Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:04:11
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова
(подпись)
«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.О.03(П) Производственная технологическая товароведная практика
(шифр, вид и тип практики)

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

Образовательная программа
высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код, наименование)

Профиль Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства
(наименование)
Факультет маркетинга и торгового дела

Форма обучения, курс: очная форма обучения, 3 курс
заочная форма обучения, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа практической подготовки при проведении
Производственной технологической товароведной практики
(шифр,вид и тип практики)
для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,
(код, наименование)
профилю: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства,
(наименование)
разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

Разработчик: *Попова Н.А., доцент, канд. техн., наук, доцент*
(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

Протокол от «17» февраля 2026 года № 14

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
_____ В.Д. Малыгина
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета маркетинга и торгового дела
_____ Д.В. Махноносов
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «17» февраля 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «25» марта 2026 года № 8
Председатель _____ Л. В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Попова Н.А., 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 – <u>6</u></td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
<u>35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство</u>
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2"><u>Обязательная часть</u></td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Общее количество часов – <u>216</u></td><td rowspan="5">Профиль: <u>Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства</u>
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>6-й</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54</td><td rowspan="2">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>Зачет с оценкой</td><td>Зачет с оценкой</td></tr>
</table>

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Цель (Производственная технологическая товароведная практика):

- приобретение практических навыков в области контроля качества пищевых продуктов и изучение ассортимента на предприятиях различного профиля и различной формы собственности;
- закрепление и углубление теоретических знаний по товароведению пищевых продуктов, стандартизации товаров, по управлению качеством продукции;
- ознакомление с межотраслевыми связями и основными экономическими рычагами и стимулами хозяйственного механизма пищевого производства.

Задачи:

- изучение перечня поставщиков продовольственных товаров и организации контроля качества поставляемой продукции, ознакомление с организацией хозяйственных связей с поставщиками;
- ознакомление с поставляемым ассортиментом, организацией, формами и методами хранения продукции;
- закрепление приобретенных теоретических знаний по основам стандартизации пищевых продуктов;
- ознакомление с организацией сбыта товаров собственного производства;
- ознакомление с организацией работ по охране окружающей природной среды на предприятии;
- изучение внешнеэкономических связей предприятий и перспектив их расширения;
- сбор материалов для отчета по практике и курсовых работ, для докладов на научных студенческих конференциях.

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

Практическая подготовка при проведении практики Б2.О.03(П) Производственная технологическая товароведная практика относится к обязательной части ОПОП ВО. Производственная практика базируется на дисциплинах: «Квалиметрические методы обработки экспериментальных данных», «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции растительного происхождения», «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции животного происхождения», «Экспертиза продукции биотехнологии» и являются основополагающими для прохождении преддипломной практики.

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-2. Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности	ИДК-1$_{ПК-2}$ Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы

продукции сельского хозяйства в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	качества и безопасности продукции сельского хозяйства ИДК-2$_{ПК-2}$ Умеет проводить оценку качества и безопасности продукции сельского хозяйства
ПК-3. Способность управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ИДК-1$_{ПК-3}$ Использует актуальное состояние научно-технической базы, технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции ИДК-2$_{ПК-3}$ Владеет навыками определения качества и безопасности показателей технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции ИДК-3$_{ПК-3}$ Владеет навыками контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение

В результате прохождения практической подготовки обучающийся должен:

знать:

- назначение предприятия в хозяйственном комплексе страны и его место в отрасли, реализующей определенную номенклатуру товаров;
- структуру и организацию предприятия, функции отделов;
- влияние различных процессов на качество товаров, их конкурентоспособность;
- организацию входного контроля качества товаров, порядок проведения приемо-сдаточных, периодических и типовых испытаний, организацию комплексной системы управления качеством продукции;
- требования нормативных документов к товарам, их маркировке, упаковке, транспортировке, хранению;
- характеристику ассортимента продукции, реализуемого предприятием: его структуру, широту, полноту, обновление;
- соответствие ассортимента требованиям потребителей;
- методы изучения спроса населения, применяемые на предприятии;
- порядок проверки работы предприятия различными контролирующими органами.

