

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственная организация высшего профессионального образования
«Донецкий национальный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»**

Кафедра товароведения

В.Д. Малыгина, К.А. Антошина

**Б.2.В.1 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА
(В ТОМ ЧИСЛЕ ПОЛУЧЕНИЕ ПЕРВИЧНЫХ НАВЫКОВ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ)**

Рабочая программа и методические указания для обучающихся очной и
заочной форм обучения направления подготовки 35.03.07 Технология
производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль

Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного

сырья и пищевых продуктов

факультет маркетинга, торговли и таможенного дела

Донецк 2021

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственная организация высшего профессионального образования
«Донецкий национальный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»**

Кафедра товароведения

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

Л.А. Омелянович



« 28 » 08 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Б.2.В.1 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА
(В ТОМ ЧИСЛЕ ПОЛУЧЕНИЕ ПЕРВИЧНЫХ НАВЫКОВ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ))**

Укрупненная группа 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного
сырья и пищевых продуктов

Факультет Маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс 1

Форма обучения: очная, заочная

Донецк 2021

Рабочая программа и методические указания по прохождению учебной практики (ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) для обучающихся очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

Разработчики: Малыгина В.Д., д.э.н., проф.
Антошина К.А., к.э.н., доц.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры товароведения (протокол № 1 от 30.08.2021 г.)

Зав. кафедрой товароведения  В.Д. Малыгина

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической (экспертной) комиссии по направлениям подготовки факультета маркетинга, торговли и таможенного дела (протокол № 1 от 30.08.2021 г.)

Председатель методической (экспертной) комиссии   Д.В. Махносов

СОГЛАСОВАНО:

Зав. учебно-методической лабораторией инновационных технологий и качества образования

« 30 » 08 2021 г.



Л.Д. Стародубцева

Одобрено учебно-методическим Советом университета

Протокол от 30.08 2021 г. № 1

« 30 » 08 2021 г.

Председатель 

Л.А. Омелянович
(подпись, фамилия и инициалы)

УДК 378:001.8(076.5)

ББК 74.480.278я73

М20

Рецензенты:

Бровко О.Г. – к.т.н., профессор

Гончарова Т.В. – к.э.н., доцент

М20 Рабочая программа по прохождению учебной практики (ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) для обучающихся очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов / М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган – Барановского», Каф. товароведения / В.Д. Малыгина, К.А. Антошина. - Донецк: ГО ВПО ДонНУЭТ, 2021. - 25 с.

Учебная практика (ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) является составной частью учебного процесса подготовки бакалавров по экспертизе качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов. Во время прохождения практики происходит закрепление и конкретизация результатов теоретического обучения, приобретение студентами умений и навыков практической работы по присваиваемой квалификации и выбранному направлению подготовки.

Рабочая программа предназначена для преподавателей и обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов.

УДК 378:001.8(076.5)

ББК 74.480.278я73

© Малыгина В.Д., Антошина К.А. 2021

© ГО ВПО «Донецкий национальный

университет экономики и торговли имени

Михаила Туган-Барановского», 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи практики	6
2. Компетенции, формируемые в результате прохождения практики	6
3. Организация и руководство практикой	8
4. Этапы прохождения практики	9
5. Содержание отчета	11
6. Примерная тематика индивидуального задания	12
7. Оформление отчета по научно-исследовательской работе	13
8. Критерии оценки	18
Список рекомендуемой литературы	21
Приложения	23

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Цель учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) – формирование умений и навыков, необходимых для осуществления самостоятельной профессиональной деятельности на предприятиях и первичных навыков научно-исследовательской работы по производству, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

Задачи учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы): приобретение первичных навыков обучающимся выполнения научно-исследовательской работы; проведение теоретических и практических исследований в области технологии производства, хранения или переработки продукции растениеводства и животноводства.

2. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В результате проведения научно-исследовательской работы обучающийся приобретает следующие практические навыки и умения, формирует следующие компетенции:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>ИДК-1_{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи ИДК-2_{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-3_{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-4_{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5_{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>
<p>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>ИДК-1_{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-2_{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-3_{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>

	ИДК-4 _{УК-2} Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
ПК-2. Готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	ИДК-1 _{ПК-2} Использует основные закономерности создания и функционирования оборудования предприятий агропродовольственного комплекса, протекания процессов пищевой промышленности, методики расчета процессов и аппаратов пищевой промышленности ИДК-2 _{ПК-2} Умеет решать типовые задачи в пределах изученного учебного материала, использовать в практической деятельности полученные знания для исследования профессиональных задач; самостоятельно работать с учебно-методической литературой и использовать необходимые программные продукты для анализа и решения профессиональных задач; выявлять резервы повышения интенсивности и экономичности процессов ИДК-3 _{ПК-2} Владеет методами расчета технологических процессов и оборудования
ПК-7. Способность формировать и применять информационную базу данных о факторах внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса в контексте обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами	ИДК-1 _{ПК-7} Использует теоретические основы и факторы внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса в контексте обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами ИДК-2 _{ПК-7} Умеет формировать и применять информационную базу данных о факторах внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса ИДК-3 _{ПК-7} Владеет методами обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами в сфере логистики предприятий переработки и аудита в аграрном секторе
ПК-8. Готовность систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	ИДК-1 _{ПК-8} Использует информационно-аналитический массив по использованию и формированию ресурсов организации ИДК-2 _{ПК-8} Умеет систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации ИДК-3 _{ПК-8} Владеет методами и навыками систематизации и обобщения информация по использованию и формированию ресурсов организации

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

Руководство практикой бакалавров обеспечивается научным руководителем от кафедры товароведения.

Таблица 1.1. – Описание практики

Наименование показателей	Направление подготовки, профиль, образовательный уровень	Характеристика	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 6	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	<i>Б.2.В.1.</i>	
		Год подготовки:	
Общее количество часов -216	Образовательная программа высшего профессионального образования Бакалавриат	1-й	1-й
		Семестр	
		2-й	2-й
		Вид контроля: зачет	

К руководству привлекаются преподаватели кафедры товароведения, которые принимали непосредственное участие в учебном процессе обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов.

Научный руководитель выполняет следующие обязанности:

- проводит вводный инструктаж, во время которого разъясняет обучающемуся порядок выполнения работы и защиты отчета;
- уведомляет обучающихся о системе отчетности по практике, установленной на кафедре товароведения, а именно: представление отчета в письменной форме;
- доводит до сведения обучающихся основные положения программы и методических указаний по научно-исследовательской работе;
- предоставляет обучающимся для ознакомления тематику индивидуальных заданий для выбора темы исследований;
- оказывает обучающемуся необходимую методическую и консультационную помощь по вопросам выбора темы и выполнения научных исследований, сбора и обработки необходимых для этого материалов;
- обеспечивает текущий контроль за соблюдением обучающимися календарных сроков выполнения и содержанием отчета по практике;
- оценивает качество выполнения обучающимся, его соответствие требованиям программы практики;

- предоставляет отзыв на отчет по научно-исследовательской работе, в котором должны быть отражены степень раскрытия обучающимся темы индивидуального задания, уровень овладения обучающимся навыками первичными научно-исследовательской работы, положительные и отрицательные стороны отчета;

- принимает участие в работе комиссии по защите обучающимся отчетов; Бакалавр во время выполнения научно-исследовательской работы несет ответственность за:

- своевременный выбор темы научных исследований;
- своевременное получение от научного руководителя консультаций по выполнению отчета;

- выполнение в полном объеме всех целей и задач, предусмотренных программой проведения практики и указаниями научного руководителя;

- своевременное предоставление отчета по практике и его защиту.

4. ЭТАПЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Практика обучающихся проводится с целью достижения профессиональной подготовки обучающихся в соответствии с Государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов.

