

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК**  
**образовательной программы направления подготовки**  
**19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»,**  
**Направленность программы 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыб-**  
**ных продуктов и холодильных производств»**

Аннотация рабочей программы дисциплины  
**«Практика по получению опыта профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Педагогическая практика)»**

**Общая трудоемкость – 3 з.е.**

**Целью прохождения практики** является приобретение обучаемыми умений и навыков в организации и проведении различного вида учебных занятий, развитие психолого-педагогического мышления, творческого отношения к делу, высокой педагогической культуры и мастерства.

**Результатом освоения дисциплины** должны быть следующие этапы формирования у аспиранта универсальных (УК), общепрофессиональных (ОПК), предусмотренных ФГОС ВО и профессиональных компетенций (ПК), предусмотренных ОП ВО, **а именно:**

**по УК-6:** способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития:

**УК-6.1:** способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития в педагогической деятельности.

**по ОПК-5:** способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения:

**ОПК-5.3:** готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов:

**по ОПК-6:** способностью и готовностью к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов:

**ОПК-6.3:** готовность к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов.

**по ОПК-7:** готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования:

**ОПК-7.2:** готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования.

**по ПК-1:** способность и готовность к анализу и решению проблем в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств:

**ПК-1.3:** формирование практических навыков анализа и решения проблем в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств в педагогической деятельности.

**Формы контроля:** очная форма, шестой семестр – зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины  
**«Практика по получению опыта профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская практика)»**

**Общая трудоемкость – 6 з.е.**

**Целями научно-исследовательской практики являются:**

- сбор, анализ и обобщение научного материала, разработка оригинальных научных предложений и научных идей для подготовки кандидатской диссертации, получения навыков самостоятельной научно-исследовательской работы, практического участия в научно-исследовательской работе коллективов исследователей.

- способность самостоятельно осуществлять научно-исследовательскую деятельность в соответствующей профессиональной области с использованием современных методов исследования и информационно-коммуникационных технологий;

- способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях;

- готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач.

**Результатом освоения дисциплины** должны быть следующие этапы формирования у аспиранта универсальных (УК), общепрофессиональных (ОПК), предусмотренных ФГОС ВО и профессиональных компетенций (ПК), предусмотренных ОП ВО, **а именно:**

**по ОПК-4:** способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных;

**ПК-4.2:** готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных;

**по ПК-3:** способность и готовность формировать эстетические свойства пищевых продуктов и проводить их экспертизу методами сенсорного анализа;

**ПК-3.2:** готовность к использованию умений и опыта в области формирования эстетических свойства пищевых продуктов и проведения их экспертизы методами сенсорного анализа

**Формы контроля:** очная форма, пятый семестр – зачет.