Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 18:15:45
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c404315ea3692d12b7e

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. эконом. наук, доцент кафедры экономики и товароведения Игнатьева Т.С.