Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:04:11
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
(подпись)
«_23_» ___03_____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.О.04(Пд) Производственная преддипломная практика
(шифр, вид и тип практики)

Укрупненная группа
направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство

Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства

Факультет маркетинга и торгового дела

Форма обучения, курс: очная форма обучения, 4 курс
заочная форма обучения, 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

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
(подпись)
«_27_» _____03_____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.О.04(Пд) Производственная преддипломная практика
(шифр, вид и тип практики)

Укрупненная группа
направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство

Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства

Факультет маркетинга и торгового дела

Форма обучения, курс: очная форма обучения, 4 курс
заочная форма обучения, 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, 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 – 3,0</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код, название)</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Общее количество часов – 108</td><td rowspan="4">Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>8-й</td><td>10-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54</td><td rowspan="2">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:

(зачет, экзамен)</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 производственной преддипломной практики:

овладение профессиональными компетенциями, приобретение умений и навыков для выполнения задач профессиональной деятельности, закрепление полученных теоретических знаний, компетенций и навыков в практической деятельности; получение навыков самостоятельной научно-практической работы и непосредственного участия в научно-производственной работе коллективов организаций; сбор фактического материала по формированию отчета по практике и теме ВКР.

Задачи:

- закрепление и углубление теоретических знаний, расширение профессионального кругозора обучающегося;
- сбор фактического материла для отчета по практике и теме выпускной квалификационной работы в области производственно-экономической деятельности предприятия, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, безопасности жизнедеятельности предприятия и экологической безопасности производств;
- изучение современного состояния развития технологии и современного высокотехнологического оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- выполнение индивидуального задания научного руководителя на актуальную тематику, востребованную современным производством с элементами научно-инновационного подхода;
- изучение и анализ собранного материала по тематике выпускной квалификационной работы.

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

Практическая подготовка при проведении практики Б2.О.04(Пд) Производственная преддипломная практика относится к обязательной части ОПОП ВО. Производственная практика базируется на учебных дисциплинах «Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственного сырья», «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции растительного происхождения», «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции животного происхождения», «Идентификация сырьевых ресурсов и пищевых продуктов» и является основополагающей для выпускной квалификационной работы (ВКР).

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. Владение методами анализа показателей качества и безопасности продукции сельского хозяйства в т.ч. современными и инновационными методами научных исследований	ИДК-1$_{ПК-1}$ Использует теоретические основы и принципы нормирования и регламентации показателей качества и безопасности продукции сельского хозяйства ИДК-2$_{ПК-1}$ Владеет традиционными, современными и инновационными методами научных исследований анализа и экспертизы показателей качества и безопасности сельскохозяйственной

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	продукции
ПК-2. Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности продукции сельского хозяйства в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ИДК-1$_{ПК-2}$ Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности продукции сельского хозяйства ИДК-2$_{ПК-2}$ Умеет проводить оценку качества и безопасности продукции сельского хозяйства
ПК-3. Способность управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ИДК-1$_{ПК-3}$ Использует актуальное состояние научно-технической базы, технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции ИДК-2$_{ПК-3}$ Владеет навыками определения качества и безопасности показателей технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции ИДК-3$_{ПК-3}$ Владеет навыками контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
ПК-4. Готовность реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства	ИДК-1$_{ПК-4}$ Использует теоретические основы, методологию и принципы стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства ИДК-2$_{ПК-4}$ Умеет реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:

- 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;
- требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;
- теоретические основы, методологию и принципы стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства;
- методы и инструментарий проведения исследований в сфере профессиональной деятельности;
- теоретические основы организации технологических процессов, а также принципы управления технологическими объектами и процессами в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции;
- теоретические основы и факторы внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса в контексте обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами;
- теоретические основы производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, определение конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции
- методику поиска, сбора, анализа, обобщения оперативной информации для получения научных результатов и их использования в дальнейших исследованиях;

уметь:

- анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции;

- проводить оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов; идентифицировать дефекты, оценивая их влияние на качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;

- реализовывать технологии стандартизации и сертификации пищевой продукции;

- анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции;

- формировать и применять информационную базу данных о факторах внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса;

- логически мыслить и анализировать в отношении отечественной и зарубежной научно-технической документации в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;

- разрабатывать бизнес-планы в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

владеть:

- методиками исследования факторов, влияющих на сохранность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;

- методами идентификации, экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;

- методами, используемыми в процессе осуществления стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства;

- методами и приемами управления, анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции;

- методами обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами в сфере логистики предприятий переработки и аудита в аграрном секторе.