Научно-исследовательская работа обучающихся призвана обеспечить:

- ознакомление обучающихся с содержанием и организацией научно-исследовательской деятельности;

- формирование у обучающихся профессиональных компетенций и готовности решать профессиональные задачи в сфере научно-исследовательской деятельности;

- проведение обучающимся самостоятельного научного исследования по выбранной теме индивидуального задания.

При прохождении практики обучающийся обязан:

- выбрать тему научного исследования, получить от научного руководителя практики консультации по выполнению и оформлению отчета по научно-исследовательской работе;

- в полном объеме выполнить задачи, предусмотренные программой выполнения научно-исследовательской работы и указаниями научного руководителя;

- своевременно сдать отчет по научно-исследовательской работе и защитить его.

Формой отчетности обучающихся по научно-исследовательской работе является письменный отчет, который должен быть подписан и оценен непосредственно научным руководителем.

Таблица 1

Этапы практики

Фаза научно-исследовательской работы бакалавров					
I этап Адаптация		II этап Идентификация		III этап Самореализация	
Набор задач	Набор обязанностей	Набор задач	Набор обязанностей	Набор задач	Набор обязанностей
Ознакомление со спецификой научно-исследовательской деятельности и организацией процесса научных исследований.	Ознакомиться с целевой направленностью и содержанием научно-исследовательской деятельности, основными этапами процесса организации научных исследований	Подготовка и проведение обучающимся самостоятельного научного исследования по выбранной теме	Получить навыки работы с источниками информации и их целенаправленного выбора для проведения научного исследования. Научиться выявлять актуальные проблемы по теме научного исследования. Научиться определять цели и задачи, предмет и объект, составлять рабочий план и программу научного исследования, обоснованно применять инструментарий для его проведения. Провести сбор, анализ, систематизацию и обобщение информации и оценить современное состояние объекта и предмета исследования	Обобщение обучающимся результатов проведенного научного исследования и их защита	Научиться систематизировать и обобщать результаты проведенного научного исследования в виде выводов и рекомендаций. Оформить отчет по результатам выполненной работы. Предоставить отчет руководителям практики для отзыва. Устранить замечания защитить отчет.
Образовательный уровень	Бакалавр				

5. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА

1. Содержание
- 2 Введение (цель и задачи практики, дата начала и продолжительность практики).
- 3 Основная часть отчёта
 - 3.1 Выбор направления научного исследования, поиск, накопление и обработка научно-технической информации: теоретический аспект
 - 3.2 Выполнение индивидуального задания
4. Выводы о выполнении задач и о достижении цели практики.
5. Список использованной литературы и ресурсов сети «Интернет».
6. Приложения (при наличии).

В начале работы обучающиеся должны ознакомиться со спецификой научно-исследовательской деятельности, организацией процесса научных исследований. Обучающийся должен самостоятельно провести научное исследование по выбранной теме, обобщить и представить результаты проведенного научного исследования в виде выводов и рекомендаций.

Перед выполнением и обучающимся необходимо выбрать тему научного исследования (индивидуального задания) в соответствии с предложенной тематикой.

При этом необходимо:

- провести целенаправленный поиск и выявить источники информации для проведения научного исследования по выбранной теме;
- изучить выбранные источники информации и выявить актуальные проблемы по теме научного исследования;
- составить рабочий план и программу проведения научного исследования, обосновав актуальность темы, объект и предмет исследования;
- выбрать методы и инструментарий проведения исследования;
- провести сбор, анализ и обобщение информации об объекте и предмете исследования;
- определить направления развития в сфере технологии производства, хранения или переработки продукции растениеводства и животноводства по теме научного исследования. сформулировав их в виде выводов и рекомендаций.

6. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ

1. Анализ сырьевых ресурсов и характеристика производства крупяных изделий из пшеницы
2. Формирование потребительских свойств, качества и безопасности каш на кисломолочной основе для детского питания
3. Исследование ассортимента и экспертиза качества пастиломармеладных изделий
4. Преимущества и недостатки первичной переработки скота и птицы.
5. Первичная переработка скота и птицы в хозяйстве.
6. Характеристика сырья, используемого для изготовления мучных кондитерских изделий
7. Сырьевые ресурсы, используемые при производстве лососевой икры
8. Оценка качества конфет различных производителей
9. Характеристика рыбных консервов в томате, реализуемых на продовольственном рынке г. Донецка
10. Анализ сырья, материалов и средств производства, используемых при выработке молочных продуктов питания
11. Заготовка и транспортировка убойных животных.
12. Изменения в мясе после убоя и при хранении.
13. Основа технологии обработки субпродуктов, пищевого жира и крови.
14. Основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя.
15. Особенности консервирования мяса посолом. Способы посола мяса.
16. Первичная переработка сельскохозяйственных животных на мясокомбинате.
17. Переработка молока и получение молочных продуктов с помощью молочнокислого брожения.
18. Переработка молока и получение молочных продуктов с помощью смешанного брожения.
19. Переработка мяса и производства вареных колбас.
20. Переработка мяса и производства полукопченых, варёно-копчёных колбас.
21. Переработка мяса и производство ветчинно-штучных изделий.
22. Переработка мяса и производство мясных продуктов.
23. Понятие о молочных консервах. Требования к молоку при их производстве.

7. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Общий объем отчета по научно-исследовательской работе без учета приложений составляет 20-25 страниц текста компьютерного набора, напечатанного с лицевой стороны на листе формата А4 (210x294 мм). Межстрочный интервал в компьютерной версии - 1,5, шрифт Times New Roman, размер шрифта - 14.

Размер полей слева - 30 мм, вверху и внизу - 20 мм, справа - 15 мм. Абзацный отступ - 5 знаков, одинаковый по всему тексту (1,25 см). Выравнивание основного текста в работе - по ширине.

Страницы отчета подлежат текущей нумерации, начиная с титульного листа и до последней страницы приложений. Титульный лист работы считается первым, хотя номер на нем не ставится. Страницы работы нумеруются арабскими цифрами в правом верхнем углу страницы.

Текст отчета разделяется на разделы, а при необходимости разделы делятся на подразделы.

Разделы отчета начинаются с новой страницы. В рамках раздела подразделы на новую страницу не переносятся, располагаются внутри соответствующего раздела и начинаются на странице окончания предыдущего подраздела.

Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего отчета. Содержание, Введение, Выводы и рекомендации, Список использованных источников и литературы, Приложения не нумеруются.

Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера соответствующего раздела и порядкового номера подраздела, которые разделяются точкой. В конце номера раздела, подраздела точка не ставится.

Заголовки разделов печатаются заглавными полужирными буквами симметрично текста и выравниваются по центру, а заголовки подразделов – строчными (прописными) буквами (кроме первой заглавной) с абзацным отступом и выравниваются по ширине. Точки после названия раздела и подраздела не ставятся. Если заголовок состоит из двух или более предложений, то их разделяют точкой. Перенос слов в заголовках разделов и подразделов не допускается. Не допускается размещать названия подраздела в нижней части страницы, если после нее помещается только одна строка текста.

Между заголовком раздела и последующим текстом раздела должна быть свободная строка, заголовок подраздела должен отделяться от предыдущего и последующего текста также свободной строкой.

В тексте отчета могут быть приведены списки (перечни). Списки, в котором пункты (а, б и др.) имеют подпункты (1, 2 и др.), оформляются следующим образом:

- а)
- 1)
- 2)
- б)

Показатели, которые размещаются в строках боковика, выравниваются по левому краю, показатели в графах (подграфах) – по центру.

Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводятся или равны нулю, то в ней необходимо ставить прочерк.

