

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологии и
товароведения
Высоцкая Е.А.

«27» 06 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01(У) учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Направления подготовки 38.03.07 «Товароведение»

Направленность (профиль) «Экспертиза и управление в сфере производства и обращения
сельскохозяйственной продукции»

Квалификация выпускника – бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра Товароведения и экспертизы товаров

Разработчики рабочей программы:

Д.т.н., профессор Дерканосова Наталья Митрофановна

Старший преподаватель кафедры Маслова Галина Михайловна


Воронеж – 2023 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министра науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 года №985 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 25 августа 2020 г, регистрационный номер №59447.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол №11 от 19 июня 2023 года).

Заведующий кафедрой _____  Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол №10 от 20 июня 2023 г.)

Председатель методической комиссии _____  Колобаева А.А.
подпись

Рецензент рабочей программы, директор АО Тандер Центральный округ
Марцевой А.А.

1. Общая характеристика практики

1.1. Цель практики

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

- товароведно-технологическая,
- оценочно-аналитическая.

1.2. Задачи практики

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.

1.3. Место практики в образовательной программе

Учебная практика Б2.В.01(У) учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков относится к Блоку 2. Практика, к части формируемой участниками образовательных отношений.

1.4. Взаимосвязь с учебными дисциплинами

Учебная практика Б2.В.01(У) учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков взаимосвязана со следующими дисциплинами учебного плана:

- Б1.О.13 Математика;
- Б1.О.14 Химия;
- Б1.О.15 Физика;
- Б1.О.18 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология;
- Б1.О.19 Теоретические основы товароведения и экспертизы;
- Б1.О.21 Товароведение однородных групп продовольственных товаров;
- Б1.О.23 Товароведение однородных групп непродовольственных товаров.

1.5. Способ проведения практики

Способ проведения практики – стационарная.

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 квалитметрического 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. Объем практики и ее содержание

3.1.1. Объем практики Очная форма

Показатели	Семестр	Всего
	4	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	3 / 108	3 / 108
Общая контактная работа, ч	36,10	36,10
Общая самостоятельная работа, ч	71,90	71,90
Контактная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	36,00	36,00
руководство практикой, всего	36	36
в т.ч. в форме практической подготовки	18	18
Самостоятельная работа при проведении практики, ч	71,90	71,90
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,10	0,10
зачет	0,10	0,10
Форма промежуточной аттестации (зачёт, зачет с оценкой)	зачет	зачет

3.1.2 Объем практики по очно-заочной форме

Показатели	Семестр	Всего
	4	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	3 / 108	3 / 108
Общая контактная работа, ч	2,10	2,10
Общая самостоятельная работа, ч	105,90	105,90
Контактная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	2,00	2,00
руководство практикой, всего	2	2
в т.ч. в форме практической подготовки	2	2
Самостоятельная работа при проведении практики, ч	105,90	105,90
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,10	0,10
зачет	0,10	0,10
Форма промежуточной аттестации (зачёт, зачет с оценкой)	зачет	зачет

3.2. 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.).

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

Примерный план прохождения учебной практики:

1. Введение в коммерческую деятельность. Основные цели, задачи, принципы оптовой и розничной торговли. Понятие товара и особенности оценки его качества на всех этапах товародвижения. Инструктаж по охране труда и технике безопасности при работе на торговых и перерабатывающих предприятиях, в лаборатории массовых анализов. Посещение лаборатории массовых анализов ФГБОУ ВО ВГАУ: устройства, приборы, средства измерения, проводимые исследования.

2. Номенклатура потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров. Понятие товара и особенности оценки его качества на всех этапах товародвижения.

3. Знакомство с деятельностью предприятий, производящих продовольственные товары с целью ознакомления с технологическим процессом, основными принципами и методами определения качества продовольственных товаров, правил реализации готовой продукции.

4. Изучение принципов формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения. Посещение торговых предприятий г. Воронежа. Анализ основных торгово-технологических процессов, изучение ассортимента, ознакомление с правилами приемки, хранения и реализации различных видов товаров.

5. Основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Посещение торговых предприятий г. Воронежа. Знакомство с основными торгово-технологическими процессами, изучение документации (товарно-сопроводительных документов, контрольно-кассовых документов и правил их заполнения, документации по обязательной сертификации услуг розничной торговли (продовольственными товарами), др.), условий хранения и реализации продукции, выявление фальсификации продукции.