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
Организационно- подготовительный этап	- инструктивное собрание (информация руководителя о целях практики, формах отчетной документации); - на предприятии, где проходит практика: знакомство с руководителем практики от организации; - инструктаж по технике безопасности.
Основной (экспериментально-аналитический) этап	- знакомство с работой предприятия; - изучение учредительных документов, организационно-правового устройства предприятия; - изучение основных нормативных документов, регламентирующих деятельность организаци; - корректировка индивидуального задания совместно с руководителем практики от предприятия и руководителем от кафедры; - знакомство с актуальными проблемами, стоящими перед организацией, изучая пути их решения и работая с плановой и отчетной документацией; - наработка навыков в подготовке аналитических записок и отчетов;

	- оценка всех направлений деятельности организации (подробно ознакомиться с теми ее сторонами, которые непосредственно связаны со специальностью обучающегося; - сбор и предварительная обработка фактического статистического материала, необходимого для написания практической части выпускной квалификационной работы.
Заключительный (отчетный) этап	- выявление степени выполнения обучающимся программы практики; - оценка полноты и качества собранного материала, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов и предложений, выявление недостатков в прохождении практики и оформлении отчета; - формирование отчета по практике, содержащий выводы по каждому пункту общего и индивидуального заданий; - защита отчета по практике с учетом оценки работы обучающегося в ходе практики, данной руководителем практики от предприятия в отзыве-характеристике.

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
1. Организационный- подготовительный этап		
- Ознакомление с целями, задачами и программой производственной практики, порядком оформления отчетной документации. Получение от руководителя индивидуального плана преддипломной практики; - Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии; - Ознакомление с режимом работы предприятия, правилами внутреннего распорядка.	4/1	4/1
2. Основной (экспериментальный) этап		
- Сбор, обработка, и систематизация информации по теме исследования, в соответствии с программой практики. - Ознакомление с научной литературой, нормативной и иной документацией по проблематике исследований. - Исследование и научная интерпретация полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы.	41/4	41/4
3. Заключительный этап		
- Заполнение дневника производственной практики, оформление необходимой документации о прохождении практики; - Формирование отчета в соответствии с требованиями и методическими рекомендациями.	61/6	61/6
Защита отчета по производственной преддипломной практике	2/1	2/1

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

Примерная тематика:

1. Характеристика сырья и особенности производства кисломолочных продуктов.
2. Характеристика сырья, используемого для изготовления мучных кондитерских изделий.
3. Экспертиза качества и технология производства лососевой икры.
4. Анализ сырья, используемых при выработке детских молочных продуктов питания в контексте безопасности.
5. Характеристика сырья для производства бутербродных маргаринов.
6. Основные этапы производства пива светлых сортов.
7. Технология производства и характеристика основного и вспомогательного сырья при производстве томатопродуктов.
8. Характеристика сырья, используемого при производстве сычужных сыров.
9. Экспертиза качества и технологические операции производства хлебобулочных

изделий.

11. Общая характеристика сырья и технология производства мясных копчёностей.
12. Экспертиза качества кисломолочных изделий с растительными ингредиентами.
14. Общая характеристика сырья и технология производства овощных консервов.
15. Общая характеристика сырья и технология производства сушеных плодов.
16. Влияние сырья на формирование потребительских свойств пастило-мармеладных изделий.
17. Экспертиза сырья и его безопасность при производстве рыбных консервов.

Алгоритм выполнения

Процесс подготовки и проведения включает в себя следующие этапы:

1. Поиск источников информации для проведения научного исследования по выбранной теме.
2. Выявление актуальных проблем по теме научного исследования.
3. Составление рабочего плана и программы проведения исследования.
4. Обоснование и выбор методов и инструментария для проведения исследования.
5. Сбор, анализ, систематизация и обобщение информации об объекте и предмете научного исследования, путях решения проблемы.

По результатам поиска необходимо составить перечень основных информационных источников и литературы по тематике, аналогичной теме исследования, который должен включать: законодательные и нормативные акты, монографии, научные публикации (статьи и тезисы), базовые учебники и учебные пособия по учебным дисциплинам профессионального цикла, материалы официальных веб-сайтов и прочих интернет-ресурсов.

При составлении перечня целесообразно использовать: систематические, алфавитные и предметные каталоги библиотек; библиографические, реферативные и информационные издания; электронные базы законодательных и нормативных актов; статистические сборники; указатели журнальных статей (в последнем номере журналов); списки литературы в книгах и статьях; интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники информации.

Научная проблема – это комплекс теоретических и практических вопросов, которые противоречат существующим знаниям о процессе или явлении и требуют решения.

Выявление актуальных проблем по теме практического исследования проводится на основе изучения информационных источников и литературы из составленного обучающимся перечня. Особенное внимание при этом уделяется научным публикациям (монографиям, статьям, тезисам и т.п.), реферативным журналам, материалам электронных ресурсов.

