

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



Проректор по учебно-методической работе
Л. В. Крылова
(подпись)
«28» февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ
ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Б2.В.02(У) Учебная практика (технологическая практика)
(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
(код, наименование)

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и
пищевых продуктов
(наименование)

Факультет Маркетинга и торгового дела

Форма обучения, курс:
очная форма обучения, 1 курс
заочная форма обучения, 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов *(при наличии таких лиц)*



Донецк 2024

Рабочая программа практической подготовки при проведении
Учебная практика (технологическая практика) для обучающихся по
(вид и тип практики)
направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции,
(код, наименование)

профилю: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и
пищевых продуктов,
(наименование)

разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом Университета:

- в 2024 г. – для очной формы обучения;
- в 2024г. – 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 – <u>6</u>	Укрупненная группа направлений подготовки <u>35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство</u> (код, название)	<u>Вариативная</u> (базовая, вариативная)	
	Направление подготовки <u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u> (код, название)		
Общее количество часов – <u>216</u>	Профиль: <u>Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</u> (название)	Год подготовки	
		1-й	1-й
		Семестр	
		2-й	2-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: <u>54</u>	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Индивидуальные задания:	
		Да	Да
		Форма промежуточной аттестации:	
		(зачет, экзамен)	
		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Цель (Учебная практика (технологическая практика)):

- подготовка к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных дисциплин,
- приобретение первичных профессиональных умений и навыков, а также опережающих знаний по избранной специальности;
- закрепление, углубление и систематизирование полученных в процессе обучения знаний студентов на основе изучения работы предприятий по производству и переработке сельскохозяйственной продукции;
- изучение специфики будущей специальности;
- практическое освоение прогрессивных современных технологий;
- развитие личностных качеств, необходимых в профессиональной деятельности.

Задачи:

- изучение технологических процессов производства продукции и продуктов питания из растительного сырья, включая их техническое и энергетическое обеспечение;
- ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции;
- ознакомление с организацией и методами теххимического и микробиологического контроля технологических процессов производства и их соответствия требованиям нормативной документации;
- закрепление и углубление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- приобретение необходимых умений и знаний практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности;
- сбор материалов для выполнения курсовых работ и проектов, выпускной квалификационной работы.

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

Практическая подготовка при проведении практики Б2.В.02(У) Учебная практика (технологическая практика) относится к вариативной части ОПОП ВО. Учебная практика базируется на учебных дисциплинах «Сенсорный анализ», «Инструментальные методы исследования качества продовольственных товаров» и являются основополагающими для прохождения 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
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе	ИДК-1 _{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.

<p>принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИДК-2_{ук-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-3_{ук-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-4_{ук-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>ИДК-5_{ук-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>
<p>ПК-12. Способность к сбору информации и анализу состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ИДК-1_{пк-12} Использует актуальное состояние научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИДК-2_{пк-12} Умеет систематизировать и анализировать информацию различных типов в области технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИДК-3_{пк-12} Владеет навыками определения качества и безопасности показателей технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
<p>ПК-13. Владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений, в т.ч. современными и инновационными методами научных исследований</p>	<p>ИДК-1_{пк-13} Использует теоретические основы и принципы нормирования и регламентации показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>ИДК-2_{пк-13} Умеет определять и анализировать показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений</p> <p>ИДК-3_{пк-13} Владеет традиционными, современными и инновационными методами научных исследований анализа и экспертизы показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений</p>
<p>ПК-14. Способность преподавать со знанием основ педагогики дисциплины цикла профессиональной и практической подготовки, соответствующих направлению подготовки, в образовательных</p>	<p>ИДК-1_{пк-14} Использует предмет, основные понятия и ориентиры гуманитарных дисциплин и их социокультурную ценность; нормы русского литературного языка; основные педагогические приемы для осуществления профессиональной и практической подготовки, соответствующих направлению подготовки, в образовательных</p>

<p>организациях среднего, высшего профессионального образования, организациях дополнительного профессионального образования</p>	<p>организациях среднего, высшего профессионального образования, организациях дополнительного профессионального образования ИДК-2пк-14 Умеет излагать свои мысли в устной и письменной форме свободно и правильно; безопасно для себя и общества взаимодействовать с представителями разных религиозных конфессий в социальной и частной жизни ИДК-3пк-14 Владеет навыками анализа гуманитарных концепций; качественной и хорошей речи; навыками логического анализа различного рода рассуждений и профессиональной аргументации</p>
<p>ПК-15. Способность разрабатывать учебно-методические материалы для осуществления образовательного процесса по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ИДК-1пк-15 Использует закономерности, принципы организации целостного педагогического процесса для обучающихся различных возрастных и социальных категорий ИДК-2пк-15 Умеет разрабатывать учебно-методические материалы для осуществления образовательного процесса; использовать знания культурного наследия прошлого и современных достижений науки и культуры в качестве средств воспитания обучающихся ИДК-3пк-15 Владеет основами разработки и проведения учебных занятий по профильной дисциплине с использованием различных методов обучения; умениями профессионально-педагогического самосовершенствования</p>

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:

- влияние различных процессов на качество товаров;
- организацию входного контроля качества товаров, порядок проведения приемо-сдаточных, периодических и типовых испытаний;
- требования нормативных документов к товарам, их маркировке, упаковке, транспортировке, хранению;
- характеристику ассортимента продукции, реализуемого предприятием: его структуру, широту, полноту, обновление;
- соответствие ассортимента требованиям потребителей;
- порядок проверки работы предприятия различными контролирующими органами.

