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
«25» 03. 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.О.01(У) Учебная 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	1 очная 1 заочная

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк 2026

Рабочая программа практической подготовки при проведении практики «Учебная 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 2026 года.

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

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

Заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

_____ В.Д. Малыгина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела

_____ Д.В. Махноносов
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «13» февраля 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «25» марта 2026 № 8

Председатель_____ Л.В. Крылова

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

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, 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 – 6</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки

38.00.00 Экономика и управление</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Общее количество часов – 216</td><td rowspan="4">Профиль

Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54</td><td rowspan="6">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Контактная работа</td></tr>
<tr><td>144</td><td>144</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>72 часа</td><td>72 часа</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 (вид и тип практики). Совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов 1 курса направления подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Овладение умениями и навыками организации и реализации технологий производства сельскохозяйственной продукции и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности. Вид практики – Учебная, тип практики – Технологическая.

Задачи: - осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

- использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

- создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;

- реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

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

Практическая подготовка при проведении практики Б2.О.01(У) Учебная технологическая практика относится к обязательной части ОПОП ВО.

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

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1$_{УК-2}$. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИД-2$_{УК-2}$. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИД-3$_{УК-2}$. Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время ИД-4$_{УК-2.}$ Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

В результате практической подготовки при проведении производственной педагогической практики обучающийся должен:

знать:

- основные технологии производства продукции растениеводства и животноводства, хранения и переработки сх продукции, анализировать информацию по технологии производства сх продукции

- актуальные проблемы в сфере товароведения;

- основные направления инновационного развития в сфере товароведения.

уметь:

-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:

-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 учебной технологической практики, определение целей и задач. Актуальность, цели и задачи практики, обоснование значимости практики для формирования компетенций будущего специалиста
	1.2. Ознакомление с графиком проведения практики. Изучение мер безопасности, правил внутреннего распорядка, а также прав и обязанностей преподавателей и студентов. Получение индивидуального задания

2. Организация и осуществление торговой деятельности	2.1 Ознакомление с предприятием. Характеристика базы практики (сведения о предприятии) 2.2. Информационное обеспечение торгово-сбытовой деятельности 2.3 Установление хозяйственных связей с поставщиками и потребителями товаров и услуг 2.4 Организация и осуществление продаж. Организация и управление торгово-технологическими процессами в оптовой торговле 2.5 Организация и управление торгово-технологическими процессами в розничной торговле 2.6 Организация и управление торгово-технологическими процессами в электронной торговле 2.7. Прогнозирование и планирование закупок
3. Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	3.1 Изучение основ товароведения на практике. Предмет и основные категории товароведения 3.2 Методы товароведения 3.3 Качество товаров и свойства товаров. Обеспечение качества и количества товаров 3.4 Товароведение продовольственных товаров 3.5 Оценка качества и основы экспертизы потребительских 3.6. Оценочная деятельность в товароведении 3.7. Идентификация товаров 3.8. Методы определения показателей качества товаров 3.9. Основы экспертизы потребительских товаров. Управление ассортиментом товаров. Основные понятия в области управления ассортиментого управления. Стратегия и ассортиментная политика розничного торгового предприятия. Методы управления товарным ассортиментом 3.10 Основы категорийного менеджмента. Методология категорийного ассортимента
4. Заключение	4. Подведение итогов, результатов практики, выводы о достигнутых целях и задачах, рекомендации по дальнейшему совершенствованию навыков и умений)
	4.1 Оформление отчета по учебной технологической практике
	4.2 Защита отчета по учебной технологической практике
	4.3 Оценивание

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
1. Организационное собрание 1.1. Введение обучающихся в программу практики, определение целей и задач. Актуальность, цели и задачи учебной технологической практики, обоснование значимости педагогической практики для формирования компетенций будущего специалиста). 1.2. Ознакомление с графиком проведения практики. Изучение мер безопасности, правил внутреннего распорядка, а также прав и обязанностей преподавателей и студентов.	4	4
2.1 Характеристика базы практики. Ознакомление. с правилами внутреннего распорядка, правилами ТБ, ношения санспецодежды. Проведение инструктажа	4	4
2.2 Организация осуществление торговой деятельности	92	92
3. Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	92	92
4. Подведение итогов, результатов практики, выводы о достигнутых целях и задачах, рекомендации по дальнейшему совершенствованию навыков и умений	2	2
4.1 Оформление отчета по учебной технологической практике	20	20
4.2 Защита отчета по учебной технологической практике 4.3 Оценивание	2	2
Всего	216	216

