и обработка данных с учетом погрешностей на основе методов математической статистики; отчет по научно-исследовательской практике.

**8. Формы контроля:** зачет - 3 семестр.