уметь:

- оценивать ассортимент продукции;
- оценивать потребительские свойства товара;
- выявлять наличие дефектов, причины их возникновения, устанавливать сорт товара;
- оформлять результаты исследований.

владеть:

- умениями использовать государственные классификаторы, с целью определения признаков, формирующих комплекс потребительских свойств определенного номенклатурного ряда;

- способностью анализировать состояние производства товаров, ориентироваться в тенденциях и направлениях развития производства конкретных групп товаров.

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
Подготовительный этап (этап адаптации)	обучающийся приспосабливается к специфике технологической деятельности на основе изучения работы предприятия по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.
Этап непосредственного прохождения практики (этап идентификации)	обучающийся осознает суть ключевых явлений, которые формируют содержание профессиональной работы, ее качество, с самопознанием своего уровня квалификации; 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 на основе изучения работы предприятий по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная (очно-заочная) форма обучения
Подготовительный этап (этап адаптации)		
Знакомство с нормативной правовой документацией на сайте выбранной организации, с целью понимания сути и специфики ее функционирования; изучение правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии. Подбор и изучение справочной, технической, технологической документации в области производства и переработки	3/1	3/1

сельскохозяйственной продукции		
Этап непосредственного прохождения практики (этап идентификации)		
Работа со справочной литературой, нормативно- правовыми, техническими, технологическими документами, ресурсами Интернета для подготовки к решению задач этапа практики	32/4	32/4
Формирование ассортимента товаров. Организация связей с поставщиками: поиск и выбор источников закупки, составление договоров (контрактов) Анализ торгового (производственного) ассортимента товаров, его количественных характеристик	32/4	32/4
Принципы и методы менеджмента.	48/5	48/5
Анализировать и рассчитывать режимы технологических процессов, применять рациональные методы эксплуатации технологического и торгового оборудования. Анализировать производство и правильно выбрать технологическое оборудование, и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивающих эффективную работу предприятия.	52/5	52/5
Заключительный этап (этап самореализации)		
Оформление индивидуального задания и отчета	45/4	45/4
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. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок, идущих на производство масла. Классификация масла и требования к его составу и качеству.
2. Требования, предъявляемые к молоку, используемому для производства сыра. Классификация сыров и требования к их составу и качеству.
3. качеству.
4. Физико-химические основы производства масла способом преобразования высокожирных сливок. Теория образования масла при этом способе производства.
5. Особенности консервирования мяса посолом. Способы посола мяса.
6. Первичная переработка сельскохозяйственных животных на мясокомбинате.
7. Первичная переработка скота и птицы в хозяйстве.
8. Переработка молока и получение молочных продуктов с помощью молочнокислого брожения.
9. Переработка молока и получение молочных продуктов с помощью смешанного брожения.
10. Переработка мяса и производства вареных колбас.
11. Переработка мяса и производства полукопченых, варено-копченых колбас.
12. Переработка мяса и производство ветчинно-штучных изделий.
13. Переработка мяса и производство мясных продуктов.
14. Понятие о молочных консервах. Требования к молоку при их производстве.
15. производстве.
16. Преимущества и недостатки первичной переработки скота и птицы.

17. Преимущества и недостатки переработки мяса и мясных продуктов.
18. Производства молока и молочных продуктов.
19. Технологические особенности получения, переработки и хранения молока.
20. Технологические приемы повышения качества говядины при ее переработке.
21. Технология производства и переработки молока.
22. Технология производства, переработки и хранения сливок.
23. Технология производства и переработки мяса и производство мясных продуктов.
24. Технология производства, переработки и хранения баночных консервов.
25. Технология производства и переработки бекона.
26. Технология производства и хранения вареных колбас.

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
------	--	--

После окончания срока учебной 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 кафедрой.

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. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский [и др.]. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 226 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4176.html>
2. Киладзе, А. Б. Товароведение и экспертиза животного сырья : учебное пособие / А. Б. Киладзе. — Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2017. — 184 с. — ISBN 978-5-903090-75-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/35794.html>

Дополнительная литература:

1. 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>
2. 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>
3. 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>

4. 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:

1. Попова Н.А. Учебная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) [Электронный ресурс] : Факультет маркетинга и торгового дела, 1 курс очная, заочная формы обучения : рабочая программа и метод. указания, укрупненная группа 35.00.00 «Сельское, лесное и рыбное хозяйство», направление подготовки 35.03.07, «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов» / Н.А. Попова, И.И. Медведкова; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Кафедра товароведения. — Донецк: ДОННУЭТ, 2024 . — Локал. компьютер сеть НБ ДОННУЭТ

12. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. — [Донецк, 2021–]. — Текст : электронный.