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

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

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

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

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

— использование в ходе обучения организационных форм: групповой или индивидуальной;

— разработка индивидуальной программы практики с индивидуальным графиком посещения занятий;

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

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

1) для слепых и слабовидящих:
в печатной форме увеличенным шрифтом;
в форме электронного документа;
в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
в печатной форме;
в форме электронного документа;
3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
в печатной форме;
в форме электронного документа;
в форме аудиофайла.

Процедура проведения 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

Блок 1. Анализ и классификация продовольственных товаров

1. Выберите 3-4 вида молочных продуктов (например, молоко, йогурт, творог, сыр) от разных производителей. Проведите сравнительный анализ по следующим параметрам: состав (наличие пищевых добавок, соответствие заявленному составу); пищевая и энергетическая ценность; сроки годности и условия хранения; соответствие маркировки требованиям ТР ТС 022/2011. Оформите результаты в виде таблицы, сделайте выводы о качестве и безопасности продукции.

2. Проведите товароведную классификацию группы мясных полуфабрикатов (например, котлеты, пельмени, фарш). Укажите: биологическую классификацию (вид сырья); учебную классификацию; стандартную классификацию по ГОСТ или ТУ; особенности маркировки и упаковки для каждого вида; ботанические сорта и их товароведные характеристики; градации качества (высший, первый, второй сорт) согласно ГОСТ; типичные дефекты и причины их возникновения; оптимальные условия хранения и транспортировки.

Блок 2. Оценка качества и безопасности

3. Проведите органолептическую оценку 23 образцов растительного масла (рафини рованного и нерафинированного). Оцените: цвет; запах; вкус; прозрачность. Сравните результаты с требованиями ГОСТ. Составьте протокол экспертизы.

4. Выберите один вид консервированной продукции (например, кукуруза, горошек, ан анасы). Проанализируйте показатели безопасности (содержание тяжёлых металлов, пестицидов, микотоксинов — по описаниям на упаковке, таре о данных лабораторных исследований); микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы); соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 и ГОСТ.

5. Проведите идентификацию 2–3 образцов мёда по следующим признакам: внешний вид, консистенция; содержание воды и редуцирующих сахаров (по справочным данным); наличие фальсификаций (сахарный сироп, крахмальная патока). Сделайте вывод о подлинности продукции.

Блок 3. Анализ упаковки и маркировки

6. Выберите 3 вида упакованных продуктов (например, крупы, кондитерские изделия, мясные консервы). Проанализируйте: вид упаковки (материал, тип); полноту и достоверность маркировки (согласно ТР ТС 022/2011); наличие знаков соответствия и сертификации; информацию о производителе и импортере. Составьте таблицу с выявленными несоответствиями и рекомендациями по их устранению.

7. Изучите требования к упаковке и маркировке скоропортящихся продуктов (охлаж

дённое мясо, рыба, свежие ягоды). Составьте памятку для работников склада с указанием: оптимальных условий хранения; сроков годности; правил маркировки партий; действий при обнаружении нарушений условий хранения.

Блок 4. Практические задачи по экспертизе

8. Смоделируйте ситуацию: при приёмке партии свежих яблок обнаружены признаки гниения и плесени. Выполните следующие действия: проведите отбор проб согласно ГОСТ 34702-2020; оцените степень повреждения партии; определите соответствие продукции требованиям ГОСТ 34314-2017; составьте акт приёмки с указанием выявленных несоответствий.

9. Разработайте алгоритм проведения экспертизы качества замороженных ягод (мали на черника, смородина). Включите следующие этапы: проверка сопроводительной документации; осмотр упаковки и маркировки; органолептическая оценка после размораживания; лабораторные исследования (при необходимости); составление заключения.

Блок 5. Анализ производственных процессов

10. Выберите один пищевой продукт (например, хлеб, йогурт, колбаса) и постройте блок-схему его производства. На каждом этапе укажите: потенциально опасные факторы (микробиологические, химические, физические); критические контрольные точки (ККТ) согласно принципам ХАССП; меры контроля и предупреждения рисков.

