**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе *производственной практики***

**«Научно-исследовательская работа»**

**1. Общая характеристика.**

Рабочая программа *производственной* *практики* является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 августа 2020 г. № 985.

**2. Требования к результатам *освоения учебной практики*:**

*Процесс реализации производственной практики направлен на формирование компетенций:*

*Универсальные компетенции (УК):*

- УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

Индикаторы достижения компетенций:

УК-1.4-Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы;

УК-1.6-Формулирует и аргументирует выводы и суждения, в том числе с применением философского понятийного аппарата

*Профессиональные компетенции (ПК):*

ПК-1 способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

ПК-2 Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Индикаторы достижения компетенций:

ПК-1.4- уметь проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-2.1- Знать методы исследования свойств сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции

ПК-2.2- Знать основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

ПК-2.3- Уметь пользоваться методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

ПК-2.4- Владеть технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции

В результате реализации производственной практики у обучающихся должны быть сформированы:

*Знания:* системных связей и отношений между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы, явления, процессы и/или объекты на основе принятой парадигмы, методов идентификации пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, методов исследования свойств сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции.

*Умения:* находить связи между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы, формулировать и аргументировать выводы и суждения, в том числе с применением философского понятийного аппарата, проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

*Навык:* выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы, формирования и аргументирования выводов и суждений, в том числе с применением философского понятийного аппарата.

**3. Содержание программы производственной *практики***:

Подготовительный (ознакомительный) этап. 1. Знакомство студентов с программой практики, с задачами и содержанием практики. 2. Участие в установочной конференции по практике, получение задания на практику, прохождение инструктажа по технике безопасности. 3. Согласование и утверждение плана прохождения практики

Производственный этап. Знакомство с организацией научно-исследовательской работы в образовательных учреждениях; проектирование этапов и содержание опытно-экспериментальной работы; участие в научно-методической деятельности образовательного учреждения: по организации поисково-исследовательской работы, совместному анализу и обобщению результатов работы и т.д.; разработка критериев и показателей оценки ожидаемых результатов эксперимента; диагностика организации воспитательно-образовательного процесса в сфере технологического образования. Изучение современных методов и средств научных исследований; приоритетных направлений в области образования, науки, техники и технологий. Анализ научных исследований сотрудников образовательной организации. Библиографическая работа с привлечением современных информационных технологий; сбор, анализ научно-теоретического материала. Индивидуальный план прохождения практики, дневник научно-исследовательской работы. Дневник научно-исследовательской работы, самоанализ выполненных заданий риала, сбор эмпирических данных, интерпретация экспериментальных и эмпирических данных. Выступление перед коллективом организации по теме выпускной квалификационной работы. Изучение возможности внедрения результатов научных исследований в образовательный процесс

Заключительный этап. Подготовка и оформление отчетной документации по практике: –индивидуальный план прохождения практики; – характеристика администрации базы практики о работе студента с дифференцированной оценкой в путевке студента практиканта; – научно-исследовательская работа.. Выступление на итоговой конференции по практике

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**5. Разработчик:** доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры экономики и товароведения Лосевская С.А.