

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Владимировна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 11:57:47
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7324a676a271b2

**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



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе
Л. В. Крылова

(подпись)

«28» февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ
ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Б2.В.05(Пд) Производственная практика (научно-исследовательская работа)
(вид и тип практики в соответствии с учебным планом)

Укрупненная группа
направлений подготовки: 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и
пищевых продуктов

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 (при наличии таких лиц)

Донецк 2024

Рабочая программа практической подготовки при Производственная практика (научно-исследовательская работа) для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом Университета:

- в 2024г. – для очной формы обучения;
- в 2024 г. – для заочной формы обучения.

Разработчики: Попова Н.А., доц., к.т.н., доц.,

(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)

Медведкова И.И., доц., к.т.н., доц.

(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения
Протокол от «19» февраля 2024 года № 11

Зав. кафедрой


(подпись)

В.Д. Малыгина

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета Маркетинга и торгового дела


(подпись)

Д.В. Махносов

(инициалы, фамилия)

Дата « 27 » 02 2024 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

Председатель

(подпись)



Л. В. Крылова

(инициалы, фамилия)

2024 год

© Попова Н.А., Медведкова И.И., 2024 год
(ФИО разработчиков)

© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика практической подготовки при проведении практики	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3,0	Укрупненная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство	Вариативная	
	Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
Общее количество часов – 108	Профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	Год подготовки	
		4-й	5-й
		Семестр	
		8-й	10-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Индивидуальные задания:	
		да	да
		Форма промежуточной аттестации:	
		зачет	зачет

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 материала 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 ООП ВО

Практическая подготовка при проведении практики Б.2.В.05(Пд) Производственная практика (научно-исследовательская работа) относится к вариативной 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. Готовность реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ИДК-1 _{ПК-1} Использует общие научно-теоретические подходы к технологиям производства, транспортирования и хранения сельскохозяйственной продукции и сырья, изменения химического состава и физических свойств сельскохозяйственной продукции при нарушении ее технологий;

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	<p>ИДК-2_{ПК-1} Умеет оценивать условия хранения и состояние пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции, а также их качество и безопасность;</p> <p>ИДК-3_{ПК-1} Владеет методиками исследования факторов, влияющих на сохранность продукции растениеводства и животноводства</p>
<p>ПК-4. Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<p>ИДК-1_{ПК-4} Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>ИДК-2_{ПК-4} Умеет проводить оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов; идентифицировать дефекты и оценивать их влияние на качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>ИДК-3_{ПК-4} Владеет методами экспертизу качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p>
<p>ПК-5. Готовность реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>ИДК-1_{ПК-5} Использует теоретические основы, методологию и принципы стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ИДК-2_{ПК-5} Умеет реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ИДК-3_{ПК-5} Владеет методами, используемыми в процессе осуществления стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства</p>
<p>ПК-6. Способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</p>	<p>ИДК-1_{ПК-6} Использует теоретические основы организации технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции; принципы управления технологическими объектами и процессами в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции</p> <p>ИДК-2_{ПК-6} Умеет анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции</p> <p>ИДК-3_{ПК-6} Владеет методами и приемами управления, анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции</p>
<p>ПК-7. Способность формировать и применять информационную базу данных о факторах внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса в контексте обеспечения потребителей безопасным продовольствием и</p>	<p>ИДК-1_{ПК-7} Использует теоретические основы и факторы внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса в контексте обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами</p> <p>ИДК-2_{ПК-7} Умеет формировать и применять информационную базу данных о факторах внутренней и внешней среды предприятий</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
товарами	агропродовольственного комплекса ИДК-3 _{ПК-7} Владеет методами обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами в сфере логистики предприятий переработки и аудита в аграрном секторе
ПК-10. Готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической документации, и другой информации в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-10} Использует теоретические основы производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИДК-2 _{ПК-10} Умеет логически/критически мыслить и анализировать в отношении отечественной и зарубежной научно-технической документации, и другой информации в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИДК-3 _{ПК-10} Владеет методами идентификации, исследования качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
ПК-11. Способность к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинговых исследований	ИДК-1 _{ПК-11} Использует теоретические основы и принципы определения конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции ИДК-2 _{ПК-11} Умеет разрабатывать бизнес-планы в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИДК-3 _{ПК-11} Владеет методами и навыками организации закупочной деятельности, проведения маркетинговых исследований