2. Информо : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». — Москва : Издат. дом «Информо», [2018?–]. — URL: <https://www.informio.ru> (дата обращения: 01.01.2023). — Текст : электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». — [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru> (дата обращения: 01.01.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электрон.-библ. система. — Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. — URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). — Текст : электронный. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. — Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. — URL: <https://seb.e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). — Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». — Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2022. — URL: <https://polpred.com> (дата обращения: 01.01.2023). — Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
8. Научная электронная библиотека eLibrary.ru : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.
9. cyberleninka : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: <https://rusneb.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: <http://liber.rea.ru/login.php> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: <http://library.fa.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
13. Университетская библиотека онлайн : электрон. библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.education> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

1. Компьютерные класс 4413: 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 TotalSecurity (бесплатная версия).

2. Компьютерные 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. Компьютерные класс 4238: 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)

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 внутренне го/ 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

<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>Медведкова Инна Игоревна</p>	<p>По основному месту работы</p>	<p>Должность – доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент</p>	<p>Высшее, маркетинг, маркетолог-экономист, диплом кандидата технических наук ДК № 044293</p>	<p>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, 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**
Учебная практика (технологическая практика)
(вид и тип практики)

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

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
(наименование)

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

Планируемые результаты обучения практической подготовки при проведении практики:

знать:

- влияние различных процессов на качество товаров;
- организацию входного контроля качества товаров, порядок проведения приемо-сдаточных, периодических и типовых испытаний;
- требования нормативных документов к товарам, их маркировке, упаковке, транспортировке, хранению;
- характеристику ассортимента продукции, реализуемого предприятием: его структуру, широту, полноту, обновление;
- соответствие ассортимента требованиям потребителей;
- порядок проверки работы предприятия различными контролирующими органами.

уметь:

- оценивать ассортимент продукции;
- оценивать потребительские свойства товара;
- выявлять наличие дефектов, причины их возникновения, устанавливать сорт товара;
- оформлять результаты исследований.

владеть:

- умениями использовать государственные классификаторы, с целью определения признаков, формирующих комплекс потребительских свойств определенного номенклатурного ряда;
- способностью анализировать состояние производства товаров, ориентироваться в тенденциях и направлениях развития производства конкретных групп товаров.

обладать компетенциями: УК-6, ПК-13, ПК-14, ПК-15
(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
<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИДК-1_{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>ИДК-2_{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-3_{УК-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-4_{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>ИДК-5_{УК-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>
<p>ПК-12. Способность к сбору информации и анализу состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ИДК-1_{ПК-12} Использует актуальное состояние научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИДК-2_{ПК-12} Умеет систематизировать и анализировать информацию различных типов в области технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИДК-3_{ПК-12} Владеет навыками определения качества и безопасности показателей технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
<p>ПК-13. Владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений, в т.ч. современными и инновационными методами научных исследований</p>	<p>ИДК-1_{ПК-13} Использует теоретические основы и принципы нормирования и регламентации показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>ИДК-2_{ПК-13} Умеет определять и анализировать показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений</p> <p>ИДК-3_{ПК-13} Владеет традиционными, современными и инновационными методами научных исследований анализа и экспертизы показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений</p>
<p>ПК-14. Способность</p>	<p>ИДК-1_{ПК-14} Использует предмет, основные понятия</p>

<p>преподавать со знанием основ педагогики дисциплины цикла профессиональной и практической подготовки, соответствующих направлению подготовки, в образовательных организациях среднего, высшего профессионального образования, организациях дополнительного профессионального образования</p>	<p>и ориентиры гуманитарных дисциплин и их социокультурную ценность; нормы русского литературного языка; основные педагогические приемы для осуществления профессиональной и практической подготовки, соответствующих направлению подготовки, в образовательных организациях среднего, высшего профессионального образования, организациях дополнительного профессионального образования ИДК-2_{ПК-14} Умеет излагать свои мысли в устной и письменной форме свободно и правильно; безопасно для себя и общества взаимодействовать с представителями разных религиозных конфессий в социальной и частной жизни ИДК-3_{ПК-14} Владеет навыками анализа гуманитарных концепций; качественной и хорошей речи; навыками логического анализа различного рода рассуждений и профессиональной аргументации</p>
<p>ПК-15. Способность разрабатывать учебно-методические материалы для осуществления образовательного процесса по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ИДК-1_{ПК-15} Использует закономерности, принципы организации целостного педагогического процесса для обучающихся различных возрастных и социальных категорий ИДК-2_{ПК-15} Умеет разрабатывать учебно-методические материалы для осуществления образовательного процесса; использовать знания культурного наследия прошлого и современных достижений науки и культуры в качестве средств воспитания обучающихся ИДК-3_{ПК-15} Владеет основами разработки и проведения учебных занятий по профильной дисциплине с использованием различных методов обучения; умениями профессионально-педагогического самосовершенствования</p>

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)