В таблице должны быть указаны единицы измерения всех показателей. Если единица измерения всех показателей в таблице одинакова, то она указывается в правом верхнем углу над таблицей или в заголовке таблицы, например, (рис. 3):

Таблица 3 – Название таблицы

Показатели	Данные	Данные	Данные	Данные

Рисунок 3 – Пример оформления данных таблицы с одинаковыми единицами измерения

Если показатели в графах имеют разные единицы измерения, то их указывают в соответствующих заголовках граф (подграф) в шапке таблицы. Единицу измерения в заголовке граф (подграф) таблицы приводят без скобок через запятую, отделяющую ее от названия графы (подграфы), например: Объем активов банка, млн. руб.

Если показатели в строках таблицы имеют разные единицы измерения, то их можно указывать в соответствующе строке боковика через запятую или в отдельно выделенной графе по соответствующим срокам.

В больших по объему таблицах допускается уменьшать размер шрифта до 12.

Если строки или графы таблицы выходят за формат страницы, то таблицу делят на части, размещая одну часть над другой, или переносят часть таблицы на следующую страницу. При условии деления таблицы на части допускается ее шапку или боковик заменять соответственно номерами граф или строк.

Заголовок таблицы указывается один раз над первой частью таблицы, над другими частями справа пишут: «Продолжение таблицы» . с указанием номера таблицы. В случае разрыва вводится строка с нумерацией граф или графа с нумерацией строк.

При размещении или переносе таблицы на следующую страницу не допускается отрыв заголовка таблицы от ее содержания.

Таблицы должны отделяться одной свободной строкой от остального текста работы.

Не рекомендуется располагать две или несколько таблиц одну за другой; их надо разделять текстом.

К каждой таблице с цифровым материалом дается ссылка или сноска на источник данных.

Во всех случаях обязателен анализ цифрового или текстового материала, помещенного в таблицах, который размещается после таблицы или до нее.

Рисунки (схемы, диаграммы и другой графический материал) должны располагаться непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть ссылки в тексте.

Иллюстрации имеют заголовок, обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются арабскими цифрами в пределах раздела. Заголовок (название и номер рисунка) размещаются непосредственно после самого рисунка и выравниваются по центру, например (рис. 4):

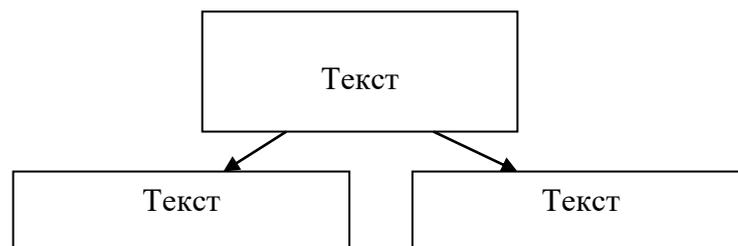


Рисунок 4 – Название рисунка

Рисунки могут иметь пояснительные данные (подрисуночный текст). В этом случае заголовок рисунка размещают после пояснительных данных. Иллюстрации должны отделяться одной свободной строкой от остального текста.

Формулы, которые используются во время написания отчета, вносятся в текст с помощью специального редактора формул Microsoft Equation. Формулы должны отделяться одной строкой от остального текста, выравниваться по центру и иметь нумерацию. Размер таких объектов не должен быть больше, чем два общих абзаца текста.

Пояснение по каждому символу следует приводить с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него. Формулы, за исключением размещаемых в приложениях, должны нумероваться в пределах раздела сквозной нумерацией арабскими цифрами, которые указывают на уровне формулы справа в круглых скобках, например:

.....вычисляется по формуле:

$$PK = OK + DK - OC, \quad (1)$$

где *OK* – основной капитал, тыс. руб.;

DK – дополнительный капитал, тыс. руб.;

ОС – отвлеченные средства, тыс. руб.

Формулы, которые следуют одна за другой без разделения их текстом, разделяют запятой.

Переносить формулы на следующую строку разрешается лишь на знаках выполняемых операций, причем знак в начале каждой строки повторяют. Во время перенесения формулы на знаке умножения используют знак «Х».

Необходимые справочные данные по содержанию текста отчета, таблиц или графического материала можно оформлять примечаниями.

