Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 15.11.2026 19:15:46
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
«_26_» _04_ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.В.02(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ЭКСПЕРТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ

Укрупненная группа направлений подготовки	38.00.00 Экономика и управление
Образовательная программа высшего образования	программа магистратуры
Направление подготовки	38.04.07 Товароведение
Магистерская программа	Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
Факультет	Маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс	очная форма обучения, 2 курс заочная форма обучения, 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа практической подготовки при проведении практики Б2.В.02(П) Производственная практика по экспертной деятельности и управлению качеством для обучающихся по направлению подготовки: 38.04.07 Товароведение, магистерской программе: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2025 года.

Разработчик: Медведкова И.И., профессор кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, канд. техн. наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Протокол от 24 февраля 2025 года № 15

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 24 февраля 2025 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от 26.02.2025 № 7
Председатель_____ Л.В. Крылова

© Медведкова И.И., 2025 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 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>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
38.00.00 Экономика и управление</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
38.04.07 Товароведение</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Общее количество часов – 108</td><td rowspan="5">Профиль
Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="5">Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54</td><td rowspan="5">Программа высшего образования – программа магистратуры</td><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>108 часов</td><td>108 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>зачет с оценкой</td><td>зачет с оценкой</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Цель практики: приобретение обучающимися умений и навыков практической и организационной работы в условиях реального производства по разработке, внедрению и сертификации систем управления качеством; проведение научных исследований, сбор материала к написанию выпускной квалификационной работы; углубление и закрепление обучающимися теоретических знаний и приобретения необходимых навыков и опыта работы в области проведения экспертизы товаров и тары; ознакомление с порядком работы экспертных организаций; ознакомление и приобретение навыков работы с экспертным оборудованием; ознакомление с процессом проведения товароведных, экологических, санитарно-гигиенических и других видов экспертиз; закрепление знаний и приобретение навыков в осуществлении специализированных экспертиз с использованием органолептических и лабораторных методов.

Задачи практики:

- приобретение практических умений и навыков на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- овладение инновационными профессионально-практическими умениями и современными методами организации выполнения работ;
- ознакомление с организационно-экономической структурой предприятия;
- изучение функций отдельных подразделений и служб предприятия;
- сбор и анализ данных о материально-технической базе и основных экономических показателях деятельности предприятия;
- исследование основных параметров деятельности организации и систем управления качеством;
- изучение процессов приемки товаров по количеству и качеству, выявление случаев несоответствия партий товаров;
- анализ жалоб покупателей, связанных с ненадлежащим качеством товаров и услуг;
- выявление случаев возврата товаров потребителями, анализ причин и способов решения данных ситуаций;
- оценка возможности разработки, внедрения и сертификации системы менеджмента качества на базе международных стандартов;
- рассмотрение процессов практической деятельности специалистов по договорной работе, анализ структуры и содержания контрактов/договоров;
- сбор и анализ данных в соответствии с полученным индивидуальным заданием;
- сбор аналитического материала для написания магистерской диссертации;
- формирование навыков подготовки и защиты отчётных материалов, содержащих критический анализ наблюдаемых явлений и результатов организационной деятельности.

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

Практическая подготовка при проведении практики Б2.В.02(П) Производственная практика по экспертной деятельности и управлению качеством относится к вариативной части ОПОП ВО. Производственная практика базируется на дисциплинах «Управление безопасностью и качеством», «Экспертиза товаров», «Спецкурс по товароведению продовольственных товаров». Для производственной преддипломной практики она является основополагающей.

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-1 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.	ИДК-1 пк-$_1$ Осуществляет подбор законодательных, методических и нормативных документов для проведения идентификации и товарной экспертизы. ИДК-2 пк-$_2$. Определяет объем выборки, проводит отбор образцов (проб) для идентификации и экспертизы, осуществляет идентификацию и экспертизу товаров, выявляет недоброкачественные, фальсифицированные, контрафактные товары. ИДК-3 пк-$_1$. Оформляет документы по результатам идентификации и экспертизы.