Результатом данного этапа является формулировка обучающимся в тезисной форме существующих проблем в сфере, которой посвящена тема исследования: их сущности и причин возникновения (факторов, обстоятельств). Выявляется, кто из ученых решал данную проблему, какие вопросы остаются недостаточно изученными.

Методика изучения обучающимся информационных источников и литературы включает в себя следующие этапы:

- первичное ознакомление с аннотациями и просмотр содержания источников: изучается содержание аннотаций и оглавление источников литературы;
- фиксирование информации в виде выписок в тезисной форме на носителях (на листах бумаги, карточках для аннотирования, в электронных файлах) при изучении источников информации. В верхней части листа (бумажного или файла) или карточки приводят библиографическое описание источника с указанием вопроса исследования, которого касается выписка. Выписки, цитаты, цифровые показатели должны иметь ссылку на: автора, название произведения, издательство, год и место издания, страницы;
- группировка информации на носителях по однородным признакам для использования в процессе исследования. Основными признаками при группировке информации являются вопросы, которые касаются темы исследования. Также полезно группировать информацию по следующим признакам: основные концепции и гипотезы; мало разработанные научные, дискуссионные и неизученные положения и пр.;
- оформление результатов изучения источников в виде аннотаций, кратких обзоров, в которых излагается сущность самых важных научных положений, основных концепций, группируются мало разработанные, неясные, дискуссионные и неизученные положения.

Важное значение имеет проведение обучающимся критического обзора, в котором

излагается научная новизна и оригинальность публикации, излагается собственное отношение исследователя к концепциям автора, определяется возможность его использования в своей работе.

Очень важная информация может представляться в виде цитат автора;

- формулировка собственных выводов, оценок, обобщений.

Рабочий план практического исследования содержит перечень основных этапов исследования с указанием на каждом из них отдельных видов работ (вопросов, подлежащих исследованию), сроков их выполнения, методов сбора, обработки и анализа информации, видов отчетности, ожидаемых результатов и пр. Рабочий план исследования обучающемуся целесообразно оформить в виде таблицы.

Рабочая программа исследования описывает последовательность проведения научного исследования и включает в себя:

- постановку научной проблемы исследования;
- обоснование актуальности темы научного исследования – ее значения для решения научной проблемы;
- определение и обоснование предмета и объекта исследования, изучение их теоретических основ;
- изучение существующих гипотез (научных предположений) относительно сущности проблемы, объекта и предмета исследования. Изучаются идеи и гипотезы, которые выдвигались различными учеными и практиками по данной проблеме;
- определение обучающимся цели и основных задач исследования. Цель исследования определяет его конечный результат в виде положительного эффекта от решения научной проблемы, задачи – способы достижения цели исследования;
- выдвижение и обоснование обучающимся собственных гипотез относительно сущности проблемы, объекта и предмета исследования;
- разработка обучающимся методики исследования, которая отражает последовательность его проведения с указанием на каждом из этапов используемых приемов и методов исследования, показателей.

Обучающемуся необходимо перечислить методы и приемы исследования, которые он будет использовать. Подготовка вспомогательного инструментария включает подготовку обучающимся необходимых для заполнения аналитических таблиц, бланков, опросных листов, графиков и пр.

Обучающимся на основании изучения источников проводится анализ современного состояния решения проблемы, а также практики на основе статистических данных. Излагаются основные взгляды и позиции ученых и практиков по решению проблемы. Особенное внимание уделяется выявлению новых идей и гипотез, экспериментальным данным, новым методикам, оригинальным подходам по решению проблемы. Излагаются собственные мысли о направлениях и перспективах решения проблемы.

В выводах и рекомендациях обучающимся излагаются собственные выводы по результатам проведенного научно-практического исследования и даются рекомендации по основным направлениям технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции по теме научного исследования.

Список использованных источников и литературы должен включать публикации и другие источники за последние 5-6 лет. Особую ценность имеют работы за последний год.

В Приложениях приводятся таблицы и другие иллюстрации (рисунки, схемы, диаграммы, графики и пр.), если они дополняют или облегчают понимание материала отчета, а также громоздкие и объемные иллюстрации. Основные таблицы и рисунки приводятся по тексту отчета.