уметь:

- оценивать ассортимент продукции;
- выявлять наличие дефектов, причины их возникновения, устанавливать сорт товара;
- оценивать потребительские свойства товара, рассчитывать уровень конкурентоспособности, определять резервы для ее повышения;
- используя действующую нормативную документацию и стандартные методы, определять нормируемые показатели, проводить оценку качества товаров;
- анализировать состояние производства товаров в регионе и за его пределами, ориентироваться в тенденциях и направлениях развития производства конкретных групп товаров;
- проводить контроль за правильностью оформления сделок, заключаемых подразделениями предприятия;
- оформлять результаты исследований.

владеть:

- навыками организации и проведения разных видов экспертиз;

- способностями выявлять фальсифицированные товары;
- навыками заполнения документов по проведению экспертизы;
- знаниями по осуществлению приемки товаров по количеству и качеству, оформлению соответствующих документов по их результатам.

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
Подготовительный этап (этап адаптации)	обучающийся приспосабливается к требованиям деятельности в области организации торговли и экспертной деятельности на предприятии.
Этап непосредственного прохождения практики (этап идентификации)	обучающийся осознает суть ключевых объектов (явлений), которые формируют содержание профессиональной работы, ее качество, с самопознанием своего уровня квалификации и места в квалификационной специализации; осознает свои профессиональные нужды, знакомится с производственными функциями, с помощью которых эти нужды должны быть удовлетворены.
Заключительный этап (этап самореализации)	обучающийся должен использовать свои способности к профессиональной деятельности в практических действиях на предприятиях торговой деятельности.

Примечание. *В данном разделе Рабочей программы представляется описание работы на каждом этапе (теме) учебной (производственной) практики.*

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Подготовительный этап (этап адаптации)		
Организационные вопросы прохождения практики (оформление на практику, получение пропусков; инструктаж по технике безопасности, охраны труда, правил пожарной безопасности; составление графика прохождения практики на предприятии). Ознакомительная экскурсия по предприятию.	3/1	3/1
Этап непосредственного прохождения практики (этап идентификации)		
Методологические основы товарной экспертизы. Основные элементы	17/3	17/3

товарной экспертизы: Объекты товарной экспертизы. Градации качества. Субъекты товарной экспертизы. Средства товарной экспертизы, методы товарной экспертизы.		
Ключевые этапы проведения товарной экспертизы. Технология проведения товарной экспертизы: Порядок проведения количественной экспертизы. Порядок проведения качественной экспертизы. Экспертиза контрактов (договоров).	25/3	25/3
Организация приема товаров по количеству и качеству, документальное оформление результатов приема. Анализ производственного или торгового ассортимента товаров, его количественных характеристик.	38/4	38/4
Экологическая, санитарно-гигиеническая, ветеринарная и судебная экспертиза. Схема проведения товарной экспертизы отдельных товарных групп	35/3	35/3
Заключительный этап (этап самореализации)		
Оформление индивидуального задания и отчета	40/3	40/3
Защита отчета	4/1	4/1

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

1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза товаров отечественного производства и пути ее усовершенствования.
2. Отличные особенности экспертизы санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров отечественного и заграничного производства.
3. Товароведная экспертиза качества, маркировки и упаковки продовольственных товаров.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазионных заболеваниях.
6. Порядок проведения экологической экспертизы продовольственных товаров, поступающих грузополучателю в контейнерах.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях.
8. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы.
10. Пути усовершенствования методов экспертизы плодоовощных товаров.
11. Разработка предложений относительно усовершенствования экспресс-методов экспертизы кондитерских товаров.
12. Анализ лабораторных методов хлебобулочных товаров.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочного сырья для производства сливочного масла.
14. Санитарная экспертиза морепродуктов и готовых изделий из них.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц
16. Сравнительная характеристика экспертизы товаров отечественного и заграничного производства. (по отдельным группам продовольственных товаров)

17. Идентификация партии крепких спиртных напитков по информации на потребительской упаковке.

18. Особенности экспертизы маркировки определенных групп импортных товаров.

19. Сравнительная характеристика требований к безвредности скоропортящихся товаров.

20. Методы определения фальсификации рыбных консервов.

Алгоритм выполнения

Во время прохождения товароведной практики обучающиеся выполняют индивидуальное задание, как правило, связанное с темами предстоящих курсовых и дипломных работ. В связи с этим кафедрой разработаны задания исследовательского характера, в процессе выполнения которых обучающийся должен использовать навыки, приобретенные во время выполнения лабораторных работ в университете, для самостоятельного исследования конкретного объекта непосредственно на предприятии. Тема самостоятельного исследования выдается руководителем практики от кафедры и фиксируется в дневнике практики (см. приложение В).