В результате практической подготовки при проведении производственной практики обучающийся должен:

знать: нормативно-правовую базу, регламентирующую экспертную деятельность и оценку соответствия продовольственных товаров; методологию, виды и инструментарий проведения комплексной товароведной экспертизы; принципы построения и функционирования систем менеджмента качества и безопасности на предприятиях пищевой промышленности и в торговле; критерии идентификации продовольственных товаров, виды, методы обнаружения и механизмы предупреждения их фальсификации; порядок документального оформления процедуры и результатов экспертной деятельности, а также мероприятий по контролю качества.

уметь: планировать, организовывать и проводить товарную экспертизу продовольственных товаров на различных этапах их товародвижения; идентифицировать продовольственные товары, выявлять различные виды их фальсификации, градации качества и причины возникновения дефектов; осуществлять правильный отбор проб и применять современные физико-химические, органолептические и микробиологические методы исследований для оценки качества и безопасности; анализировать и оценивать эффективность функционирования систем управления качеством на конкретном коммерческом или производственном предприятии; работать с нормативно-технической, товаросопроводительной, контрактной и коммерческой документацией, критически оценивать ее достоверность; осуществлять самоанализ результатов экспертной деятельности и разрабатывать корректирующие мероприятия по улучшению качества.

владеть: готовностью и навыками проведения самостоятельной товароведной экспертизы продовольственных товаров с учетом их специфики; методами внутреннего аудита и контроля процессов управления качеством и безопасностью товаров в коммерческой деятельности; навыками составления и оформления итоговой экспертной документации (акты экспертизы, экспертные заключения, протоколы испытаний) на высоком профессиональном уровне; способностью анализировать результаты контроля качества для принятия обоснованных коммерческих, логистических и управленческих решений; навыками использования современных информационных технологий, баз данных и программных средств при решении задач в области товарной консалтинговой и экспертной деятельности; навыками разработки практических рекомендаций по совершенствованию систем менеджмента качества, снижению товарных потерь и повышению конкурентоспособности товаров.

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 практики. Изучение мер безопасности, правил внутреннего распорядка, норм трудового этикета, а также прав и обязанностей руководителей практики и магистрантов. Получение индивидуального задания.
2. Производственная практика по экспертной деятельности и управлению качеством	2.1. Введение (актуальность, цели и задачи проведения производственной практики, обоснование значимости экспертной деятельности и управления качеством для формирования компетенций будущего товароведа). 2.2. Характеристика базы практики (сведения о профильном предприятии/организации, историческая справка, организационная структура, специфика ассортимента продовольственных товаров, организация контроля качества, анализ функционирования систем менеджмента качества, техническое и лабораторное оснащение и т.д.). 2.3. Организация индивидуальной профессиональной деятельности: отбор проб и образцов, оценка качества и безопасности продовольственных товаров, выявление дефектов и идентификация различных видов фальсификации, работа с нормативной и товаросопроводительной документацией, анализ процедур подтверждения соответствия, участие во внутренних аудитах качества и экспертных оценках. 2.4. Анализ полученного профессионального опыта, рассмотрение затруднений и проблем, возникших в процессе проведения товарной экспертизы и контроля качества, практические рекомендации и выводы по итогам выполнения работ. 2.5. Рекомендации по совершенствованию деятельности предприятия (предложения по улучшению системы управления качеством, оптимизации процедур товарной экспертизы, снижению товарных потерь и повышению конкурентоспособности продовольственных товаров на базе практики). 2.6. Заключение (обобщенная оценка результатов производственной практики).
3. Подведение итогов	3.1. Оформление отчета по производственной практике по экспертной деятельности и управлению качеством. 3.2. Защита отчета по производственной практике.

