Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:06:20
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
25 марта 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.В.02(П) Производственная практика. Научно-исследовательская.
(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	38.00.00 Экономика и управление
Образовательная программа высшего образования	программа бакалавриата
Направление подготовки	38.03.07 Товароведение
Профиль :	Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
Факультет	Маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс	очная форма обучения, 3 курс очно-заочная форма обучения, 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа практической подготовки при проведении практики Производственная практика. Научно-исследовательская для обучающихся по направлению подготовки: 38.03.07 Товароведение, профилю: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Корчига Любовь Ивановна, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, кандидат экономических наук

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Протокол от 17 февраля 2026 года № 14

Заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
_____ В.Д. Малыгина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела
_____ Д.В. Махноносов
(подпись) (инициалы, фамилия)
Дата 25 февраля 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от 25.03.2026 № 8
Председатель_____ Л.В. Крылова

© Корчига Л.И., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/ специальность, профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика практической подготовки при проведении практики</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 6</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки

38.00.00 Экономика и управление</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки

38.03.07 Товароведение</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Общее количество часов – 216</td><td rowspan="4">Профиль

Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>3-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>6-й</td><td>6-й</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54</td><td rowspan="5">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>212 часов</td><td>212 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>зачет с оценкой</td><td>зачет с оценкой</td></tr>
</table>

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Цель практики. Закрепление и углубление теоретических знаний обучающихся, формирование основ профессиональной научно-исследовательской деятельности и приобретение практических навыков и компетенций в сфере товароведения, экспертизы и оценки качества продовольственных товаров.

Задачи практики:

Формирование устойчивого интереса к профессиональной научно-исследовательской деятельности, творческого отношения к решению товарных и технологических задач.

Овладение основами методической подготовки, планирования и проведения научных исследований, а также навыками обработки полученных данных в соответствии с требованиями нормативной документации.

Овладение методикой работы с государственными стандартами, техническими регламентами и иной нормативно-технической документацией в области продовольственных товаров.

Формирование представления о современных информационных технологиях в науке и внедрение новых методов исследования и анализа в практическую деятельность товароведа.

Развитие у обучающихся аналитических способностей (логического мышления, умения обобщать факты), а также профессионально значимых качеств личности товароведа-эксперта (объективность, внимательность, ответственность, принципиальность и т.д.).

Привитие навыков самообразования и самосовершенствования, содействие активизации научно-практической деятельности и работы с научной литературой.

3. МЕСТО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Практическая подготовка при проведении практики Б2.В.02(П) Производственная практика. Научно-исследовательская относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-4. Обладает способностью проводить научные исследования в области профессиональной деятельности	ИДК-1$_{ПК-4}$. Знает основы проведения научных исследований ИДК-2$_{ПК-4}$. Планирует и проводит эксперимент, обрабатывает и оценивает его результаты

В результате практической подготовки при проведении Производственной практики. Научно-исследовательская обучающийся должен:

знать:

методы и инструментарий проведения исследований в сфере товароведения продовольственных товаров;

методику поиска, сбора, анализа и обобщения оперативной информации для получения научных результатов и их использования в дальнейших исследованиях;

актуальные проблемы в сфере товароведения и экспертизы качества продукции;

основные направления инновационного развития в сфере товароведения и пищевых технологий;

нормативно-техническую документацию, регламентирующую порядок проведения научных исследований.

уметь:

планировать научно-исследовательскую работу;

разрабатывать программы и методики проведения экспериментов;

работать с научной литературой, стандартами и регламентами, творчески отбирать материал, оборудование и средства для исследований к эксперименту;

применять различные формы организации исследовательской деятельности;

осуществлять самоанализ и самооценку результатов собственной деятельности и работы научного коллектива;

владеть основами разработки отчетной документации по итогам исследований.

владеть:

навыками поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач;

навыками современных методов исследования и оценки качества продовольственных товаров;

навыками использования современных информационных технологий и программных средств при решении профессиональных задач;

умением анализировать научную и техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области профессиональной деятельности;

способностью проводить научные исследования в области профессиональной деятельности.

