Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 03.11.2026 20:39:43
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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 **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**, направленность программы Технология продукции и организация общественного питания разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028.

2. Требования к результатам *освоения учебной практики:*

Процесс *реализации учебной практики* направлен на формирование компетенций:

УК-1 - Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

УК-2 - Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

УК-3- Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

УК-5-Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

УК-1.1- Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода

УК-1.2 - Вырабатывает стратегию действий по решению проблемных ситуаций

УК-2.1 - Планирует и организовывает разработку проекта

УК-2.2 - Реализует проект

УК-3.2 - Вырабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели

УК-5.1 - Анализирует разнообразие культур

УК-5.2 - Учитывает разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.

ПК – 1 - Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания

ПК-1.1 -Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений

В результате *реализации учебной практики* у обучающихся должны быть сформированы:

Знания: основных понятий, теории управления проектами, классификации проектов, методов постановки целей проекта, его задач при заданных критериях, целевых функциях, ограничениях основных нормативных и правовых механизмов управления проектами, стратегии действий по решению проблемных ситуаций, способов осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода

Умения: определять цели, предметную область и структуры программы, проекта, использовать знания об основных понятиях управления проектами в профессиональной деятельности, рассчитывать, интерпретировать и моделировать показатели эффективности управления ресурсами и затратами; выбирать методы распределения ресурсов проекта; принимать эффективные стратегические организационно-управленческие решения на основе необходимой и достаточной информации о ресурсах и затратах и адекватных ситуации критериев

Навык и (или) опыт деятельности: осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывания стратегий действий, приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность формулировать совокупность взаимосвязанных задач, осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами, принятия неформализованных управленческих решений, обеспечивающих эффективное использование ресурсов проекта; расчета показателей, характеризующих ресурсы и затраты проекта, приемами их визуализации и интерпретации

3. Содержание программы *учебной практики*:

Организационный этап. Получение задания на практику; ознакомление с программой Практики

по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности ; ознакомление с задачами практики,

сроками выполнения практики; выдача индивидуальных заданий; инструктаж по технике безопасности.

Научно-исследовательская деятельность. С целью закрепления первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности выполнить этапы: формулировка цели и задач; проведение теоретических исследований, а именно анализа литературных источников по тематике работы, патентного поиска (при необходимости); анализ и оформление научных исследований.

Основной этап практики. Отработка практических навыков оказания первой доврачебной помощи;

изучение нормативно-технической документации по тематике практики; изучение материалов по тематическим разделам практики и т.д.; выполнение индивидуального задания.

Заключительный этап. Обработка и систематизация теоретического материала по заданной тематике отчета; подготовка и оформление отчета; защита отчета по практике.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет

5. Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры технологии пищевых производств Закурдаева А.А.