Примечания следует размещать непосредственно после текстового, графического материала или таблицы, которой касаются эти примечания, и печатать с абзацного отступа, начиная с заглавной буквы.

Если примечание одно, то после слова «Примечание» ставится точка, в той же строке с заглавной буквы приводится текст примечания. Одно примечание не нумеруют. Несколько примечаний нумеруют по порядку арабскими цифрами с точкой.

Примеры:

Примечание. _____

Примечания:

1. _____
2. _____

Пояснения к отдельным данным, приведенным в тексте или в таблицах, допускается оформлять сносками.

Сноски помечают надстрочными знаками в виде арабских цифр (порядковых номеров) со скобкой. Нумерация сносок - отдельная для каждой страницы. Знаки сноски проставляют непосредственно после того слова, числа, символа, предложения, к которому дают пояснение, и перед текстом объяснения.

Текст сноски помещают под таблицей или в конце страницы и отделяют от таблицы или текста линией длиной 30-40 мм, проведенной в левой части страницы. Текст сноски начинают с абзацного отступа и печатают с минимальным межстрочным интервалом.

Ссылки на литературные источники по тексту отчета по научно-исследовательской работе указываются в квадратных скобках и оформляются следующим образом: [5, С. 67-71], где: 5 - номер литературного источника в списке использованных литературных источников; 67-71 - номера страниц данного источника, из которых взята информация. Ссылки на несколько источников указываются в квадратных скобках через точку с запятой.

Приложения к отчету по научно-исследовательской работе оформляются после списка использованных источников и обозначаются буквами в алфавитном порядке, например: Приложение А. Каждое приложение должно иметь заголовок, который указывается в верхней части страницы строчными буквами с первой заглавной буквой симметрично относительно текста страницы (выравнивается по центру). Посередине строки над заглавием

строчными буквами с первой заглавной должно быть приведено слово «Приложение» и большая буква русского алфавита, которой обозначено приложение.

Приложения следует обозначать последовательно заглавными буквами русского алфавита, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ш, Ч, Ъ, Ы, Ь.

Одно приложение обозначается как Приложение А. Иллюстрации, таблицы, формулы уравнения, которые имеются в тексте приложения, следует нумеровать в пределах каждого приложения, например, Рисунок Г.3 - третий рисунок Приложения Г; Таблица А.2 - вторая таблица Приложения А; формула (А.1) - первая формула Приложения А.

Приложения должны иметь общую с остальной работой сквозную нумерацию страниц. Ссылки на приложения являются обязательными по тексту отчета по практике.

Литературные источники, которые используются во время выполнения отчета по научно-исследовательской работе, должны быть опубликованы преимущественно за последние 5-6 лет. Оформляются они в списке использованных источников и литературы в соответствии с установленными стандартами. Примеры библиографических описаний источников приводятся на сайте Библиотеки ДонНУЭТ в разделе «Информация для преподавателей. В помощь научной работе» (<http://library.donnuet.dn.ua/informatsiya-dlya-vikladachiv/v-pomoshch-nauchnoj-rabote.html>).

8. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

По результатам прохождения практики и защиты отчета обучающемуся выставляется оценка по 100-балльной и пятибалльной шкале. Система начисления баллов предоставлено в табл. 2.

Таблица 2 - Система начисления баллов по результатам прохождения практики

Виды работ	Процент к итогу, %	Баллы
1. Своевременность и качество выполнения заданий, в т.ч.:	70	70
1.1. Раздел 1	20	20
1.2. Раздел 2	50	50
3. Качество оформления отчета и его соответствие программе	20	20
4. Защита отчета	30	30
Итого	100	100

Таблица 3 - Критерии оценки прохождения обучающимся практики

Шкала ECTS	Качественное определение (критерии)
A	ОТЛИЧНО (EXCELLENT) - отличное выполнение с незначительными ошибками
B	ОЧЕНЬ ХОРОШО (VERY GOOD) - выше средних стандартов, но с некоторыми ошибками
C	ХОРОШО (GOOD) - в целом содержательная работа со значительными ошибками
D	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (SATISFACTORY) - четко, но со значительными недостатками
E	ДОСТАТОЧНО (SUFFICIENT) - выполнение соответствует минимальным критериям
FX	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (FAIL) - необходимо еще определенная работа для зачисления кредита
F	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (FAIL) - требуется большая работа в будущем