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
1. Организационное собрание	1.1. Введение обучающихся в программу практики, определение целей и задач.
	1.2. Ознакомление с графиком проведения Производственной практики. Научно-исследовательская. Изучение мер безопасности, правил внутреннего распорядка, норм трудового этикета, а также прав и обязанностей преподавателей и студентов. Получение индивидуального задания.
2. Производственная практика. Научно-исследовательская.	2.1. Введение (актуальность, цели и задачи) в Производственную практику. Научно-исследовательскую, обоснование ее значимости для формирования компетенций будущего специалиста.
	2.2. Характеристика базы практики (сведения об образовательной организации, историческая справка, особенности структуры университета, условия для осуществления научной деятельности.
	2.3. Организация индивидуальной научной деятельности: подготовка материалов для курсовых работ, научно-исследовательских работ, написания научных статей, участия в научных конференциях и семинарах и др.
	2.4. Анализ полученного опыта, рассмотрение затруднений и проблем, возникших в процессе прохождения Производственной практики. Научно-исследовательская, практические рекомендации и выводы по итогам практики.
	2.5. Рекомендации по совершенствованию организации Производственной практики. Научно-исследовательская.
	2.6. Заключение (обобщенная оценка результатов практики, выводы о достигнутых целях и задачах, рекомендации по дальнейшему совершенствованию собственных умений).
3. Подведение итогов	3.1. Оформление отчета по Производственной практике. Научно-исследовательская.
	3.2. Защита отчета по Производственной практике. Научно-исследовательская.

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

	Количество часов	
	очная форма обучения	очно-заочная форма обучения
1. Организационное собрание		
1.1. Введение обучающихся в программу практики, определение целей и задач.	8	8
1.2. Ознакомление с графиком проведения практики. Изучение мер безопасности, правил внутреннего распорядка, норм трудового		

	Количество часов	
	очная форма обучения	очно-заочная форма обучения
этикета, а также прав и обязанностей преподавателей и студентов. Получение индивидуального задания.		
2. Производственная практика. Научно-исследовательская.		
2.1. Введение (актуальность, цели и задачи Производственной практики. Научно-исследовательская. Обоснование значимости практики для формирования компетенций будущего специалиста).	20	20
2.2. Характеристика базы практики (сведения об образовательной организации, историческая справка, особенности структуры университета, условия для осуществления Производственной практики. Научно-исследовательская и т.д.).	32	32
2.3. Организация научно-исследовательской деятельности: подготовка материалов для курсовых работ, научно-исследовательских работ, написания научных статей, участия в научных конференциях и семинарах и др.	76	76
2.4. Анализ полученного научного опыта, рассмотрение затруднений и проблем, возникших в процессе прохождения Производственной практики. Научно-исследовательская. Практические рекомендации и выводы по итогам практики.	32	32
2.5. Рекомендации по совершенствованию организации Производственной практики. Научно-исследовательская. (предложения по улучшению системы практической подготовки будущих товароведов).	20	20
2.6. Заключение (обобщенная оценка результатов Производственной практики. Научно-исследовательская. Выводы о достигнутых целях и задачах, рекомендации по дальнейшему совершенствованию научных исследований).	12	12
3. Подведение итогов		
3.1. Оформление отчета по Производственной практике. Научно-исследовательской.	12	12
3.2. Защита отчета по Производственной практике. Научно-исследовательской	4	4
Всего	216	216

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Общими рекомендациями по организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) и (или) инвалидностью являются:

создание специальных рабочих мест в соответствии с характером ограничений здоровья и с учетом характера выполняемых трудовых функций;

доступность образовательной организации или Профильной организации для прохождения практической подготовки для инвалидов и лиц с ОВЗ;

учет индивидуальных особенностей лиц с ОВЗ и (или) инвалидностью: состояния здоровья, физического развития и уровня социальной и профессиональной подготовленности;

использование в ходе обучения организационных форм: групповой или индивидуальной;

разработка индивидуальной программы практики с индивидуальным графиком посещения занятий;

использование специального, учебного, реабилитационного, компьютерного оборудования с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей инвалидов и лиц с ОВЗ;

обеспечение доступа к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

в печатной форме увеличенным шрифтом;

в форме электронного документа;

в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

в печатной форме;

в форме электронного документа;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

в печатной форме;

в форме электронного документа;

в форме аудиофайла.