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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - знакомство с работой предприятия; - изучение учредительных документов, организационно-правового устройства предприятия; - изучение основных нормативных документов, регламентирующих деятельность организации; - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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		
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	1	1
2. Основной (экспериментальный) этап		
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	4	4
3. Заключительный этап		
<ul style="list-style-type: none"> - Заполнение дневника производственной практики, оформление необходимой документации о прохождении практики; - Формирование отчета в соответствии с требованиями и методическими рекомендациями. 	6	6
Защита отчета по производственной преддипломной практике	1	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 копченостей.
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. Особое 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

Соответствие государственной шкалы оценивания
академической успеваемости

Сумма баллов	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным прохождением практической подготовки при прохождении практики

11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Горелов, Н.А. Методология научных исследований: учебник для бакалавриата и магистратуры / Н.А. Горелов, Д.В. Круглов. М. Издательство Юрайт, 2015. - 290 с.
2. Евдохова, Л. Н. Товарная экспертиза [электронный ресурс]: учебное пособие. / Л.Н. Евдохова. - Минск, «Вышэйшая школа», 2013. - 337 с - ЭБС «Лань».
3. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учеб.пособие /М.А. Николаева М.А. Положишникова . - М.: Форум, 2015. - 464с.

Дополнительная литература:

Пилипенко, Т. В. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. Часть 1. Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей: учебное пособие / Т. В. Пилипенко, Л. П. Нилова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4377-0110-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70680.html>

Пилипюк, В. Л. Технология хранения зерна и семян: учебное пособие / В. Л. Пилипюк. — Москва: Вузовский учебник, 2010. — 437 с. — ISBN 978-5-9558-0119-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/751.html>

Товароведение и таможенная экспертиза товаров животного и растительного

происхождения: учебное пособие / С. Н. Ляпустин, Л. В. Сопин, Ю. Е. Вашукевич [и др.]. — Владивосток: Владивостокский филиал Российской таможенной академии, 2013. — 189 с. — ISBN 978-5-98137-037-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/13500.html>

Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие для бакалавров / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова ; под редакцией Ж. Ю. Койтовой. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — ISBN 978-5-394-02407-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85571.html>

1. Голубева, Л. В. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения: экспертиза молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум: учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова; под редакцией Л. В. Голубева. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 64 с. — ISBN 978-5-00032-210-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/64405.html>

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

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

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

5. Ковалева, И. П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие / И. П. Ковалева, И. М. Титова, О. П. Чернега. — Санкт-Петербург: Проспект Науки, 2017. — 168 с. — ISBN 978-5-903090-67-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/35802.html>

6. Пономарев, А. Н. Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли. Лабораторный практикум: учебное пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 60 с. — ISBN 978-5-00032-360-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86284.html>

7. Мамедова, Т. Д. Сырьё и материалы для потребительских товаров. Учебный модуль 1. Сырьё для производства продовольственных товаров: учебное пособие для студентов специальности 080115.65 Таможенное дело / Т. Д. Мамедова. — Владивосток: Владивостокский филиал Российской таможенной академии, 2011. — 188 с. — ISBN 978-5-9590-0564-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/25789.html>

Учебно-методические издания:

Рабочая программа производственной практики (научно-исследовательская работа): для студентов 4 курса очной, 5 курса заочной форм обучения направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов (электронный ресурс) / Н.А. Попова, И.И. Медведкова; М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «Донец. Нац. Ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», Каф. тов. – Донецк: [ГО ВПО «ДОННУЭТ»], 2024. – 34 с.

12. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Сайт дистанционного обучения ФГБОУ ВО ДОННУЭТ <http://distant.donnuet.education/>
2. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft; мышь. – Загл. с экрана.
3. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с экрана.
4. Elibrary.ru [Электронный ресурс]: науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва]: ООО Науч. электрон. б-ка., 2000 – Режим доступа: <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.
5. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос»; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва: ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.
6. Национальная Электронная Библиотека.
7. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс]: электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва: ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа: <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.
8. Book on lime: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа: <https://bookonlime.ru>. – Загл. с экрана.
9. Университетская библиотека ONLINE: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.
10. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

1. Общество с ограниченной ответственностью «ТОРГОВЫЙ ДОМ «ГОРНЯК» (Договор №98/2020 от 27.05.2020 г.)
2. Министерство агропромышленной политики и продовольствия Донецкой Народной Республики (Договор №100 от 27.10.2020г.)
3. РП «Еленовский комбинат хлебопродуктов» (Договор №128 от 26.05.2020г.)
4. ООО Мир хлеба (Договор №131 от 10.12.2020г.)

14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего / внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании ¹
Попова Наталья Александровна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, маркетинг, специалист по экономике и предпринимательству. Диплом кандидата технических наук серия ДК № 059215	1. Сертификат №323776S23, 13.02.2024, семинар 15 ч. ООО "Высшая школа делового администрирования", Екатеринбург 2. Сертификат №0000002437 (2213), 03.04.2024, Вебинар 2ч. ООО "Цифровизация плюс", Санкт-Петербург 3. Справка о прохождении стажировки №08/781, 17.05.2024 Стажировка без отрыва 72ч. ГП "Донецкстандартметрология", Донецк
Медведкова Инна Игоревна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, маркетинг, маркетолог-экономист, диплом кандидата технических наук ДК № 044293	1. Повышения квалификации 16.12.2020 - 29.01.2021, 72 час, ГП Донецкстандартметрология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/348 2. Повышение квалификации, 19.09.2022 - 21.09.2022, 36 часов, ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК № 612400026471 3. Повышение квалификации,

<p>ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики</p>	<p>Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего / внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)</p>	<p>Должность, ученая степень, ученое звание</p>	<p>Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации</p>	<p>Сведения о дополнительном профессиональном образовании¹</p>
				<p>16.05.2023 - 19.05.2023, 36 ч ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК №612400030712 4. Повышения квалификации 15.04.2024 - 17.05.2024, 72 час, ГП Донецкстандартметрология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/780</p>

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.В.05(Пд) Производственная практика (научно-исследовательская работа)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

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-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-11
(перечень компетенций)

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	<p>стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ИДК-3_{ПК-5} Владеет методами, используемыми в процессе осуществления стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства</p>
<p>ПК-6. Способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</p>	<p>ИДК-1_{ПК-6} Использует теоретические основы организации технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции; принципы управления технологическими объектами и процессами в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции</p> <p>ИДК-2_{ПК-6} Умеет анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции</p> <p>ИДК-3_{ПК-6} Владеет методами и приемами управления, анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции</p>
<p>ПК-7. Способность формировать и применять информационную базу данных о факторах внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса в контексте обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами</p>	<p>ИДК-1_{ПК-7} Использует теоретические основы и факторы внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса в контексте обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами</p> <p>ИДК-2_{ПК-7} Умеет формировать и применять информационную базу данных о факторах внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса</p> <p>ИДК-3_{ПК-7} Владеет методами обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами в сфере логистики предприятий переработки и аудита в аграрном секторе</p>
<p>ПК-10. Готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической документации, и другой информации в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p>	<p>ИДК-1_{ПК-10} Использует теоретические основы производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>ИДК-2_{ПК-10} Умеет логически/критически мыслить и анализировать в отношении отечественной и зарубежной научно-технической документации, и другой информации в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>ИДК-3_{ПК-10} Владеет методами идентификации, исследования качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p>
<p>ПК-11. Способность к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной</p>	<p>ИДК-1_{ПК-11} Использует теоретические основы и принципы определения конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинговых исследований	и принципы определения конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции ИДК-2 _{ПК-11} Умеет разрабатывать бизнес-планы в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИДК-3 _{ПК-11} Владеет методами и навыками организации закупочной деятельности, проведения маркетинговых исследований

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

Разработчики:

Попова Н.А., доц., к.т.н., доц.
 (ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)

Медведкова И.И., доц., к.т.н., доц.
 (ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)


 (подпись)

 (подпись)

Заведующий кафедрой

Малыгина В.Д.,
зав. кафедрой товароведения, д.э.н., проф.
 (ФИО, ученая степень, ученое звание)


 (подпись)