6. Знакомство с требованиями к упаковке и маркировке товаров, условиями и сроками их хранения и транспортирования. Посещение торговых предприятий г. Воронежа, знакомство с особенностями и условиями хранения различных видов товаров, с особенностями транспортирования этих товаров, с особенностями выкладки, а также с должностными обязанностями товароведа. Изучение технологических регламентов и иных нормативно-правовых документов, регламентирующих качество и безопасность потребительских товаров.

7. Знакомство с торгово-технологическим оборудованием торговых залов и с работой на контрольно-кассовых машинах. Посещение торговых предприятий г. Воронежа. Знакомство с основными торгово-технологическими процессами, изучение документации (товарно-сопроводительных документов, контрольно-кассовых документов

и правил их заполнения, документации по обязательной сертификации услуг розничной торговли (продовольственными товарами), др.), условий хранения и реализации продукции.

8. Знакомство с работой товароведа, изучение типовой должностной инструкции. Посещение торговых предприятий г. Воронежа основные направления деятельности, особенности работы оптовых складов, должностные обязанности товароведа.

9. Знакомство с методами изучения и анализа потребительского рынка товаров, с формированием спроса и стимулированием сбыта. Посещение торговых предприятий г. Воронежа, изучение рынка продовольственных товаров, особенностей стимулирования сбыта по средствам рекламы, выкладки, микроклимата в торговом зале. Изучение особенностей оформления торгового зала магазина, цветового и светового решения, наличие музыки, особенностей влияния запахов на покупательную способность потребителей и т.д.

3.3 Типовые задания

Первое задание

Рассчитать широту, полноту и структуру ассортимента предложенного товара на примере любого торгового предприятия г. Воронежа.

Второе задание

Факторы, формирующие и сохраняющие ассортимент и качество предложенного товара. Данные оценивать на примере любого торгового предприятия г. Воронежа.

Третье задание

Особенности выкладки предложенного товара и оформление отдела, где он располагается. Данные оценивать на примере любого торгового предприятия г. Воронежа.

Четвертое задание

Потребительские свойства предложенного товара. Их сохранность на примере любого торгового предприятия г. Воронежа.

Пятое задание

Соответствие товарной информации на упаковке предложенного товара требованиям нормативной документации, на примере конкретного наименования, реализуемого в торговом предприятии г. Воронежа.

Шестое задание

Характеристика торгово-технологического оборудования, его функциональных возможностей, особенности его эксплуатации и организации метрологического контроля на примере любого торгового предприятия г. Воронежа.

4. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

4.1. Этапы формирования компетенций

Виды работ или этапы прохождения практики	Код компетенции	Индикатор достижения компетенции (ИДК)
Первое задание	ПК-2	31
		36
		323
		324
		325

		У1
		У3
		У16
		У17
		Н1
		Н10
Второе задание		З1
		З6
		З23
		З24
		З25
		У1
		У3
		У16
		У17
		Н1
		Н10
Третье задание		З1
		З6
		З23
		З24
		З25
		У1
		У3
		У16
		У17
		Н1
		Н10
Четвертое задание		З1
		З6
		З23
		З24
		З25
		У1
		У3
		У16
		У17
		Н1
		Н10
Пятое задание		З1
		З6
		З23
		З24
		З25
		У1
		У3
		У16
		У17
		Н1
		Н10

Шестое задание	31
	36
	323
	324
	325
	У1
	У3
	У16
	У17
	Н1
	Н10

4.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

4.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале	зачтено	не зачтено

4.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

Критерии оценки на зачете

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Обучающийся показал полные и глубокие знания программного материала, логично и аргументировано ответил на все вопросы, заданные руководителем практики от университета/комиссией в составе руководителя практики от университета и представителя профильной организации, а также на дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности
Зачтено, продвинутый	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно его излагает, не допускает существенных неточностей в ответе, достаточно полно ответил на вопросы заданные руководителем практики от университета/комиссией в составе руководителя практики от университета и представителя профильной организации, способен самостоятельно решать стандартные задачи профессиональной деятельности
Зачтено, пороговый	Обучающийся показал знание только основ программного материала, усвоил его поверхностно, но не допускал грубых ошибок или неточностей, требует наводящих вопросов для правильного ответа, не ответил на дополнительные вопросы, способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности с помощью преподавателя
Не зачтено, компетенция не освоена	Обучающийся не знает основ программного материала, допускает грубые ошибки в ответе, не способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности даже с помощью преподавателя

Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Обучающийся уверенно знает методику и алгоритм решения практического (индивидуального) задания, не допустил ошибок при

	его выполнении.
Зачтено, продвинутый	Обучающийся в целом знает методику и алгоритм решения практического (индивидуального) задания, не допустил грубых ошибок при его выполнении.
Зачтено, пороговый	Обучающийся в целом знает методику и алгоритм решения практического (индивидуального) задания, допустил малозначительные ошибки при его выполнении, но способен исправить их при помощи преподавателя.
Не зачтено, компетенция не освоена	Обучающийся не знает методику и алгоритм решения практического (индивидуального) задания, допустил грубые ошибки при его выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя.

