

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

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
Б.2.Б.5 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА)  
(ЭЛЕКТРОННЫЙ РЕСУРС)**

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 безопасности сельскохозяйственного  
сырья и пищевых продуктов

Факультет Маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс 4

Форма обучения: очная, заочная

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**Б.2.Б.5 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**  
**(НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА)**  
(электронный ресурс)

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 4

Форма обучения: очная, заочная

СОГЛАСОВАНО:

ООО Русудан г. Донецк

Клименко Калитанич В.Р.  
(подпись) (ФИО)

« » 2021 г.

Донецк - 2021

УДК 378.147-027.22:[620.2:663/664](076.5)  
ББК 74.480.276я73+36-9я73

*Рецензенты:*

И.И. Медведкова, к.т.н., доцент

Н.А. Криковцева, к.э.н., профессор

**Малыгина В.Д.**

М20 Рабочая программа производственной практики (научно-исследовательская работа): для студентов 4 курса очной, 5 курса заочной форм обучения направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов (электронный ресурс) / В.Д. Малыгина; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. Нац. Ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», Каф. тов. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2021. – 34 с.

Рабочая программа разработана в соответствии с учебным планом направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов.

В рабочей программе излагаются цели, задачи и содержание производственной практики (научно-исследовательская работа), приведены компетенции студентов, формируемые в результате прохождения практики, структура и содержание практики, методические рекомендации по выполнению вопросов программы, отмечено формы и методы контроля за ходом практики, приведены требования к содержанию и оформлению отчета по практике, подведение итогов практики, предоставлен список литературы, которая должна использоваться при подготовке отчета и индивидуального задания.

УДК 378.147-027.22:[620.2:663/664](076.5)  
ББК 74.480.276я73+36-9я73

© Малыгина В.Д.

© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2021



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели производственной практики (научно-исследовательская работа)	6
2. Задачи производственной практики (научно-исследовательская работа)	6
3. Место практики в структуре ОПОП	9
4. Место и время проведения практики	11
5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики (научно-исследовательская работа)	12
6. Структура и содержание практики	14
7. Отчет по практике, его оформление и порядок защиты	15
8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в практике	21
9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	21
Приложения	23

## **1. ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА)**

Производственная практика (научно-исследовательская работа) является обязательной составной частью учебного плана подготовки бакалавров, направленная на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Основная цель практики - сбор фактического материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

## **2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА)**

В зависимости от выбранной темы и места проведения преддипломной практики задачами практики являются:

<b>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</b>	<b>Типы задач профессиональной деятельности</b>	<b>Задачи профессиональной деятельности</b>	<b>Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)</b>
<b>01 Образование и наука</b>	научно-исследовательский	– сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	–оборудование перерабатывающих производств –сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
		– преподавание цикла профессиональной и практической подготовки, соответствующих направлению подготовки, в образовательных организациях среднего, высшего	–сельскохозяйственная продукция и продовольственные товары на производства, обращения, потребления

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
		<p>профессионального образования, организациях дополнительного профессионального образования</p>	
		<p>– разработка учебно-методических материалов по направлению подготовки</p>	<p>– экспертиза (фитосанитарная, санитарно-гигиеническая; санитарно-эпидемиологическая, санитарно-бактериологическая, ветеринарная, ветеринарно-санитарная, идентификационная, квалиметрическая; экспертиза качества) сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения</p> <p>–сельскохозяйственные культуры и животные</p>
<p><b>13 Сельское хозяйство</b></p>	<p>производственно-технологический</p>	<p>– реализация технологий производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>–технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
		<p>– эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p>	<p>–сельскохозяйственная продукция и продовольственные товары на производства, обращения, потребления</p>
		<p>– организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p>	<p>–безопасность и качество продовольственного сырья и пищевых продуктов</p>

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
	организационно-управленческий	– организация производства, переработки и хранения сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования	–технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
		– выявление и исследование актуальных проблем производственной деятельности в системе «поле-потребитель»	–оборудование перерабатывающих производств
		– разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование	–сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
		– формирование и развитие взаимоотношений между производителями и потребителями в рамках законодательства Донецкой Народной Республики, нормативных документов по стандартизации, условий договоров	–сельскохозяйственная продукция и продовольственные товары на производства, обращения, потребления
		– анализ нормативно-правовой документации по стандартизации и сертификации сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	–безопасность и качество продовольственного сырья и пищевых продуктов

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
			–экспертиза (фитосанитарная, санитарно-гигиеническая; санитарно-эпидемиологическая, санитарно-бактериологическая, ветеринарная, ветеринарно-санитарная, идентификационная, квалиметрическая; экспертиза качества) сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения
		– определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	–сельскохозяйственные культуры и животные

### 3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Производственная практика (научно-исследовательская работа) является обязательным вариативным видом учебной работы бакалавра, входит в Блок 2 «Практика».

