

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 06.04.2026 12:32:35
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии
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 2025

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 Вавиловский университет; 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 рассредоточена 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.