Экспериментальные исследования обучающиеся выполняют с разрешения администрации базы практики в лабораториях предприятия или в лаборатории кафедры. Перед выполнением исследований обучающийся должен ознакомиться со стандартными и специальными методами определения качества выбранного товара, выбрать из них наиболее важные с учетом технологических возможностей лаборатории и согласовать их с руководителем практики.

Перед проведением опытов обучающийся должен ознакомиться с инструкцией по эксплуатации лабораторных приборов и оборудования, правилами по технике безопасности на рабочем месте и неуклонно выполнять установленные требования. В лаборатории обучающийся может работать только в присутствии лаборантов или преподавателя.

Отчет о выполнении индивидуального задания может оформляться отдельно или быть частью общего отчета по практике. Отчет составляют в такой последовательности: цель и задачи исследования, материалы и методы исследования, результаты исследования, выводы.

Текст отчета должен быть четко и последовательно изложен, без повторений, поделен на разделы и абзацы. Каждый раздел должен начинаться с новой страницы. На каждый рисунок, график, фотографию должна быть ссылка в текстовой части. Все единицы измерения приводятся по международной системе единиц СИ.

Приводится детальный анализ полученных данных. Выводы должны быть обоснованными, а рекомендации – реальными. В выводах следует применять высказывания в третьем лице: «, по нашему мнению,», «автор полагает» и др.

9. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Система оценивания
практической подготовки в очной и заочной форме обучения[1]

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За вид работы	**Всего**
Текущий контроль:		
– содержательная часть отчета;	30	30
– индивидуальное задание;	50	50
– защита работы.	20	20
Промежуточная аттестация	зачет с оценкой	100
Итого за семестр	100	

10. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды деятельности	**По государственной шкале**
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

После окончания срока производственной практики обучающиеся отчитываются о выполнении программы и индивидуального задания. Форма отчетности обучающихся по практике – это представление письменного отчета руководителю практики и рабочей тетради.

Защита отчета о прохождении практики осуществляется в недельный срок после завершения практики. Отчет принимает комиссия, назначенная заведующим ответственной кафедры.

Обучающийся, не выполнивший программу практики и индивидуальное задание без уважительной причины или получивший неудовлетворительную оценку, отчисляется из университета как обучающийся, имеющий академическую задолженность.

После завершения практики и процедуры защиты отчетов кафедра товароведения совместно с деканатом ФМТД проводит итоговое собрание, где объявляются результаты практики; обсуждаются замечания, которые высказываются преподавательским составом, руководством факультета, обучающимися и др.; предлагаются и утверждаются пути решения проблемных вопросов и дальнейшего совершенствования системы практической подготовки будущих бакалавров в области товароведения продовольственных товаров и коммерческой деятельности.

Если программа практики не выполнена обучающимся по уважительной причине, ему может предоставляться возможность пройти практику в свободное от учебы время.

11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

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

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

Дополнительная литература:

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

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

3. Менеджмент качества жировых товаров : учебное пособие / О.Б. Рудаков [и др.].. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 330 c. — ISBN 978-5-4497-1131-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/108362.html

4. Воротынцева, Т. М. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей : учебное пособие для вузов / Т. М. Воротынцева, П. П. Веселова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 124 c. — ISBN 978-5-4377-0055-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/136774.html

5. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 397 c. — ISBN 978-5-394-02300-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85722.html

Учебно-методические издания:

1. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. — 2-е изд. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 126 c. — ISBN 978-985-7253-64-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/134104.html

2. Щетилина И.П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / Щетилина И.П.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 112 c. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/86287.html

3. Криштафович Д.В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле вкусовых товаров : практикум / Криштафович Д.В., Криштафович В.И.. — Москва : Российская таможенная академия, 2020. — 78 c. — ISBN 978-5-9590-1143-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/105668.html

4. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов : лабораторный практикум / Березина В.В.. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 200 c. — ISBN 978-5-394-03205-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85578.html

5. Еремеева, Н. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие / Н. В. Еремеева. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 252 c. — ISBN 978-5-394-04171-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/107825.html

12. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024- . - Текст : электронный.
2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 2024 – . – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 -. - URL:http://www.iprbookshop.ru. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
5. СЭБ : Консорциум сетевых электронных библиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011- 2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа : для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст : электронный.
6. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва : Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст : электронный.
7. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва : КДУ, cop. 2017 -. - URL:https://bookonlime.ru. - Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
8. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва : Издательский дом «Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст : электронный.
9. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
10. ZNANIUM : электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва : Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический университет имени В.Г. Плеханова. - Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- . - URL:http://]iber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва : Финансовый университет, 2019— . - URL:http://1 ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 - . - URL:https://librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000-2024. - URL:https://elibrarv.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