Производственная практика (научно-исследовательская работа) является видом учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

*Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:*

01 Образование и наука

### 13 Сельское хозяйство

*Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:*

- оборудование перерабатывающих производств
- сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
- сельскохозяйственная продукция и продовольственные товары на производства, обращения, потребления
- экспертиза (фитосанитарная, санитарно-гигиеническая; санитарно-эпидемиологическая, санитарно-бактериологическая, ветеринарная, ветеринарно-санитарная, идентификационная, квалиметрическая; экспертиза качества) сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения
- сельскохозяйственные культуры и животные
- технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
- сельскохозяйственная продукция и продовольственные товары на производства, обращения, потребления
- безопасность и качество продовольственного сырья и пищевых продуктов
- технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
- оборудование перерабатывающих производств
- сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
- сельскохозяйственная продукция и продовольственные товары на производства, обращения, потребления
- безопасность и качество продовольственного сырья и пищевых продуктов
- экспертиза (фитосанитарная, санитарно-гигиеническая; санитарно-

эпидемиологическая, санитарно-бактериологическая, ветеринарная, ветеринарно-санитарная, идентификационная, квалиметрическая; экспертиза качества) сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения

сельскохозяйственные культуры и животные

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

научно-исследовательский

производственно-технологический

организационно-управленческий

Форма проведения производственной практики (научно-исследовательская работа). Производственная практика (научно-исследовательская работа) проводится в форме выполнения заданий, устанавливаемых руководителем практики согласно плану прохождения преддипломной практики, на базе предприятий торговли, организаций, научных, учебных или иных учреждений, осуществляющих работы и проводящих исследования по направлению избранной темы выпускной квалификационной работы (ВКР).

#### **4. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Место проведения практики: структурные подразделения образовательной организации высшего образования, в которой происходит обучение бакалавров, а также на основе долгосрочных договоров с торговыми и иными предприятиями Донецкой Народной Республики.

Выбор места практики и содержания работ определяется необходимостью ознакомления студента с деятельностью предприятий, организаций, научных учреждений, осуществляющих работы и проводящих исследования по направлению избранной темы выпускной квалификационной работы.

В соответствии с учебным планом производственная практика (научно-исследовательская работа) бакалавров проводится после полного освоения студентами программы теоретического и практического обучения, перед выполнением выпускной квалификационной работы (ВКР).

## **5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА)**

В результате прохождения данной практики у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-1. Готовность реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ИДК-1 <sub>ПК-1</sub> Использует общие научно-теоретические подходы к технологиям производства, транспортирования и хранения сельскохозяйственной продукции и сырья, изменения химического состава и физических свойств сельскохозяйственной продукции при нарушении ее технологий; ИДК-2 <sub>ПК-1</sub> Умеет оценивать условия хранения и состояние пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции, а также их качество и безопасность; ИДК-3 <sub>ПК-1</sub> Владеет методиками исследования факторов, влияющих на сохранность продукции растениеводства и животноводства
ПК-4. Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ИДК-1 <sub>ПК-4</sub> Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИДК-2 <sub>ПК-4</sub> Умеет проводить оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов; идентифицировать дефекты и оценивать их влияние на качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИДК-3 <sub>ПК-4</sub> Владеет методами экспертизу качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
ПК-5. Готовность реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства	ИДК-1 <sub>ПК-5</sub> Использует теоретические основы, методологию и принципы стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства ИДК-2 <sub>ПК-5</sub> Умеет реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства ИДК-3 <sub>ПК-5</sub> Владеет методами, используемыми в процессе осуществления стандартизации и сертификации продукции растениеводства и

Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-6. Способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	<p>животноводства</p> <p>ИДК-1<sub>ПК-6</sub> Использует теоретические основы организации технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции; принципы управления технологическими объектами и процессами в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции</p> <p>ИДК-2<sub>ПК-6</sub> Умеет анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции</p> <p>ИДК-3<sub>ПК-6</sub> Владеет методами и приемами управления, анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции</p>
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	<p>ИДК-1<sub>ПК-7</sub> Использует теоретические основы и факторы внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса в контексте обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами</p> <p>ИДК-2<sub>ПК-7</sub> Умеет формировать и применять информационную базу данных о факторах внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса</p> <p>ИДК-3<sub>ПК-7</sub> Владеет методами обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами в сфере логистики предприятий переработки и аудита в аграрном секторе</p>
ПК-10. Готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической документации, и другой информации в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	<p>ИДК-1<sub>ПК-10</sub> Использует теоретические основы производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>ИДК-2<sub>ПК-10</sub> Умеет логически/критически мыслить и анализировать в отношении отечественной и зарубежной научно-технической документации, и другой информации в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>ИДК-3<sub>ПК-10</sub> Владеет методами идентификации, исследования качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p>
ПК-11. Способность к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинговых исследований	<p>ИДК-1<sub>ПК-11</sub> Использует теоретические основы и принципы определения конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции</p> <p>ИДК-2<sub>ПК-11</sub> Умеет разрабатывать бизнес-планы в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИДК-3<sub>ПК-11</sub> Владеет методами и навыками организации закупочной деятельности, проведения маркетинговых исследований</p>

## 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) практики
1	<p style="text-align: center;"><b>Организационный этап:</b></p> <p>- ознакомление с целями, задачами и программой производственной практики, порядком оформления отчетной документации. Получение от руководителя индивидуального плана преддипломной практики. Ознакомление с техникой безопасности при выполнении исследовательских работ в научно-исследовательской лаборатории. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии (вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте).</p>
2	<p style="text-align: center;"><b>Подготовительный этап:</b></p> <p>- ознакомление с местонахождением предприятия, режимом работы, правилами внутреннего распорядка - постановка целей и задач исследований, определение их актуальности, разработка рабочих планов и программ проведения научных исследований, подготовка инструментария проводимых исследований - ознакомление с научной литературой, нормативной и иной документацией по проблематике исследований, выбор методов и средств решения задач исследования</p>
3	<p style="text-align: center;"><b>Основной (экспериментальный, исследовательский) этап:</b></p> <p>сбор, обработка, анализ и систематизация информации по теме исследования - организация и проведение научных исследований в соответствии с программой практики, в том числе маркетинговых исследований и опросов - научная интерпретация полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы</p>
4	<p style="text-align: center;"><b>Заключительный этап:</b></p> <p>- заполнение дневника научно-исследовательской практики, оформление необходимой документации о прохождении практики - формирование отчета в соответствии с требованиями и методическими рекомендациями по написанию отчета по преддипломной практике. - подготовка материала для написания научной статьи, доклада, выступления на научной конференции по итогам исследовательской работы в период прохождения практики</p>
5	Прием и защита отчета о прохождении практики на кафедре

## **7. ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ, ЕГО ОФОРМЛЕНИЕ И ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ**

Основными материалами для составления отчета по практике является дневник и рабочая тетрадь с записями в отношении отдельных этапов работы. Можно использовать технологические инструкции, стандарты, учебные пособия, дополнительную литературу из библиотеки.

Отчет должен содержать информацию обо всех этапах прохождения практики на предприятии, самостоятельную работу студентов по исследованию качества сырья, промежуточных продуктов и готовых изделий (подробно описать проведение работы).

Объем отчета составляет 35- 40 страниц. Он должен быть написан с использованием ПК на листах А4 с полями размеров: верхнее и нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 15 мм

Образец титульной страницы отчета приведен в ПРИЛОЖЕНИИ А. Набор текста должен осуществляться в редакторе Microsoft Word со следующими параметрами: шрифт – Times New Roman с размером шрифта 14, интервал – 1,5, стиль - нормальный.

Абзацное отступление должно быть равно пяти знакам и быть одинаковым по всей работе. Нумерация страниц - сквозная.

Номера страниц ставятся вверху справа страницы без точки в конце.

Титульная страница входит в общий объем работы, однако не нумеруется; нумерация проставляется со следующей страницы "Содержание" (с.2).

Номера разделов и подразделов нумеруются арабскими цифрами. После номера раздела точка не ставится.

Нумерация частей в пределах раздела (подразделов) осуществляется через точку, например, 2.3. (где 2 - номер раздела, 3 - номер его частей).

Между названием раздела, названием параграфа и последующим текстом делаются интервалы в одну строчку.

