

## **Аннотация рабочей программы производственной практики Научно-исследовательская работа**

### **1 Цель производственной практики (научно-исследовательской работы).**

Целью производственной практики (научно-исследовательской работы) является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранного направления, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления, овладение необходимыми профессиональными компетенциями.

### **2 Задачи производственной научно-исследовательской работы).**

Задачами производственной практики (научно-исследовательской работы) являются:

- планировать, организовывать и проводить научно-исследовательские работы в области продуктов питания из растительного сырья
- уметь проводить анализ научно-технической информации в области продуктов питания из растительного сырья с целью научной, патентной и маркетинговой поддержки проводимых фундаментальных исследований и технологических разработок
- проводить обработку результатов экспериментов и делать обоснованные заключения и выводы
- исследовать, оптимизировать и корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения и улучшать качество готовых пищевых изделий

### **3 Вид практики, тип практики**

Вид практики – производственная практика;

Тип производственной практики – научно-исследовательская работа.

### **4 Способ проведения производственной практики (научно-исследовательской работы)**

Производственная практика (научно-исследовательская работа) – стационарная. Место проведения практики: на кафедрах и в лабораториях вуза, в профильной организации, расположенной на территории г. Краснодара.

### **Содержание производственной практики (научно-исследовательской работы)**

Общая трудоемкость производственной практики на 1 курсе, в 1 семестре составляет 108 часов, 3 зачетных единиц, в том числе в форме практической подготовки 108 часов.

Общая трудоемкость производственной практики на 1 курсе, в 2 семестре составляет 108 часов, 3 зачетных единиц, в том числе в форме практической подготовки 108 часов.

Общая трудоемкость производственной практики на 2 курсе, в 4 семестре составляет 108 часов, 3 зачетных единиц, в том числе в форме практической подготовки 108 часов.

Форма контроля зачет.

Таблица 1 – Содержание и структура практики для очной формы обучения в 1 семестре

| №<br>п/п | Разделы (этапы) практики                                                                                                 | Содержание работы на практике, в часах |                             |               |       |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------|---------------|-------|
|          |                                                                                                                          | контактная<br>аудиторная               | контактная<br>внеаудиторная | иные<br>формы | итого |
| 1        | Подготовительный инструктаж                                                                                              | 8                                      |                             |               | 8     |
| 2        | Планирование, организация и проведение научно-исследовательских работ в области продуктов питания из растительного сырья | 20                                     | 30                          | 10            | 60    |
| 3        | Оформление собранных материалов в виде отчета и подготовка сопутствующей документации                                    | 20                                     | 20                          |               | 40    |
|          | Всего, час                                                                                                               | 48                                     | 50                          | 10            | 108   |

Таблица 1 – Содержание и структура практики для очной формы обучения в 2 семестре

| №<br>п/п | Разделы (этапы) практики                                                                                                                                                                                          | Содержание работы на практике, в часах |                             |               |       |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------|---------------|-------|
|          |                                                                                                                                                                                                                   | контактная<br>аудиторная               | контактная<br>внеаудиторная | иные<br>формы | итого |
| 1        | Подготовительный инструктаж                                                                                                                                                                                       | 8                                      |                             |               | 8     |
| 2        | Анализ научно-технической информации в области продуктов питания из растительного сырья с целью научной, патентной и маркетинговой поддержки проводимых фундаментальных исследований и технологических разработок | 20                                     | 30                          | 10            | 60    |
| 3        | Оформление собранных материалов в виде отчета и подготовка сопутствующей документации                                                                                                                             | 20                                     | 20                          |               | 40    |
|          | Всего, час                                                                                                                                                                                                        | 48                                     | 50                          | 10            | 108   |

Таблица 1 – Содержание и структура практики для очной формы обучения в 4 семестре

| №<br>п/п | Разделы (этапы) практики                                                                                                                | Содержание работы на практике, в часах |                                 |               |       |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------|---------------|-------|
|          |                                                                                                                                         | контактная<br>аудиторная               | контактная<br>внеаудиторна<br>я | иные<br>формы | итого |
| 1        | Подготовительный инструктаж                                                                                                             | 8                                      |                                 |               | 8     |
| 2        | Исследование, оптимизация и корректировка рецептурно-компонентные и технологические решения и улучшать качество готовых пищевых изделий | 20                                     | 30                              | 10            | 60    |
| 3        | Оформление собранных материалов в виде отчета и подготовка сопутствующей документации                                                   | 20                                     | 20                              |               | 40    |
|          | Всего, час                                                                                                                              | 48                                     | 50                              | 10            | 108   |

Объем практики 9 з.е.

Форма промежуточного контроля – *зачет, отчет о прохождении практики.*