Таблица 4 - Шкала оценивания результатов выполнения и защиты отчета обучающимся

Баллы	Критерии оценки
A 90-100 баллов	Отчет по содержанию и форме полностью соответствует требованиям программы. В ходе защиты обучающийся продемонстрировал, что он самостоятельно выполнил научное исследование и получил новые научные результаты. В целом доклад обучающийся позволяет признать высокий уровень его подготовки. Отчет высоко оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и ВУЗа.
B 80-89 баллов	Отчет выполнен в соответствии с требованиями программы. Однако отдельные вопросы рассмотрены недостаточно. Допущены неточности при изложении материала в отчете. В ходе защиты обучающийся продемонстрировал, что он самостоятельно выполнил научное исследование и получил новые научные результаты. Однако при защите отчета обучающимся допущены незначительные ошибки. В целом доклад обучающийся позволяет признать хороший уровень его подготовки. При этом отчет получил оценку «хорошо» согласно отзыву научного руководителя
C 75-79 баллов	Отчет выполнен в соответствии с требованиями программы. Однако, отдельные вопросы рассмотрены недостаточно. В ходе защиты обучающийся продемонстрировал, что он самостоятельно выполнил научное исследование и получил новые научные результаты. Допущены ошибки при изложении материала в отчете. При защите отчета обучающимся допущены незначительные ошибки. В целом доклад обучающийся позволяет признать хороший уровень его подготовки. При этом отчет оценен на «хорошо» согласно отзыву научного руководителя.
D 70-74 баллов	Отчет оформлен с некоторыми отклонениями от требований, определенных в программе. Отдельные вопросы рассмотрены недостаточно. Допущены ошибки при письменном изложении материала в отчете. В ходе защиты обучающийся

Баллы	Критерии оценки
	<p>продемонстрировал, что он самостоятельно выполнил научное исследование и получил новые научные результаты. Тема научного исследования в целом раскрыта. При защите отчета обучающимся допущено не более двух существенных ошибок. В целом доклад обучающийся позволяет признать хороший уровень его подготовки. При этом отчет оценен на «хорошо» согласно отзыву научного руководителя.</p>
<p>Е 60-69 баллов</p>	<p>В отчете рассмотрены отдельные вопросы, которые определены программой. Допущены существенные ошибки при изложении материала в отчете. В ходе защиты обучающийся продемонстрировал, что он самостоятельно выполнил научное исследование и получил определенные научные результаты. Однако тема научного исследования раскрыта не в достаточной степени. Доклад обучающийся и ответы им на поставленные при защите вопросы позволяет признать общий уровень его подготовки удовлетворительным. Согласно отзыву научного руководителя отчет оценен на «хорошо (удовлетворительно)». В отзыве имеются существенные замечания относительно качества материала и оформления отчета.</p>
<p>FX 35-59 баллов</p>	<p>В отчете рассмотрены отдельные вопросы, которые определены программой практики. Допущены существенные ошибки при изложении материала в отчете. При защите выявлено, что обучающийся в ходе проведения научного исследования получил определенные научные результаты. Однако тема научного исследования не раскрыта полностью. Доклад обучающийся и ответ им на поставленные при защите вопросы позволяет признать общий уровень его подготовки удовлетворительным. При этом отчет оценен на «удовлетворительно» согласно отзыву научного руководителя. Отзыв содержит существенные замечания относительно качества материала отчета и его оформления.</p>
<p>Ф 1-34 баллов</p>	<p>В отчете рассмотрено не более двух вопросов, определенных программой. Тема научного исследования не раскрыта. Обучающийся проявил несамостоятельность при проведении исследования. Допущены грубые ошибки при письменном изложении материала в отчете и в ответах на вопросы во время защиты. Доклад не раскрывает содержания отчета и проведенной работы. В ходе защиты обучающимся не представлено ни одного правильного ответа на поставленные вопросы</p>

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная

1 Пилипюк В. Л. Технология хранения зерна и семян : учебное пособие / В. Л. Пилипюк. – Москва : Вузовский учебник ; ИНФРА-М, 2014. – 457 с.