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема) и виды работ	Количество часов (очная форма)	Количество часов (заочная форма)
1. Организационное собрание		
1.1. Введение обучающихся в программу практики, определение целей и задач. 1.2. Ознакомление с графиком проведения практики. Изучение мер безопасности, правил внутреннего распорядка, норм трудового этикета, а также прав и обязанностей преподавателей и студентов. Получение индивидуального задания.	4	4
2. Производственная практика по экспертной деятельности и управлению качеством		
2.1. Введение (актуальность, цели и задачи проведения производственной практики, обоснование значимости экспертной деятельности и управления качеством для формирования компетенций будущего товароведа).	10	10
2.2. Характеристика базы практики (сведения о профильном предприятии/организации, историческая справка, организационная структура, специфика ассортимента продовольственных товаров, организация контроля качества, анализ функционирования систем менеджмента качества, техническое и лабораторное оснащение и т.д.).	16	16
2.3. Организация индивидуальной профессиональной деятельности: отбор проб и образцов, оценка качества и безопасности продовольственных товаров, выявление дефектов и идентификация различных видов фальсификации, работа с нормативной и товаросопроводительной документацией, анализ процедур подтверждения соответствия, участие во внутренних аудитах качества и экспертных оценках.	38	38
2.4. Анализ полученного профессионального опыта, рассмотрение затруднений и проблем, возникших в процессе проведения товарной экспертизы и контроля качества, практические рекомендации и выводы по итогам выполнения работ.	16	16
2.5. Рекомендации по совершенствованию деятельности предприятия (предложения по улучшению системы управления качеством, оптимизации процедур товарной экспертизы, снижению товарных потерь и повышению конкурентоспособности продовольственных товаров на базе практики).	10	10
2.6. Заключение (обобщенная оценка результатов производственной практики).	6	6
3. Подведение итогов		
3.1. Оформление отчета по производственной практике по экспертной деятельности и управлению качеством.	6	6
3.2. Защита отчета по производственной практике.	2	2
Всего	108	108

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

1. Проведите комплексную товароведную экспертизу конкретной партии продовольственных товаров с оформлением акта экспертизы или экспертного заключения.

2. Проведите анализ действующей системы менеджмента качества или системы на предприятии, выявите ее сильные стороны и зоны для улучшения.

3. Разработайте инструкцию идентификации и выявления фальсификации для определенной группы продовольственных товаров (например, молочной, мясной или алкогольной продукции).

4. Проанализируйте современную нормативно-техническую базу для проведения оценки соответствия выбранной группы продовольственных товаров.

5. Разработайте кейс по урегулированию претензий потребителя к качеству товара на основе Закона о защите прав потребителей и результатов товароведной экспертизы.

6. Разработайте план корректирующих мероприятий по снижению товарных потерь,

минимизации брака и повышению качества хранения продукции на конкретном торговом или пищевом предприятии.

7. Проведите сравнительный анализ отечественных и зарубежных стандартов качества на конкретный вид продовольственного товара.

8. Исследуйте ассортимент и качество товаров определенной торговой марки методами органолептического и физико-химического контроля, подготовьте отчет с выводами.

9. Разработайте блок-схему бизнес-процесса контроля качества скоропортящейся продукции при ее транспортировке и хранении на складе.

10. Подготовьте аналитический обзор современных инструментальных методов для выявления антибиотиков, пищевых добавок или контаминантов в продуктах питания.

11. Составьте актуальный пакет товаросопроводительных документов, необходимых для подтверждения качества, безопасности и легальности происхождения партии продовольственных товаров.

12. Разработайте проект внедрения или оптимизации использования элементов государственной системы прослеживаемости (базы данных «Меркурий», системы «Честный ЗНАК») в рамках управления качеством торгового предприятия.

