

**Аннотация рабочей программы практики
Б2.В.01(У) учебная практика, практика по получению первичных
профессиональных умений и навыков**

1. Общая характеристика дисциплины

Цель учебной практики: получение обучающимися первичных профессиональных умений и навыков связанных с основными видами профессиональной деятельности в области товароведения:

- товароведно-технологическая,
- оценочно-аналитическая.

Задачи практики:

- овладение начальными навыками по организации и ведению торгового и технологического процессов в торговых предприятиях;
- ознакомление с организационно-управленческой структурой торговых предприятий;
- ознакомление с технологическим процессом производства пищевой продукции, как фактором формирования ее качества;
- изучение обязанностей продавца, товароведа;
- изучение процесса формирования ассортимента товаров в торговых предприятиях;
- участие в приеме товаров, размещении их на хранение, подготовке к продаже;
- участие в организации рекламных мероприятий;
- приобретение навыков торгового обслуживания покупателей;
- приобретение навыков фасовки товаров;
- приобретение навыков идентификации и определения показателей качества продовольственных товаров.

Объекты профессиональной деятельности (или области знания)

- потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управления качеством;
- сырье, материалы, полуфабрикаты, процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров;
- методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров;
- национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-2	Способен определять требования к с/х продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	31	Основные требования и показатели безопасности с/х продукции
		36	Основные методы сенсорного анализа с/х продукции
		323	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к продовольственным товарам
		324	Основные методы

			квалиметрического анализа продовольственных товаров
		325	Основные методы экспертизы качества продовольственных товаров
		У1	Применять основные методы определения безопасности с\х продукции
		У3	Определять органолептические показатели качества с\х продукции
		У16	Применять основные методы экспертизы качества продовольственных товаров
		У17	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества продовольственных товаров
		Н1	Работы с документами, обеспечивающими безопасность с\х продукции
		Н10	Анализа показателей качества продовольственных товаров на всех этапах жизненного цикла

3. Содержание практики

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки «Товароведение» раздел основной образовательной программы бакалавриата «Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию профессиональных компетенций студентов.

«Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков» является обязательной.

Учебная практика может проводиться на кафедре товароведения и экспертизы товаров, научной библиотеке Воронежского ГАУ с использованием потенциала научной библиотеки университета и электронных библиотечных систем ЭБС «Лань», ЭБС «ZNANIUM.COM», ЭБС Юрайт, ЭБС «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ», профессиональных баз данных ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ и других информационных ресурсов научной библиотеки университета.

Учебная практика может проводиться на профильных предприятиях, расположенных в г. Воронеже (и/или структурных подразделения крупных торговых сетей (и/ или организаций по переработке сельскохозяйственного сырья и производству продовольственных товаров), расположенных в г. Воронеже), с которыми заключены долгосрочные или индивидуальные договоры.

Практика проводится в соответствии с графиком учебного процесса.

В процессе учебной практики обучающиеся должны получить информацию о товарах и сырье, их классификации и ассортименте; ознакомиться с основными методами идентификации продовольственных товаров и способами обнаружения и защиты товаров

от фальсификации. Во время прохождения практики студенты должны научиться профессионально анализировать конкретную обстановку в торговом предприятии, вырабатывать и обосновывать самостоятельное видение различных деловых ситуаций, используя свой научно-аналитический потенциал и полученный практический опыт.

Также в содержание учебной практики входит изучение документации, упаковки, хранения, транспортировки и реализации товаров и сырья. Для этого организуются экскурсии в различные торговые точки (дискаунтеры, торговые сети, супермаркеты, торговые центры и т.д.).

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.