4.3. Материалы для оценки достижения компетенций

4.3.1. Вопросы к зачету

№	Содержание	Код компетенции	ИДК
1	Методика расчета широты ассортимента	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
2	Методика расчета полноты ассортимента	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
3	Методика расчета структуры ассортимента	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
4	Методика расчета устойчивости ассортимента	ПК-2	31 36

			323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
5	Методика расчета новизны ассортимента	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
6	Методика расчета рациональности ассортимента	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
7	Какие параметры были взяты за базовые при расчете широты ассортимента	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
8	Какие параметры были взяты за базовые при расчете полноты ассортимента	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17

			Н1 Н10
9	Критерии, учитываемые при расчете структуры ассортимента	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
10	Дать определение понятия ассортимент товара	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
11	Перечислить факторы, формирующие ассортимент и качество продовольственных товаров	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
12	Дайте характеристику используемому сырью	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
13	Особенности технологии производства	ПК-2	31 36 323 324 325

			У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
14	Перечислить факторы, сохраняющие ассортимент и качество продовольственных товаров	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
15	Охарактеризуйте особенности упаковки: вид, тип, материал изготовления, конструкция	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
16	Условия и режимы хранения	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
17	Условия и способы транспортирования. Дайте полную характеристику	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
18	Охарактеризовать особенности выкладки предложенного	ПК-2	31

	товара		36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
19	Использование условных и безусловных рефлексов в работе мерчендайзера по созданию индифферентных раздражителей в процессе выкладки товаров	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
20	Управление поведением посетителей магазина посредством выкладки товаров	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
21	Иллюзии восприятия. Создание иллюзорных эффектов. Фон и порядок размещения товаров	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
22	Точки продаж при выкладке товаров: понятие, принципы расположения	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16

			У17 Н1 Н10
23	Охарактеризовать особенности оформления отдела по конкретной группе товаров	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
24	Управление поведением посетителей магазина посредством оформления и расположения отделов в магазине	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
25	Иллюзии восприятия. Создание иллюзорных эффектов. Фон и порядок размещения отделов	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
26	Адаптивные характеристики посетителя. Использование различных теорий при распределении отделов в магазине для социальной адаптации посетителя	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
27	Использование пространства торгового зала. Элементы целостного образа в интерьере магазина при распределении отделов	ПК-2	31 36 323 324

			325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
28	Ассортимент в основных и дополнительных точках продаж	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
29	Дать определение понятия качество товара	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
30	Охарактеризовать потребительские свойства предложенного продовольственного товара	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
31	Перечислить факторы, необходимые для сохранения потребительских свойств на примере предложенного продовольственного товара.	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10

32	Проверить правильность маркировки на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011 на примере предложенного продовольственного товара	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
33	Расскажите особенности при нанесении информации на упаковку для отдельных групп товаров	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
34	Перечислить виды торгового оборудования, используемого в розничном торговом предприятии	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
35	Перечислить виды технологического оборудования, используемого в розничном торговом предприятии	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
36	Особенности эксплуатации торгового оборудования	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3

			У16 У17 Н1 Н10
37	Особенности эксплуатации технологического оборудования	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
38	Организация метрологического контроля торгового оборудования	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
39	Организация метрологического контроля технологического оборудования	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10

4.3.2. Задачи для проверки умений и навыков

Не предусмотрены

4.3.3. Другие задания и оценочные средства

Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Пищевая ценность питьевого молока обусловлена: 1. содержанием молочного жира и полноценных белков 2. содержанием лактозы 3. содержанием кальция и фосфора	ПК-2	31 36 323 324 325 У1

			У3 У16 У17 Н1 Н10
2	Классификационная единица, определяющая тару по форме – это ... 1. тип тары 2. группы тары 3. вид тары 4. подгруппы тары	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
3	Органолептический показатель качества, являющийся показателем безопасности продуктов, вырабатываемых из объектов водного промысла и аквакультуры 1. запах 2. внешний вид 3. состояние поверхности 4. цвет	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
4	К недопустимым дефектам рыбных консервов относят 1. царапины на поверхности банок 2. «птички» 3. легкую загрязненность 4. ржавление, удаляемое влажным протиранием	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
5	Вздутие крышек консервов в результате нарушении внутреннего защитного покрытия и протекания процессов коррозии называется... бомбаж	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
6	К методам консервирования, в зависимости от применяемых низких температур относят ... и замораживание	ПК-2	31 36