Каждый раздел необходимо начинать с новой страницы. Параграфы располагают друг за другом.

Каждая иллюстрация, диаграмма, схема, должны быть подписаны и иметь номер.

Графический материал, если он выполнен на отдельных листах, также входит в общую нумерацию страниц.

Если рисунок или схема имеет небольшие размеры, то их размещают на страницах рядом с основным текстом.

Рисунки и схемы должны иметь свою нумерацию (сквозную, по разделам или частям работы, например, рисунок 2.3 - рисунок 3 из раздела 2). Название рисунков и схем пишется под ними.

Например: Рисунок 2.3 – Схема производства...

Если в тексте сделана соответствующая ссылка на них с объяснением содержания, допускается название рисунка или схемы в тексте не дублировать.

Цифровой материал, который сопровождает текст, желательно подавать в табличном оформлении.

Таблица размещается под текстом, в котором впервые представлена ссылка на нее, или на следующей странице, если таблица большая по размеру. Номер таблицы размещается слева, а дальше с прописной буквы - ее название без точки в конце.

Например: Таблица 1.1 - Химический состав овощей ( г/100 г).

Полное название таблицы приводится по левому краю.

В названии таблицы нужно указывать единицы измерения ( г/100 г %, кДж...).

Если данные таблицы и ее размер выходят за формат страницы, то ее разделяют на части, при этом на следующем листе слева пишут "Продолжение таблицы 1.1". В таблицах не может быть пустых колонок.

При отсутствии данных там делается прочерк.

Точность измерения одного и того же показателя по всей таблице

должна быть одинаковой.

Заглавия граф таблицы начинаются с прописных букв, а подзаголовки – со строчных, если они с заголовком составляют одно предложение.

Подзаголовки, имеющие самостоятельное значение, пишутся с прописной буквы. В конце точку не ставят.

Формулы должны отделяться одной строкой от остального текста, центрироваться, иметь нумерацию.

Порядковый номер формул указывают в круглых скобках, которые должны быть на уровне правой границы текста.

Номер формулы включает номер раздела и порядковый номер формулы, разделенных точкой. После формулы ставится запятая и новая строка начинается с объяснения символов формулы.

Объяснение каждого символа стоит давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле.

Например:

$$B = (b - a / g) \cdot 100, \% \quad (1.1)$$

где  $b$  – масса бюкса с навеской до высушивания,  
 $a$  – масса бюкса с навеской после высушивания,  
 $g$  – масса навески продукта,  
 100 – величина для пересчета в проценты.

Список использованной литературы включает все использованные источники – технологические инструкции, Постановления, научно-техническую документацию, учебники, методические материалы и др.. Размещать их следует в порядке ссылки в тексте или в алфавитном порядке по фамилии авторов.

Преимущество отдают списку в алфавитном порядке.

Ссылку в тексте отчета на использованные источники стоит указывать порядковым номером по списку литературы, выделенному двумя квадратными скобками, например « в работе [5].»

При ссылках на разделы, подразделы, пункты, подпункты, иллюстрации, таблицы, уравнения, приложения указывают их номера. При

ссылках стоит писать “в разделе 2. ”, “на рис. 1.3. ”, “ в табл. 2.2. ”, «по формуле 2.1.», «в приложении А» и др.

Приложения оформляют отдельной частью работы после списка литературы.

Приложения курсовой работы оформляются как ее продолжение на последующих страницах.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ.

Список использованной литературы оформляется в соответствии с ГОСТ 7.1- 2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание».

Отзыв о прохождении практики должен иметь подпись и отзыв руководителя практики от предприятия.

Подпись заверяется печатью на титульном листе. Также на титульном листе ставятся подписи членов комиссии по приему защиты отчета

### **Виды, формы и сферы контроля**

Аттестация по итогам практики проводится на основании защиты оформленного отчета и отзыва научного руководителя в комиссии, включающей научного руководителя бакалаврской программы и научного руководителя бакалавра. Отчетные материалы, представляемые бакалавриатом, должны отражать следующие положения:

- знание основных положений методологии научного исследования и умение использовать их при работе над выбранной темой выпускной квалификационной работы (бакалаврской диссертации);
- умение сформировать алгоритм (программу) научного исследования;
- знание и умение использовать современные методы сбора, анализа и

обработки научных данных и результатов экспериментальных исследований;

- способность излагать научные знания по проблеме исследования в виде отчетов, публикаций, докладов.

