Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 15.11.2026 19:17:32
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a[illegible]

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
«_27_» _04_ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.О.02(П) Производственная технологическая практика
(шифр, название дисциплины в соответствии с учебным планом)

Укрупненная группа направлений подготовки	38.00.00 Экономика и управление
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	2 очная 3 заочная

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк 2025

Рабочая программа практической подготовки при проведении практики «Производственная технологическая практика» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2025 года.

Разработчик: **Подсекалова Надежда Валерьевна, ст. преподаватель**

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

© Подсекалова Н.В., 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 – 4,5</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

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Общее количество часов – 162</td><td rowspan="4">Профиль

Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства</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>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>159 часов</td><td>159 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 деятельности и приобретение практических навыков и компетенций в сфере товароведения, экспертизы и оценки качества продовольственных товаров.

Задачи практики:

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

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.);

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

Практическая подготовка при проведении практики Б2.О.02(П) Производственная практика относится к обязательной части ОПОП ВО направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства

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 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.

В результате практической подготовки при проведении Производственной технологической практики обучающийся должен:

знать:

- требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества;
- методы и инструментарий проведения исследований в сфере товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства;
- 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;
- основы работы с нормативно-технической документацией;

уметь:

- проводить оценку качества и безопасности продукции сельского хозяйства;
- использовать теоретические основы и принципы нормирования и регламентации показателей качества и безопасности продукции сельского хозяйства;
- критически анализировать информацию по технологии производства сх продукции;
- анализировать научную и техническую информацию; использовать технологии производства, хранения и переработки сх продукции;
- организовывать собственную деятельность на период практики;
- формировать межличностные отношения и внутригрупповые взаимодействия в профессиональной деятельности;
- применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров;
- идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных товаров;
- оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов;
- применять документы в области технического регулирования, стандартизации;
- оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов;

- устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;

- выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации;

- обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров;

- проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов;

- организовывать экспертизу потребительских товаров и оформлять ее результаты;

- анализировать ассортимент товаров и выявлять приоритетные направления совершенствования, в том числе с применением современных цифровых технологий;

-формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;

- устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;

- реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров.

владеть:

- традиционными, современными и инновационными методами научных исследований анализа и экспертизы показателей качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;

- использовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства, способностью использовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

- способностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства, способностью анализа информацию по технологии производства сх продукции;

- навыками современных методов исследования и оценки качества товаров;

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

- умением анализировать научную и техническую информацию;

- инструментарием проведения исследований в сфере торговой деятельности;

- методикой поиска, сбора, анализа и обобщения оперативной информации для получения практических, а также научных результатов и их использования в дальнейших исследованиях.

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 технологической практики. Изучение мер безопасности, правил внутреннего распорядка, норм трудового этикета, а также прав и обязанностей преподавателей и студентов. Получение индивидуального задания.
2. Производственная технологическая практика.	2.1. Введение (актуальность, цели и задачи) в Производственную технологическую практику. 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 технологической практики, практические рекомендации и выводы по итогам практики.
	2.5. Рекомендации по совершенствованию организации Производственной технологической практики.
	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 технологической практике.
	3.2. Защита отчета по Производственной технологической практике.

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

	Количество часов	
	очная форма обучения	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 этикета, а также прав и обязанностей преподавателей и студентов. Получение индивидуального задания.		
2. Производственная технологическая практика		
2.1. Введение (актуальность, цели и задачи Производственной технологической практики. 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 технологической практики.	32	32
2.3. Организация работы по подготовке материалов для курсовых работ, написания научных статей, участия в научных конференциях и семинарах и др.	42	42
2.4. Анализ полученного опыта, рассмотрение затруднений и проблем, возникших в процессе прохождения Производственной технологической практики. Практические рекомендации и выводы по итогам практики.	12	12
2.5. Рекомендации по совершенствованию организации Производственной технологической практики (предложения по улучшению системы практической подготовки	20	20

будущих специалистов).		
2.6. Заключение (обобщенная оценка результатов Производственной технологической практики. Выводы о достигнутых целях и задачах.	12	12
3. Подведение итогов		
3.1. Оформление отчета по Производственной технологической практике.	12	12
3.2. Защита отчета по Производственной технологической практике.	4	4
Всего	162	162

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 технологической практики,

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, минеральные вещества), 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 отчета по практике. Систематизировать полученные в ходе практики данные, оформить их в отчёте с выводами и рекомендациями.

Структура отчета о прохождении Производственной технологической практики

1. Титульный лист

2. Содержание отчета (указание разделов и номеров страниц)

3. Введение (актуальность, цели и задачи Производственной технологической практики. Обоснование значимости научных исследований для формирования компетенций будущего специалиста.

4. Характеристика базы практики (сведения об организации, базе практики, особенности

структуры.

6. Анализ полученного опыта, рассмотрение затруднений и проблем, возникших в процессе прохождения Производственной технологической практики. Практические рекомендации и выводы по итогам практики.

7. Рекомендации по совершенствованию организации Производственной технологической практики, предложения по улучшению системы практической подготовки будущих товароведов.

8. Заключение (обобщенная оценка результатов Производственной технологической практики. Выводы о достигнутых целях и задачах.

9. Список использованной литературы (библиографический список нормативно-правовых актов, учебников, монографий, статей и прочих материалов, которые были использованы для написания отчёта по практике).

10. Приложения (дополнительные материалы, иллюстрирующие проведённую деятельность: конспекты лекций, дневник практики, 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. Заворохина Н.В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. – М.: ИНФРА-М, 2020. – 144 с.

2. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учебное пособие. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2021. – 156 с.

3. Николаева М.А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. – М.: Норма, 2019. – 320 с.

4. Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения: учебно-практическое пособие. – М.: Дашков и К°, 2018. – 192 с.

5. 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. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. – М.: Academia, 2019. – 304 с.

2. Киракозова Н.Ш. Справочник продавца продовольственных товаров / Н.Ш. Киракозова, Г.Ф. Каткова. – М.: Высшая школа, 2019. – 352 с.

3. Куликова Н.Р. Управление ассортиментом товаров: учеб. пособие / Н.Р. Куликова, Т.А. Трыкова, Н.С. Борзунова. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2016. – 240 с.

4. Моисеенко Н.С. Основы товароведения: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 414 с.

Учебно-методические издания:

Рабочая программа: Производственная технологической практика (электронный ресурс) для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства / ФГБОУ ВО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган – Барановского», Каф. товар. прод. тов-в и эксп. прод. с/х / Подсекалова Н.В. – Донецк: ФГБОУ ВО ДОННУЭТ, 2026. - 13 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://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

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)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Подсекалова Надежда Валерьевна	по основному месту работы	Старший преподаватель	Донецкий государственный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановского 09.02.2004 г., Специальность «Технология питания», специалист квалификация инженер-технолог	-	1. Удостоверение о повышении квалификации от 24.09.2022г., № 771802829908, 24 ч., ФГБОУВО "Донской государственный технический университет», Ростов-на Дону. 72 часа. 1. Сертификат о повышении квалификации от 15.02.2022г., № 971596987,14ч ГОУВОМО «Московский Государственный областной университет»