Процедура проведения дифференцированного зачета по защите отчета практики для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся.

8. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Индивидуальные задания для Производственной практики, Научно-исследовательская.

1. Сравнительная оценка качества молочной продукции. Провести идентификацию и сравнительный анализ органолептических и физико-химических показателей молока питьевого различных торговых марок, представленных на региональном рынке.

2. Экспертиза маркировки продовольственных товаров. Выполнить анализ соответствия информации на этикетках соковой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС).

3. Выявление признаков фальсификации меда. Провести исследовательскую работу по определению натуральности меда органолептическими методами и простейшими химическими реакциями (определение крахмала, патоки).

4. Изучение влияния условий хранения на качество хлебобулочных изделий. Экспериментально определить изменение показателей качества хлеба в процессе хранения при разных температурно-влажностных режимах.

5. Анализ использования пищевых добавок в мясных продуктах. Изучить состав вареных колбас разных производителей, классифицировать используемые Е-добавки и оценить их безопасность для потребителя.

6. Оценка безопасности упаковочных материалов. Провести анализ материалов, используемых для упаковки жировой продукции, на соответствие гигиеническим требованиям и маркировке.

7. Социологическое исследование потребительских предпочтений. Разработать анкету и провести опрос потребителей для выявления предпочтений в выборе кондитерских изделий, обработать полученные статистические данные.

8. Мониторинг изменения качества в течение срока годности. Исследовать динамику изменения кислотности и органолептических показателей кисломолочных продуктов в течение установленного срока годности.

9. Профильная органолептическая оценка кофе и чая. Провести дегустационную оценку

образцов растворимого кофе или чая, составить профиль вкуса и аромата, выявить дефекты.

10. Определение физико-химических показателей питьевой воды. Выполнить лабораторные исследования образцов бутилированной воды (pH, жесткость, сухой остаток) и сравнить их с нормативными значениями.

11. Аудит сопроводительной документации на мясное сырье. Изучить ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия и декларации на партии мясной продукции.

12. Исследование ассортимента функциональных продуктов питания. Провести мониторинг рынка на наличие продуктов обогащенного состава (витамины, минералы), проанализировать корректность заявленных свойств.

13. Сравнительный анализ импортной и отечественной сырной продукции. Выявить отличия в качестве, составе и цене аналогичных видов сыров российского и зарубежного производства.

14. Контроль соблюдения температурного режима в холодильных камерах. Провести инструментальный замер температур в местах хранения скоропортящихся продуктов и оценить соответствие условиям хранения.

15. Проверка достоверности информации об аллергенах. Проанализировать маркировку сложных продуктов (соусы, полуфабрикаты) на предмет полноты указания потенциальных аллергенов.

16. Расчет и верификация энергетической ценности. Самостоятельно рассчитать калорийность продукта на основе состава, указанного в маркировке, и сравнить с заявленной производителем величиной.

17. Оценка экологичности упаковки. Провести исследование используемых видов упаковки на предмет возможности вторичной переработки и наличия эко-маркировки.

18. Применение цифровых инструментов для идентификации товаров. Использовать мобильные приложения и базы данных (например, «Честный ЗНАК») для проверки подлинности и легальности оборота товаров.

19. Обзор научной литературы по проблемам безопасности пищи. Подготовить аналитический обзор современных научных статей по актуальной проблеме (например, наличие антибиотиков в продуктах животного происхождения).