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 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. Грибанова И.В. Товароведение : учебное пособие / Грибанова И.В., Первойкина Л.И.. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 359 c. — ISBN 978-985-503-909-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/93399.html

2. Основы товароведения : пособие / составители В. Е. Сыцко [и др.], под редакцией В. Е. Сыцко. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 263 c. — ISBN 978-985-503-939-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/93394.html

Дополнительная литература:

1. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. Ч.2: ферментированные молочные продукты : учебное пособие для вузов / Нилова Л.П., Пилипенко Т.В.. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2025. — 170 c. — ISBN 978-5-4377-0207-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/155168.html

2. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Е.П. Корнена [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.— 384 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65295.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Менеджмент качества жировых товаров : учебное пособие / О.Б. Рудаков [и др.].. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 330 c. — ISBN 978-5-4497-1131-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/108362.html
4. Воротынцева, Т. М. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей : учебное пособие для вузов / Т. М. Воротынцева, П. П. Веселова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 124 c. — ISBN 978-5-4377-0055-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/136774.html
5. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 397 c. — ISBN 978-5-394-02300-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85722.html

Учебно-методические издания:

1. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. — 2-е изд. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 126 c. — ISBN 978-985-7253-64-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/134104.html
2. Щетилина И.П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / Щетилина И.П.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 112 c. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/86287.html
3. Криштафович Д.В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле вкусовых товаров : практикум / Криштафович Д.В., Криштафович В.И.. — Москва : Российская таможенная академия, 2020. — 78 c. — ISBN 978-5-9590-1143-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/105668.html
4. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов : лабораторный практикум / Березина В.В.. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 200 c. — ISBN 978-5-394-03205-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85578.html
5. Еремеева, Н. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие / Н. В. Еремеева. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 252 c. — ISBN 978-5-394-04171-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/107825.html

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.

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

Фамилия, имя, отчество	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Малыгина Валентина Дмитриевна	По основному месту работы	Зав. кафедрой, профессор	Доктор экономических наук, 08.00.03 – экономика и управление национальным хозяйством, профессор по кафедре товароведения и экспертизы продовольственных товаров, тема диссертации «Методология развития продовольственной безопасности Украины»	1. Удостоверение КПК 4379671929 Регистрационный номер 0222763, г. Екатеринбург ООО «Высшая школа делового администрирования» 15.02.2024 2. Удостоверение КПК 437984944 Регистрационный номер 0400315, г. Екатеринбург ООО «Высшая школа делового администрирования» 12.02.2026 года.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.О.04(Пд) Производственная преддипломная практика

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства

Трудоемкость практической подготовки при прохождении практики: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения практической подготовки при проведении практики:

знать:

- 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;
- требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;
- теоретические основы, методологию и принципы стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства;
- методы и инструментарий проведения исследований в сфере профессиональной деятельности;
- теоретические основы организации технологических процессов, а также принципы управления технологическими объектами и процессами в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции;
- теоретические основы и факторы внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса в контексте обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами;
- теоретические основы производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, определение конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции
- методику поиска, сбора, анализа, обобщения оперативной информации для получения научных результатов и их использования в дальнейших исследованиях;

уметь:

- анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции;
- проводить оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов; идентифицировать дефекты, оценивая их влияние на качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;
- реализовывать технологии стандартизации и сертификации пищевой продукции;
- анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции;
- формировать и применять информационную базу данных о факторах внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса;
- логически мыслить и анализировать в отношении отечественной и зарубежной научно-технической документации в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;
- разрабатывать бизнес-планы в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

владеть:

- методиками исследования факторов, влияющих на сохранность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;
- методами идентификации, экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;
- методами, используемыми в процессе осуществления стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства;
- методами и приемами управления, анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции;
- методами обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами в сфере логистики предприятий переработки и аудита в аграрном секторе;

обладать компетенциями: ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4

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. Владение методами анализа показателей качества и безопасности продукции сельского хозяйства в т.ч. современными и инновационными методами научных исследований	ИДК-1$_{ПК-1}$ Использует теоретические основы и принципы нормирования и регламентации показателей качества и безопасности продукции сельского хозяйства ИДК-2$_{ПК-1}$ Владеет традиционными, современными и инновационными методами научных исследований анализа и экспертизы показателей качества и безопасности сельскохозяйственной продукции
ПК-2. Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности продукции сельского хозяйства в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ИДК-1$_{ПК-2}$ Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности продукции сельского хозяйства ИДК-2$_{ПК-2}$ Умеет проводить оценку качества и безопасности продукции сельского хозяйства
ПК-3. Способность управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ИДК-1$_{ПК-3}$ Использует актуальное состояние научно-технической базы, технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции ИДК-2$_{ПК-3}$ Владеет навыками определения качества и безопасности показателей технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции ИДК-3$_{ПК-3}$ Владеет навыками контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
ПК-4. Готовность реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства	ИДК-1$_{ПК-4}$ Использует теоретические основы, методологию и принципы стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства ИДК-2$_{ПК-4}$ Умеет реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

Разработчик:
Малыгина В.Д.,
док. экон. наук, профессор



Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров
и экспертизы продукции сельского хозяйства
Малыгина В.Д.,
док. экон. наук, профессор