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
1.	Компьютерный класс 4413	17 компьютеров с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP ProfessionalOEM (2007 г.); Microsoft Windows XP Professional OEM (2010 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Microsoft Visual Studio.NET Professional 2002 Academic от 29.10.2002 г.; 1С Предприятие 8.0 от 21.02.2008 г.; Парус-предприятие 7.40 (бесплатная версия); Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 TotalSecurity (бесплатная версия).
2.	Компьютерный класс 4415	15 компьютеров с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2007 г.); Microsoft Windows XP Professional OEM (2010 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Microsoft Visual Studio.NET Professional 2002 Academic от 29.10.2002 г.; 1С Предприятие 8.0 от 21.02.2008 г.; Парус-предприятие 7.40 (бесплатная версия); Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия).
3.	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы	30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Фамилия, имя, отчества	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*
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. Справка о прохождении стажировки №08/781, 17.05.2024 Стажировка без отрыва 72ч. ГП "Донецкстандартметрология", Донецк 2. Удостоверение о прохождении стажировки № 98-15/45 от 05 марта 2025г (72 часа) Программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства Протокол от «28» января 2025года № 12 3.Диплом о профессиональной переподготовке № 0006916, г. Екатеринбург ООО «Высшая школа делового администрирования» по программе «Менеджмент в образовании» 324 часа Протокол от «22» сентября 2025года № 3

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ
Б2.О.03(П) Производственная технологическая товароведная практика

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код и наименование)

Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства
(наименование)

Трудоемкость практической подготовки при прохождении практики: 6,0 з.е.

Планируемые результаты обучения практической подготовки при проведении практики:

знать:

- назначение предприятия в хозяйственном комплексе Республики и его место в отрасли, реализующей определенную номенклатуру товаров;
- структуру и организацию предприятия, функции отделов;
- влияние различных процессов на качество товаров, их конкурентоспособность;
- организацию входного контроля качества товаров, порядок проведения приемо-сдаточных, периодических и типовых испытаний, организацию комплексной системы управления качеством продукции;
- требования нормативных документов к товарам, их маркировке, упаковке, транспортировке, хранению;
- характеристику ассортимента продукции, реализуемого предприятием: его структуру, широту, полноту, обновление;
- соответствие ассортимента требованиям потребителей;
- методы изучения спроса населения, применяемые на предприятии;
- порядок проверки работы предприятия различными контролирующими органами.

уметь:

- оценивать ассортимент, качество и конкурентоспособность продукции;
- выявлять наличие дефектов, причины их возникновения, устанавливать сорт товара;
- оценивать потребительские свойства товара, рассчитывать уровень конкурентоспособности, определять резервы для ее повышения;
- используя действующую нормативную документацию и стандартные методы, определять нормируемые показатели, проводить оценку качества товаров;
- анализировать состояние производства товаров в регионе и за его пределами, ориентироваться в тенденциях и направлениях развития производства конкретных групп товаров;
- проводить контроль за правильностью оформления сделок, заключаемых подразделениями предприятия;
- оформлять результаты исследований.

- навыками организации и проведения разных видов экспертиз;
- способностями выявлять фальсифицированные товары;
- навыками заполнения документов по проведению экспертизы;
- знаниями по осуществлению приемки товаров по количеству и качеству, оформлению соответствующих документов по их результатам.

обладать компетенциями: ПК-2, ПК-3
(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-2. Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности продукции сельского хозяйства в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ИДК-1$_{ПК-2}$ Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности продукции сельского хозяйства ИДК-2$_{ПК-2}$ Умеет проводить оценку качества и безопасности продукции сельского хозяйства
ПК-3. Способность управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ИДК-1$_{ПК-3}$ Использует актуальное состояние научно-технической базы, технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции ИДК-2$_{ПК-3}$ Владеет навыками определения качества и безопасности показателей технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции ИДК-3$_{ПК-3}$ Владеет навыками контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой
(зачет, экзамен)

Разработчик:
Попова Н.А., доцент кафедры товароведения
продовольственных товаров и экспертизы
продукции сельского хозяйства
к.т.н., доцент

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