20. Подготовка научно-исследовательского отчета. Систематизировать полученные в ходе практики данные, оформить их в виде научного отчета или тезисов для студенческой конференции с выводами и рекомендациями.

Структура отчета о прохождении Производственной практики. Научно-исследовательская.

1. Титульный лист (приложение 1)
2. Содержание отчета (указание разделов и номеров страниц)
3. Введение (актуальность, цели и задачи Производственной практики. Научно-исследовательская. Обоснование значимости научных исследований для формирования компетенций будущего специалиста).
4. Характеристика базы практики (сведения об образовательной организации, историческая справка, особенности структуры университета, условия для осуществления научных исследований и т.д.).
5. Организация индивидуальной научно-исследовательской деятельности: подготовка материалов для курсовых работ, научно-исследовательских работ, написания научных статей, участия в научных конференциях и семинарах и др.
6. Анализ полученного научно-исследовательского опыта, рассмотрение затруднений и проблем, возникших в процессе прохождения Производственной практики. Научно-исследовательская. Практические рекомендации и выводы по итогам практики.
7. Рекомендации по совершенствованию организации Производственной практики. Научно-исследовательская (предложения по улучшению системы практической подготовки будущих товароведов).
8. Заключение (обобщенная оценка результатов Производственной практики. Научно-исследовательская, выводы о достигнутых целях и задачах, рекомендации по дальнейшему совершенствованию собственных научно-исследовательских умений).
9. Список использованной литературы (библиографический список нормативно-правовых актов, учебников, монографий, статей и прочих материалов, которые были использованы в

период прохождения практики).

10. Приложения (дополнительные материалы, иллюстрирующие проведённую деятельность: конспекты лекций, дневник практики, материалы научных исследований, презентационные материалы, статьи, отзывы руководителя практики).

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Система оценивания практической подготовки при прохождении практики

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За вид работы	**Всего**
Текущий контроль:		
– содержательная часть отчета;	30	30
– индивидуальное задание;	50	50
– защита работы.	20	20
Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой	100
Итого за семестр	100	

10. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Наливайко, Т. Е. Теория и практика подготовки к преподавательской деятельности в вузе : учебно-методическое пособие / Т. Е. Наливайко, М. В. Шинкорук. — Комсомольск-на-Амуре : Комсомольский-на-Амуре государственный университет, 2022. — 104 с. — ISBN 978-5-7765-1504-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/122771.html (дата обращения: 11.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительная литература:

1. Управление конфликтами в образовательной среде: теория и практика : учебное пособие / Н. Г. Брюхова, Б. В. Кайгородов, Ю. В. Кузнецова [и др.] ; под редакцией Н. В. Майсак, Л. В. Тимашевой, Д. А. Яковец. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 147 с. — ISBN 978-5-4497-1441-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116370.html (дата обращения: 03.04.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/116370

2. Мамонтова, Э. А. Противодействие коррупции в Российской Федерации: теория и практика : учебное пособие / Э. А. Мамонтова, А. А. Швыркин. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8265-2424-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/123037.html (дата обращения: 20.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Мудрик, А. В. Социально-педагогическая виктимология : монография / А. В. Мудрик, М. Г. Яковлева. — Москва : Московский педагогический государственный университет, 2021. — 396 с. — ISBN 978-5-4263-1012-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/122456.html (дата обращения: 27.06.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Учебно-методические издания:

Рабочая программа: Производственная практика. Научно-исследовательская. (электронный ресурс) для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность) / ФГБОУ ВО «Донец.нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган – Барановского», Каф.товар. прод.тов-в и эксп. с/х прод. / Корчига Л.И. – Донецк: ФГБОУ ВО ДОННУЭТ, 2026. - 14 с.

12. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва: ООО «Дата Экспресс», 2024. - Текст: электронный.
2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк: НБ ДОННУЭТ, 2024 –. – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст: электронный.
3. IPR SMART: весь контент ЭБС Ipr books: цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2007 -. - URL:http://www.iprbookshop.ru. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения: электронные.
4. Лань: электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург: Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.
5. СЭБ: Консорциум сетевых электронных библиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург: Лань, cop. 2011- 2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа: для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст: электронный.
6. Polpred: электронная библиотечная система: деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва: Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст: электронный.
7. Book on lime: дистанционное образование: электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва: КДУ, cop. 2017 -. - URL:https://bookonlime.ru. - Текст. Изображение. Устная речь: электронные.
8. Информио: электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва: Издательский дом «Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст: электронный.
9. Университетская библиотека онлайн: электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.
10. ZNANIUM: электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва: Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический университет имени В.Г. Плеханова. - Москва: KnowledgeTree Inc., 2008-. - URL:http://]iber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва: Финансовый университет, 2019—. - URL:http://1 ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.
13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону: Южный федеральный университет, 2016 -. - URL:https://librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.
14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва: ООО Научная электронная

библиотека, cop. 2000-2024. - URL:https://elibrary.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. -Текст: электронный.

15. CYBERLENINKA: Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев; ООО «Итеос»]. - Москва: КиберЛенинка, 2012 -. - URL:http://cyberleninka.ru. — Текст: электронный.

16. Национальная электронная библиотека: НЭБ: федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. - Москва: Российская государственная библиотека: ООО ЭЛАР, [2008 —]. - URL:https://rusneb.ru/ - Текст. Изображение: электронные.

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Компьютерный класс 4413: 17 посадочных мест, рабочее место преподавателя, 17 компьютеров с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2007 г.); Microsoft Windows XP Professional OEM (2010 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Microsoft Visual Studio.NET Professional 2002 Academic от 29.10.2002 г.; 1С Предприятие 8.0 от 21.02.2008 г.; Парус-предприятие 7.40 (бесплатная версия); Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия);360 Total Security (бесплатная версия)

14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Малыгина Валентина Дмитриевна	Зав. кафедрой, профессор	Донецкий институт советской торговли (1972 г., «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», товаровед высшей квалификации)	Доктор экономических наук, 08.00.03 – экономика и управление национальным хозяйством, профессор по кафедре товароведения и экспертизы продовольственных товаров, тема диссертации «Методология развития	1. Удостоверение о повышении квалификации от 27.05.2022, № 771802829908, 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва. 2. Справка о прохождении стажировки, от 09.12.2022 г., 72 часа, ГУ «Донецкий ботанический сад», Донецк. 3. Справка о прохождении стажировки №08/782, 17.05.2024 Стажировка без отрыва 72ч. ГП "Донецкстандартметрология",

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
			продовольственной безопасности Украины»	Донецк
Гончарова Татьяна Валериановна	По основному месту работы	Должность-доцент кафедры товароведения, ученая степень - кандидат экономических наук, ученое звание отсутствует	Высшее, специальность «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», товаровед высшей квалификации, специальность «Государственная служба», квалификация «магистр государственного управления». Диплом кандидата экономических наук КА № 000116	1. Удостоверение о повышении квалификации 110400005379 от 25.02.2020 «Проектирование образовательного процесса в высшей школе на деятельной основе», 72 ч. Филиал Ухтинского государственного технического университета, г. Усинск РФ. 2. Удостоверение о повышении квалификации 110400009504 от 28.02.2022 «Информационные технологии в образовании. Преподаватель дистанционного обучения», 72 ч. Филиал Ухтинского государственного технического университета, г. Усинск РФ. 3. Удостоверение о повышении квалификации от 14.09.2022, № 612400025659, 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 4. Справка о прохождении стажировки № 08/779 от 17.05.2024, 72 часа, ГУП ДНР «Донецкстандартметрология», г. Донецк.
Корчига Любовь Ивановна	По основному месту работы	доцент, кандидат экономических наук	Высшее, товароведение, диплом кандидата наук КА № 000407	1. Удостоверение ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет» о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
				«Стартап как диплом: вопросы руководства и подготовки» 692417488802 от 04.03.2025 2. Диплом ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. Даля» о профессиональной переподготовке по программе дополнительного профессионального образования «Технология изделий легкой промышленности» квалификация инженер-технолог 813400144988 от 01.07.2024. 3. Удостоверение ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет» о повышении квалификации по программе «Экономика и управление: организационно-методические аспекты сопровождения образовательного процесса программ высшего образования» 612400038823 от 20.10.2023
Медведкова Инна Игоревна	доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства	Донецкий государственный университет экономики торговли, 2001г., специальность: Маркетинг, квалификация: маркетолог-экономист в области продовольственных товаров	Кандидат технических наук, 05.18.15 – Товароведение пищевых продуктов, доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров,	1. Повышения квалификации 16.12.2020 - 29.01.2021, 72 часа, ГП Донецкстандартметрология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/348 2. Повышение квалификации, 19.09.2022 - 21.09.2022, 36 часов, ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК № 612400026471