			323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
7	Требования к упаковке, предусматривающие соответствие упаковки размерам и форме руки человека, это ... требования	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
8	Для каких жидких кисломолочных продуктов газообразование является дефектом?	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10

Примерные вопросы для защиты отчета по практике

№	Содержание	Код компетенции	ИДК
1	Методика расчета широты ассортимента	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
2	Методика расчета полноты ассортимента	ПК-2	31 36 323 324 325

			У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
3	Методика расчета структуры ассортимента	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
4	Методика расчета устойчивости ассортимента	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
5	Методика расчета новизны ассортимента	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
6	Методика расчета рациональности ассортимента	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
7	Какие параметры были взяты за базовые при расчете	ПК-2	31

	широты ассортимента		36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
8	Какие параметры были взяты за базовые при расчете полноты ассортимента	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
9	Критерии, учитываемые при расчете структуры ассортимента	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
10	Дать определение понятия ассортимент товара	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
11	Перечислить факторы, формирующие ассортимент и качество продовольственных товаров	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16

			У17 Н1 Н10
12	Дайте характеристику используемому сырью	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
13	Особенности технологии производства	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
14	Перечислить факторы, сохраняющие ассортимент и качество продовольственных товаров	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
15	Охарактеризуйте особенности упаковки: вид, тип, материал изготовления, конструкция	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
16	Условия и режимы хранения	ПК-2	31 36 323 324

			325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
17	Условия и способы транспортирования. Дайте полную характеристику	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
18	Охарактеризовать особенности выкладки предложенного товара	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
19	Использование условных и безусловных рефлексов в работе мерчендайзера по созданию индифферентных раздражителей в процессе выкладки товаров	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
20	Управление поведением посетителей магазина посредством выкладки товаров	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10

21	Иллюзии восприятия. Создание иллюзорных эффектов. Фон и порядок размещения товаров	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
22	Точки продаж при выкладке товаров: понятие, принципы расположения	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
23	Охарактеризовать особенности оформления отдела по конкретной группе товаров	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
24	Управление поведением посетителей магазина посредством оформления и расположения отделов в магазине	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
25	Иллюзии восприятия. Создание иллюзорных эффектов. Фон и порядок размещения отделов	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3

			У16 У17 Н1 Н10
26	Адаптивные характеристики посетителя. Использование различных теорий при распределении отделов в магазине для социальной адаптации посетителя	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
27	Использование пространства торгового зала. Элементы целостного образа в интерьере магазина при распределении отделов	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
28	Ассортимент в основных и дополнительных точках продаж	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
29	Дать определение понятия качество товара	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
30	Охарактеризовать потребительские свойства предложенного продовольственного товара	ПК-2	31 36 323

			324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
31	Перечислить факторы, необходимые для сохранения потребительских свойств на примере предложенного продовольственного товара.	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
32	Проверить правильность маркировки на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011 на примере предложенного продовольственного товара	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
33	Расскажите особенности при нанесении информации на упаковку для отдельных групп товаров	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
34	Перечислить виды торгового оборудования, используемого в розничном торговом предприятии	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1

			H10
35	Перечислить виды технологического оборудования, используемого в розничном торговом предприятии	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
36	Особенности эксплуатации торгового оборудования	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
37	Особенности эксплуатации технологического оборудования	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
38	Организация метрологического контроля торгового оборудования	ПК-2	31 36 323 324 325 У1 У3 У16 У17 Н1 Н10
39	Организация метрологического контроля технологического оборудования	ПК-2	31 36 323 324 325 У1

			У3 У16 У17 Н1 Н10
--	--	--	-------------------------------

4.4. Система оценивания достижения компетенций

4.4.1. Оценка достижения компетенций

ПК-2. Способен определять требования к с/х продукции на всех этапах жизненного цикла продукции				
Индикаторы достижения компетенции		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
31	Основные требования и показатели безопасности с/х продукции	1-39		Тесты 1-8 1-39
36	Основные методы сенсорного анализа с/х продукции	1-39		Тесты 1-8 1-39
323	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к продовольственным товарам	1-39		Тесты 1-8 1-39
324	Основные методы квалиметрического анализа продовольственных товаров	1-39		Тесты 1-8 1-39
325	Основные методы экспертизы качества продовольственных товаров	1-39		Тесты 1-8 1-39
У1	Применять основные методы определения безопасности с/х продукции	1-39		Тесты 1-8 1-39
У3	Определять органолептические показатели качества с/х продукции	1-39		Тесты 1-8 1-39
У16	Применять основные методы экспертизы качества продовольственных товаров	1-39		Тесты 1-8 1-39
У17	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества продовольственных товаров	1-39		Тесты 1-8 1-39
Н1	Работы с документами, обеспечивающими безопасность с/х продукции	1-39		Тесты 1-8 1-39
Н10	Анализа показателей качества продовольственных товаров на всех этапах жизненного цикла	1-39		Тесты 1-8 1-39

