

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**



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Л. В. Крылова

(подпись)

«28» февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ  
ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Б2.В.04(П) Производственная практика  
(технологическая практика (товароведная))  
(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, 3 курс

заочная форма обучения, 4 курс

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

Донецк 2024

Рабочая программа практической подготовки при проведении  
Производственная практика (технологическая практика (товароведная))  
(вид и тип практики)

для обучающихся по 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:

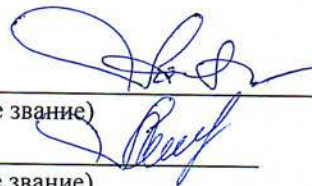
- в 2024 г. – для очной формы обучения;
- в 2024 г. – для заочной формы обучения;

Разработчики: Медведкова И.И., доц., к.т.н., доц.,

(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)

Попова Н.А., 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. Махнонос

(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>9</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>324</u>	Профиль: <u>Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</u> (название)	<b>Год подготовки</b>	
		3-й	4-й
		<b>Семестр</b>	
		6-й	8-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: 54	Программа высшего образования – программа бакалавриата	<b>Индивидуальные задания:</b>	
		Да	Да
		<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	
		(зачет, экзамен)	
		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой

## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

**Цель Производственная практика (технологическая практика (товароведная)):**

- 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 ООП ВО

Практическая подготовка при проведении практики Б2.В.04(П) Производственная практика (технологическая практика (товароведная)) вариативной части ОПОП ВО. Производственная практика базируется на учебных 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 прохождения 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-1. Готовность реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	<p>ИДК-1ПК-1 Использует общие научно-теоретические подходы к технологиям производства, транспортирования и хранения сельскохозяйственной продукции и сырья, изменения химического состава и физических свойств сельскохозяйственной продукции при нарушении ее технологий;</p> <p>ИДК-2ПК-1 Умеет оценивать условия хранения и состояние пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции, а также их качество и безопасность;</p> <p>ИДК-3ПК-1 Владеет методиками исследования факторов, влияющих на сохранность продукции растениеводства и животноводства</p>
ПК-6. Способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	<p>ИДК-1ПК-6 Использует теоретические основы организации технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции; принципы управления технологическими объектами и процессами в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции</p> <p>ИДК-2ПК-6 Умеет анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции</p> <p>ИДК-3ПК-6 Владеет методами и приемами управления, анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции</p>
ПК-10. Готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической документации, и другой информации в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	<p>ИДК-1ПК-10 Использует теоретические основы производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>ИДК-2ПК-10 Умеет логически/критически мыслить и анализировать в отношении отечественной и зарубежной научно-технической документации, и другой информации в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>ИДК-3ПК-10 Владеет методами идентификации, исследования качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</p>

В результате практической подготовки при проведении практики 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.

## 6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная (очно-заочная) форма обучения
<b>Подготовительный этап (этап адаптации)</b>		
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
<b>Этап непосредственного прохождения практики (этап идентификации)</b>		
Методологические основы товарной экспертизы. Основные элементы товарной экспертизы: Объекты товарной экспертизы. Градации качества. Субъекты товарной экспертизы. Средства товарной	17/3	17/3

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 совершенствования.

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 совершенствования 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. 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
<b>Итого за семестр</b>		<b>100</b>

## 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 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. Минько, Э. В. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 373 с. — ISBN 978-5-4486-0017-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70618.html>
2. Мухутдинова, С. М. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров : учебное пособие / С. М. Мухутдинова, А. Н. Караулова. — Москва : Российская таможенная академия, 2015. — 158 с. — ISBN 978-5-9590-0862-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/69820.html>

### **Дополнительная литература:**

1. Кременевская, М. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебно-методическое пособие / М. И. Кременевская. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2015. — 97 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/65320.html>
2. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 527 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4167.html>
3. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / И. Э. Цапалова, Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Е. Н. Степанова ; под редакцией В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 334 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4171.html>
4. Куликова, Н. Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе : учебное пособие / Н. Р. Куликова. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 169 с. — ISBN 978-5-394-00732-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/747.html>
5. Серегин, И. Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учебное пособие / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. — Санкт-Петербург : Квадро, 2018. — 408 с. — ISBN 978-5-906371-99-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/79869.html>

### **Учебно-методические издания:**

1. Попова, Н. А. Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика по экспертной деятельности) [ Электронный ресурс ] : 2 курс, 3 курс, оч., заоч. форм обучения : рабочая программа, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление, направление подготовки 38.04.07 Товароведение, профиль Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, Фак. Маркетинга и торгового дела / / Н.А. Попова, И.И. Медведкова; М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. . — 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. Информιο : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информιο», [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 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 <sup>1</sup>
Попова Наталья Александровна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, маркетинг, специалист по экономике и предпринимательству. Диплом кандидата технических наук серия ДК № 059215	1. Сертификат №323776S23, 13.02.2024, семинар 15 ч. ООО "Высшая школа делового администрирования", Екатеринбург 2. Сертификат №0000002437 (2213), 03.04.2024, Вебинар 2ч. ООО "Цифровизация плюс", Санкт-Петербург 3. Справка о прохождении стажировки №08/781, 17.05.2024 Стажировка без отрыва 72ч. ГП "Донецкстандартметрология", Донецк
Медведкова Инна Игоревна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, маркетинг, маркетолог-экономист, диплом кандидата технических наук ДК № 044293	1. Повышения квалификации 16.12.2020 - 29.01.2021, 72 час, ГП Донецкстандартметрология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/348 2. Повышение квалификации, 19.09.2022 - 21.09.2022, 36 часов, ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК



<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 образовании<sup>1</sup></p>
				<p>№ 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  
Б2.В.04(П) Производственная практика  
(технологическая практика (товароведная))  
(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: 9 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-1, ПК-6, ПК-10

*(перечень компетенций)*

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-1. Готовность реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ИДК-1 <sub>ПК-1</sub> Использует общие научно-теоретические подходы к технологиям производства, транспортирования и хранения сельскохозяйственной продукции и сырья, изменения химического состава и физических свойств сельскохозяйственной продукции при нарушении ее технологий; ИДК-2 <sub>ПК-1</sub> Умеет оценивать условия хранения и состояние пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции, а также их качество и безопасность; ИДК-3 <sub>ПК-1</sub> Владеет методиками исследования факторов, влияющих на сохранность продукции растениеводства и животноводства
ПК-6. Способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	ИДК-1 <sub>ПК-6</sub> Использует теоретические основы организации технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции; принципы управления технологическими объектами и процессами в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции ИДК-2 <sub>ПК-6</sub> Умеет анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции ИДК-3 <sub>ПК-6</sub> Владеет методами и приемами управления, анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции

ПК-10. Готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической документации, и другой информации в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	ИДК-1 <sub>ПК-10</sub> Использует теоретические основы производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
	ИДК-2 <sub>ПК-10</sub> Умеет логически/критически мыслить и анализировать в отношении отечественной и зарубежной научно-технической документации, и другой информации в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
	ИДК-3 <sub>ПК-10</sub> Владеет методами идентификации, исследования качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

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)