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
			доктор философии в области технических наук, тема диссертации: «Качество и сохраняемость свежих тепличных томатов с использованием обработки пленкообразующей композицией»	3.Повышение квалификации, 16.05.2023 - 19.05.2023, 36 часов ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК №612400030712 4. Повышения квалификации 15.04.2024 - 17.05.2024, 72 часа, ГП Донецкстандартметрология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/780
Попова Наталья Александровна	По основному месту работы	Должность-доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, маркетинг, специалист по экономике и предпринимательству. Диплом кандидата технических наук серия ДК № 059215	1.Сертификат №323776S23, 13.02.2024, семинар 15 ч. ООО "Высшая школа делового администрирования", Екатеринбург 2. Сертификат №0000002437 (2213), 03.04.2024, Вебинар 2ч. ООО "Цифровизация плюс", Санкт-Петербург 3. Справка о прохождении стажировки №08/781, 17.05.2024 Стажировка без отрыва 72ч. ГП "Донецкстандартметрология", Донецк

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ
Производственная практика. Научно-исследовательская.
(вид и тип практики)

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
(код и наименование)
Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
Трудоемкость практической подготовки при прохождении практики: 6,0 з.е.

Планируемые результаты обучения практической подготовки при проведении практики:
В результате практической подготовки при проведении Производственной практики. Научно-исследовательская обучающийся должен:

знать:
методы и инструментарий проведения исследований в сфере товароведения продовольственных товаров;
методику поиска, сбора, анализа и обобщения оперативной информации для получения научных результатов и их использования в дальнейших исследованиях;
актуальные проблемы в сфере товароведения и экспертизы качества продукции;
основные направления инновационного развития в сфере товароведения и пищевых технологий;
нормативно-техническую документацию, регламентирующую порядок проведения научных исследований.

уметь:
планировать научно-исследовательскую работу;
разрабатывать программы и методики проведения экспериментов;
работать с научной литературой, стандартами и регламентами, творчески отбирать материал, оборудование и средства для исследований к эксперименту;
применять различные формы организации исследовательской деятельности;
осуществлять самоанализ и самооценку результатов собственной деятельности и работы научного коллектива;
владеть основами разработки отчетной документации по итогам исследований.

владеть:
навыками поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач;
навыками современных методов исследования и оценки качества продовольственных товаров;
навыками использования современных информационных технологий и программных средств при решении профессиональных задач;
умением анализировать научную и техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области профессиональной деятельности;
способностью проводить научные исследования в области профессиональной деятельности.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**
ПК-4. Обладает способностью проводить научные исследования в области профессиональной деятельности	ИДК-1$_{ПК-4}$. Знает основы проведения научных исследований ИДК-2$_{ПК-4}$. Планирует и проводит эксперимент, обрабатывает и оценивает его результаты

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

Разработчик:
Корчига Л.И.
к.э.н., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Малыгина В.Д., д.э.н., проф.