2 Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. - 5-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 624 с.- URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>. - Режим доступа: ЭБС «Лань» ;

3 Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В. И. Манжесова. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 624 с.- URL: <https://e.lanbook.com/book/139272>. - Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке. - ISBN 978-5-8114-5282-8. - Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1 Волкинд И. Л. Промышленная технология хранения картофеля, овощей и плодов / И. Л. Волкинд. – Москва : Агропромиздат, 1989. - 239 с.

2 Гаспарян И. Н. Картофель : технологии возделывания и хранения : учебное пособие / И. Н. Гаспарян, Ш. В. Гаспарян. - 2-е изд., стер. - СанктПетербург : Лань, 2018. - 256 с.- URL: /107910. - Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке. - ISBN 978-5-8114-2557-0. - Текст : электронный.

3 Магомедов М. Г. Виноград : основы технологии хранения : учебное пособие / М. Г. Магомедов. - Санкт-Петербург : Лань, 2015. - 240 с.- URL: <https://e.lanbook.com/book/61366>. - Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке.

4 Муха В. Д. Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия : учебник / В.Д. Муха, Н.И. Картамышев. – Москва : КолосС, 2007.- 580 с.

5 Семина С. А. Хранение и переработка продукции растениеводства : учебное пособие / С. А. Семина, Н. И. Остробородова. - Пенза : ПГАУ, 2015. - 230 с.- URL: <https://e.lanbook.com/book/142181>.

6 Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / составитель А. А. Тарасов. - Курск : Курская ГСХА, 2017. - 233 с.- URL: <https://e.lanbook.com/book/134814>.

7 Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / Е. В. Калмыкова, Н. Ю. Петров, О. В. Калмыкова, С. А. Мордвинкин. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. - 196 с.- URL: <https://e.lanbook.com/book/>.

8. Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции : курс лекций / сост. О.М. Шершнева. – Курск : Курская ГСХА, 2008.

9 Цыбикова Г. Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. Ц. Цыбикова. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 92 с.

10 Широков Е.П. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации: учебник. Ч. 1. Картофель, плоды, овощи / Е. П. Широков, В.И. Полегаев. – Москва: Колос, 2005. - 254 с.

Образец титульного листа отчета

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра товароведения

**ОТЧЕТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ (ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА
(В ТОМ ЧИСЛЕ ПОЛУЧЕНИЕ ПЕРВИЧНЫХ НАВЫКОВ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ)**

обучающегося ___ курса очной формы обучения группы _____
направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции, профиль Экспертиза качества и
безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

(фамилия, имя и отчество обучающегося)

Руководитель практики

(Ф.И.О., ученое звание, должность)

Национальная шкала _____

Количество баллов _____

Оценка ECTS _____

Дата защиты: _____

Члены комиссии

(подпись)

(фамилия и инициалы)

(подпись)

(фамилия и инициалы)

Донецк – 20__ год

Малыгина Валентина Дмитриевна, д.э.н., профессор
Антошина Ксения Анатольевна, к.э.н., доцент

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Б.2.В.1 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА (В ТОМ ЧИСЛЕ ПОЛУЧЕНИЕ ПЕРВИЧНЫХ НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ))

Рабочая программа по прохождению учебной практики (ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) для обучающихся очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

факультет маркетинга, торговли и таможенного дела

(электронный ресурс)

Сводный план 20__ г., поз. №

Государственное учреждение высшего профессионального образования
«Донецкий национальный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»
83050, г. Донецк, ул. Щорса, 31