Научный руководитель (руководитель практики) в ходе проверки отчета о результатах научно-преддипломной практики выявляет, насколько полно и глубоко бакалавриат изучил круг вопросов, определенных индивидуальным заданием.

Также результаты преддипломной практики могут быть опубликованы в виде тезисов, статей, обсуждены на научных семинарах кафедры и доложены на научно-практических конференциях разного уровня.

Процедура защиты состоит из доклада бакалавриата о проделанной работе в период практики и выполнении им индивидуального задания (до 10 мин), затем ответов на вопросы по существу доклада.

#### **Критериями оценивания результатов практики являются:**

- мнение руководителя практики от организации об уровне подготовленности обучающегося, инициативности в работе и дисциплинированности, излагаемое в характеристике;

- степень выполнения программы практики и индивидуального задания; содержание и качество представленных обучающимся отчетных материалов; уровень знаний, показанный при защите отчета о прохождении практики.

По итогам положительной аттестации обучающемуся выставляется дифференцированная оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно), которая приравнивается к зачетам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

### Шкала оценивания: национальная и ECTS

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	Оценка ECTS	Оценка по национальной шкале для практики
90 - 100	<b>A</b>	отлично
80 - 89	<b>B</b>	хорошо
75 - 79	<b>C</b>	хорошо
70 - 74	<b>D</b>	удовлетворительно
60 - 69	<b>E</b>	удовлетворительно
35 - 59	<b>FX</b>	Неудовлетворительно с возможностью повторной пересдачи
0 - 34	<b>F</b>	Неудовлетворительно с обязательным повторным изучением дисциплины

### Соответствие балльной шкалы оценок и уровней сформированных компетенций

Уровень сформированности компетенций	Оценка, количество баллов	Пояснения
<b>Высокий</b>	«5» (отлично) 90 - 100	Теоретическое и практическое содержание практики освоено полностью, компетенции сформированы, все задачи, предусмотренные индивидуальным заданием, выполнены
<b>Базовый</b>	«4» (хорошо) 80 - 89	Теоретическое и практическое содержание практики освоено полностью, компетенции сформированы, все задачи, предусмотренные индивидуальным заданием, выполнены с незначительными замечаниями
	«4» (хорошо) 75 - 79	Теоретическое и практическое содержание практики освоено не достаточно полно полностью, компетенции сформированы, все задачи, предусмотренные индивидуальным заданием, выполнены с незначительными замечаниями
<b>Пороговый</b>	«3» (удовлетворительно) 70 - 74	Теоретическое и практическое содержание практики освоено частично, компетенции сформированы, большинство задач, предусмотренных индивидуальным заданием, выполнено, в них имеются ошибки
	«3» (удовлетворительно) 60 - 69	Теоретическое и практическое содержание практики освоено частично, компетенции сформированы, большинство задач, предусмотренных индивидуальным заданием, выполнено, в них имеется значительное количество ошибок
<b>Низкий</b>	«2» (неудовлетворительно) 0 - 59	Теоретическое и практическое содержание практики не освоено, компетенции не сформированы, большинство задач, предусмотренных индивидуальным заданием, либо не выполнены, либо содержат грубые ошибки; дополнительная самостоятельная работа над материалом не привела к какому-либо значительному повышению качества выполнения заданий

## **8. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ПРАКТИКЕ**

В процессе прохождения преддипломной практики используются:

- проблемное обучение, связанное с решением проблем конкретного объекта исследования;
- исследовательские методы обучения, связанные с самостоятельным пополнением знаний;
- проектное обучение, связанное с участием обучающихся в реальных процессах, имеющих место в организациях (учреждениях);
- информационно-коммуникационные технологии, в том числе доступ в Интернет.

## **9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

### **Основная литература**

1. Горелов, Н.А. Методология научных исследований: учебник для бакалавриата и магистратуры/Н.А. Горелов, Д.В.Круглов. М.Издательство Юрайт, 2015. - 290 с.
2. Евдохова, Л. Н. Товарная экспертиза [электронный ресурс]: учебное пособие. / Л.Н. Евдохова. - Минск, «Вышэйшая школа», 2013. - 337 с- ЭБС «Лань».
3. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.Ш. Дзахмишева [и др.].— Электрон, текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 357 с. - ЭБС «Iprbooks»
4. Информационные технологии [электронный ресурс]: учебник в 2-ух томах. Под ред. Трофимова В.В. - М.Издательство Юрайт, 2015. - ЭБС

«Юрайт».

5. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учеб.пособие /М.А. Николаева М.А.Положишникова . - М.: Форум, 2015.- 464с.

### **Дополнительная литература**

1. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Текст]: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 - товароведение и экспертиза товаров / Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Л.Г. Елисеевой. - М. : ИНФРА-М, 2014. - 524 с.

2. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров [Текст] : учебник / под ред. Т.Г. Родиной. - М. : ИНФРА-М, 2014. -544 с.

3. Неверов А.Н.Идентификация и товарная экспертиза одежно-обувных и ювелирных товаров/ А.Н.Неверов.: Инфа-М, 2014.- 472с

4. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст]: учебное пособие/Е.Ю.Райкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013. -412 с./

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**

**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

о прохождении производственной практики  
(научно-исследовательская работа)

на \_\_\_\_\_  
студента \_\_ курса, группы \_\_\_\_\_

---

Руководитель практики  
от предприятия

\_\_\_\_\_

Руководитель практики  
от университета

\_\_\_\_\_

Отчёт о практике защищён  
с оценкой \_\_\_\_\_

Подпись членов комиссии \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Донецк-20\_\_ г.

**ПРИЛОЖЕНИЕ Б**

Место углового штампа  
образовательной организации  
высшего профессионального  
образования

**РУКОВОДИТЕЛЮ**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРАКТИКУ**

/является основанием для принятия на практику/

Согласно договора от "\_\_\_" 20\_\_ года № \_\_\_, который заключен с

\_\_\_\_\_  
(полное наименование предприятия, организации, учреждения)

направляем на практику студентов \_\_\_ курса, обучающихся по направлению  
подготовки, \_\_\_\_\_ профилю, \_\_\_\_\_ специализации

Название практики \_\_\_\_\_

Сроки практики с "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ року  
по "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_  
(должность, фамилия, имя, отчество)

**ФАМИЛИЯ, ИМЯ, ОТЧЕСТВО СТУДЕНТОВ**

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

**Заведующий кафедрой** \_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия и инициалы)

М. П. \_\_\_\_\_  
Зав. практикой (подпись) (фамилия и инициалы)

Место углового штампа  
образовательной организации  
высшего профессионального  
образования

**РУКОВОДИТЕЛЮ**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРАКТИКУ**

/является основанием для принятия на практику/

Согласно договора от "\_\_\_" 20\_\_ года № \_\_\_, который заключен с

\_\_\_\_\_  
(полное наименование предприятия, организации, учреждения)

направляем на практику студентов \_\_\_ курса, обучающихся по направлению  
подготовки, \_\_\_\_\_ профилю, \_\_\_\_\_ специализации

Название практики \_\_\_\_\_

Сроки практики с "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ року  
по "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_  
(должность, фамилия, имя, отчество)

**ФАМИЛИЯ, ИМЯ, ОТЧЕСТВО СТУДЕНТОВ**

- 1.
- 2.
- 3.

**Заведующий кафедрой** \_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия и инициалы)

М. П. \_\_\_\_\_  
Зав. практикой (подпись) (фамилия и инициалы)

**Отзыв руководителя, который проверял прохождение практики**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Заключение руководителя практики от высшего учебного заведения о прохождении практики**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дата защиты отчета " \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Оценка:  
по национальной шкале \_\_\_\_\_  
(буквами)

количество баллов \_\_\_\_\_  
(цифрами и буквами)

по шкале ECTS \_\_\_\_\_

Руководитель практики от высшего учебного заведения

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(фамилия и инициалы)

Государственная организация высшего профессионального образования  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
имени Михаила ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

**ДНЕВНИК ПРАКТИКИ**

\_\_\_\_\_  
(вид и название практики)

студента \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Институт, факультет \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

Образовательный уровень \_\_\_\_\_

Направление подготовки (профиль) \_\_\_\_\_ /

Специализация \_\_\_\_\_ курс, группа \_\_\_\_\_









## **Методические указания**

**Малыгина Валентина Дмитриевна, д.э.н., профессор**

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА Б.2.Б.5 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА) (ЭЛЕКТРОННЫЙ РЕСУРС)**

для обучающихся по направления подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции, профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного  
сырья и пищевых продуктов  
очной и заочной форм обучения  
(электронный ресурс)

Сводный план 20\_\_\_ г. поз. № \_\_\_

---

ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли  
имени Михаила Туган-Барановского»  
283050, г. Донецк, ул. Щорса, 31.