11. Проанализируйте систему управления качеством на гипотетическом предприятии по производству мясных полуфабрикатов. Оцените соответствие требованиям ГОСТ Р ИСО 22000; эффективность контроля сырья и готовой продукции; организацию внутреннего аудита; действия при выявлении несоответствий. Предложите 3–4 рекомендации по улучшению системы.

Блок 6 Практические задания

12. Подготовьте презентацию на тему «Современные тенденции в товароведении продовольственных товаров»

13. Проведите сравнительный анализ различных систем сертификации продуктов питания и их влияния на качество товаров.

14. Составьте тесты для оценки знаний студентов по учебной дисциплине «Основы практической товароведной деятельности».

15. Проведите небольшое исследование ассортимента отдельной группы продовольственных товаров и подготовьте отчет с выводами.

16. Напишите научную статью на тему актуальных проблем товароведения продовольственных товаров с предложениями по их решению.

17. Создайте инфографику, иллюстрирующую ключевые аспекты товароведения продовольственных товаров, такие как классификация, стандарты качества и т.д.

18. Разработайте проект по улучшению качества конкретного вида продовольственного товара, включая анализ текущего состояния и предложенные меры.

Структура отчета о прохождении практики

1. Титульный лист (приложение 1)
2. Содержание отчета (указание разделов и номеров страниц)
3. Введение (актуальность, цели и задачи практики, обоснование значимости педагогической практики для формирования компетенций будущего специалиста).
4. Характеристика базы практики (сведения об организации).
5. Организация и осуществление торговой деятельности предприятия.
6. Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров.
8. Заключение (обобщенная оценка результатов учебной технологической практики, которая относится к обязательной части ОПОП ВО, выводы о достигнутых целях и задачах, рекомендации по дальнейшему совершенствованию собственных педагогических умений).
9. Список использованной литературы (библиографический список нормативно-правовых актов, учебников, монографий, статей и прочих материалов, которые были

использованы в период прохождения практики).

10. Приложения (дополнительные материалы, иллюстрирующие проведённую деятельность: дневник практики, методические разработки к практическим занятиям, 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

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	5 «отлично»	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
75-89	4 «хорошо»	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок
60-74	3 «удовлетворительно»	удовлетворительное выполнение со значительным количеством недостатков
менее 60	2 «неудовлетворительно»	с возможностью повторной аттестации

11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

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

Дополнительная литература:

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

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

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

Учебно-методические издания:

Рабочая программа: Учебная 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. - 15 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.

Университетская библиотека онлайн: электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей.

9. ZNANIUM: электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва: Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.
10. 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.
11. 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.
12. 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.

13. 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.
14. CYBERLENINKA: Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев; ООО «Итеос»]. - Москва: КиберЛенинка, 2012 -. - URL:http://cvberleninka.ru. — Текст: электронный.
15. 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).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести тельства; на условиях договора гражданско правового характера (далее – договор ГПХ)	Долж ность (для совмести телей место основной работы, долж ность)	Наименова ние учебного заведения, которое окончил (год окончания, специаль ность, квалифика ция 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 преподава тель	Донецкий государствен ный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановс кого 09.02.2004 г., Специаль ность «Технология питания», специалист квалифика ция 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»

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.О.01(У) Учебная технологическая практика
(вид и тип практики)

Направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (код и наименование)
Профиль	Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства
Трудоемкость практической подготовки при прохождении практики:	6,0 з.е.

Планируемые результаты обучения практической подготовки при проведении практики:

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

знать:

- порядок экспертизы потребительских товаров и оформлять ее результаты;
- оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов;
- основные технологии производства продукции растениеводства и животноводства, хранения и переработки сх продукции, анализировать информацию по технологии производства сх продукции
- актуальные проблемы в сфере товароведения;
- основные направления инновационного развития в сфере товароведения.

уметь:

- 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:

-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

- методы и инструментарий проведения исследований в сфере торговой деятельности;

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

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

Код и наименование компетенции	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1$_{УК-2}$. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИД-2$_{УК-2}$. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИД-3$_{УК-2}$. Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время ИД-4$_{УК-2}$. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

Разработчик:
Подсекалова Н.В.,
ст. преподаватель
кафедры товароведения продовольственных товаров
и экспертизы продукции сельского хозяйства

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