Структура отчета о прохождении производственной практики

1. Титульный лист
2. Содержание отчета (указание разделов и номеров страниц)
3. Введение (актуальность, цели и задачи производственной практики, обоснование значимости экспертной деятельности и управления качеством для формирования профессиональных компетенций).
4. Характеристика базы практики (сведения о предприятии/организации, историческая справка, особенности организационной структуры, специфика коммерческой деятельности, условия для осуществления контроля качества и экспертизы товаров, анализ применяемых систем менеджмента качества и т.д.).
5. Организация индивидуальной профессиональной деятельности: описание выполненных работ по оценке качества, участию во внутренних аудитах, отбору проб, проведению товарных экспертиз, анализу нормативной и товаросопроводительной документации, решение экспертных кейсов, идентификация фальсификации и выявление дефектов, участие в профильных совещаниях и др.
6. Анализ полученного практического опыта, рассмотрение затруднений и проблем, возникших в процессе проведения экспертной деятельности и управления качеством, практические рекомендации и обобщенные выводы по итогам выполнения работ.
7. Рекомендации по совершенствованию деятельности предприятия (предложения по улучшению системы управления качеством, оптимизации экспертных процедур на этапе приемки и хранения, снижению товарных потерь и повышению конкурентоспособности).
8. Заключение (обобщенная оценка результатов производственной практики, выводы о достигнутых целях и задачах, рекомендации по дальнейшему совершенствованию собственных профессиональных экспертно-аналитических и управленческих умений).
9. Список использованной литературы (библиографический список нормативно-правовых актов, технических регламентов ТР ТС, ГОСТов, учебников, монографий, статей и прочих материалов, которые были использованы в период прохождения практики).
10. Приложения

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

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За вид работы	Всего
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. Яшкин, А. И. Производственный контроль и управление качеством продукции [Электронный ресурс] : учеб. -метод. пособие / А. И. Яшкин, Е. И. Машкина ; М-во сел. хоз-ва РФ, ФГБОУ ВО "Алтай. гос. аграр. ун-т" . - Барнаул : Алтай. ГАУ, 2018 . - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ

2. Ларионов, И. К. Синергия управления безопасностью и прогрессом в социально-экономическом развитии России : монография / И. К. Ларионов, В. В. Овчинников, М. А. Гуреева. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2020. — 512 c. — ISBN 978-5-394-03913-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/110997.html

Дополнительная литература:

1. Игнатьев, А. А. Мониторинг технологического процесса как элемент системы управления качеством продукции : монография / А. А. Игнатьев, В. В. Горбунов, С. А. Игнатьев. — 2-е изд. — Саратов : Саратовский государственный технический університет имени Ю.А. Гагарина, ЭБС АСВ, 2023. — 240 c. — ISBN 978-5-7433-3535-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/129411.html

2. Димитриев А.Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания : учебное пособие / Димитриев А.Д., Ежкова Г.О., Димитриев Д.А.. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. — 156 c. — ISBN 978-5-7882-2325-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/95054.html

Учебно-методические издания:

2. Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика по экспертной деятельности) [Электронный ресурс] : 2 курс, 3 курс, оч., заоч. форм обучения : рабочая программа, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление, направление подготовки 38.04.07 Товароведение, профиль Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, Фак. маркетинга, торговли и тамож. дела / В. Д. Малыгина ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2019 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика по управлению качеством) [Электронный ресурс]: рабочая программа для студентов 2 курса оч., заоч. форм обучения направления подготовки 38.04.07 Товароведение (магистер. прогр. Товароведение

продовольственных товаров и коммерческая деятельность), Фак. маркетинга, торговли и тамож. дела / В. Д. Малыгина, Н. А. Попова, И. И. Медведкова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. товароведения . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2019 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

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://cvberleninka.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

1. Компьютерные класс 4413: 17 компьютеров с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP ProfessionalOEM (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 TotalSecurity (бесплатная версия).
2. Компьютерные класс 4415: 15 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).
3. Компьютерные класс 4238: 15 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

Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, учёная степень, учёное звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Медведкова Инна Игоревна	По основному месту работы	Должность - профессор; учёная степень – кандидат технических наук; - доктор философии в области технических наук учёное звание – доцент.	Высшее – специалитет; Маркетинг; маркетолог-экономист в области продовольственных товаров	1.Повышение квалификации, 16.05.2023 - 19.05.2023, 36 часов ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК №612400030712 2. Повышения квалификации 15.04.2024 - 17.05.2024, 72 часа, ГП Донецкстандартметрология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/780