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

5.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
---	----------------------------	-------------	------------------------

1	Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017 .— 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=511978 >.	Учебное	Основная
2	Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018 .— 376 с. — ISBN 978-5-394-02366-8 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=512009 >.	Учебное	Основная
3	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [электронный ресурс] / Криштафович .— 3 .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013 .— 592 с. — ISBN 978-5-394-02110-7 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=430222 >.	Учебное	Основная
4	Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс] : Учебник / Шевченко .— 2, перераб. и доп. — Москва : Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012 .— 752 с. — ISBN 978-5-16-003476-8 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=303951 >.	Учебное	Основная
5	Дашков Организация и управление коммерческой деятельностью [электронный ресурс]: Учебник / Дашков, Памбухчиянц - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018 - 688 с. [ЭИ] [<URL: http://znanium.com/go.php?id=329767 >]	Учебное	Основная
6	Першина Е. И. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров (молоко и молочные продукты) [электронный ресурс] : / Першина Е.И., Васильева С.Б., Попова Д.Г. — Москва : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2010 .— ISBN 978-589289-644-3 .— <URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=4628 >	Учебное	Дополнительная
7	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов / В. И. Криштафович .— Москва : Лань, 2019 .— ISBN 978-5-8114-2606-5 .— <URL: https://e.lanbook.com/book/96855 >.	Учебное	Дополнительная
8	Криштафович В.И. Физико-химические методы исследования .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018 .— 208 с. — ISBN 978-5-394-02417-7 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=513811 >.	Учебное	Дополнительная
9	Методические указания по учебной и производственным практикам для обучающихся по направлению 38.03.07 Товароведение / [Н.М. Дерканосова, С.А. Шеламова, О.А. Василенко, Н.А.	Методическое	

	Каширина, Н.В. Байлова, О.А. Сергеева, Г.М. Маслова]; Воронежский государственный аграрный университет— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— 64 с.		
10	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-	Периодическое	
11	Маркетинг в России и за рубежом»	Периодическое	
12	Маркетинг	Периодическое	
13	Маркетинг и маркетинговые исследования	Периодическое	
14	Вестник Кемеровского государственного университета	Периодическое	
15	Товаровед продовольственных товаров	Периодическое	

5.2. Ресурсы сети Интернет

5.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	Лань	https://e.lanbook.com
2	ZNANIUM.COM	http://znanium.com/
3	ЮРАЙТ	http://www.biblio-online.ru/
4	IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	E-library	https://elibrary.ru/
6	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

5.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks

5.2.3 Сайты и информационные порталы

1. <http://www.znaytovar.ru/>
2. http://mars.arbicon.ru/?mdl=journal_info&id_journal=14729
3. <http://tovaroved-prodovolstvennih-tovarov.msk24.net/>
4. <http://www.cntd.ru/>
5. <http://www.cntd.ru/?yclid=1504499772454603164>

5.2.4 Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Единая межведомственная информационно-статистическая система	https://fedstat.ru/
2	База данных ФАОСТАТ	http://www.fao.org/faostat/ru/
3	Портал открытых данных РФ	https://data.gov.ru/
4	Единая информационная система в сфере закупок	http://zakupki.gov.ru

5	Электронный сервис "Прозрачный бизнес"	https://pb.nalog.ru
6	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
7	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
8	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks
9	Аграрная российская информационная система	http://www.aris.ru/
10	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6. Материально-техническое и программное обеспечение практики

6.1. Материально-техническое обеспечение практики

6.1.1. Для контактной работы

№ уч. corp.	№ ауд.	Статус аудитории	Перечень оборудования
1		Учебная аудитория для проведения учебных занятий	комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.
1	168	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server
1	250	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации
1	40	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: стерилизатор, воздушные термостаты; сушильный шкаф; микроскопы, весы, лабораторная посуда, реактивы.

6.1.2. Для самостоятельной работы

№ уч. корп.	№ ауд.	Название аудитории	Перечень оборудования
1	232а, 115, 116, 119 (с16 до 20)	Помещения для самостоятельной работы	комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server

6.2. Программное обеспечение практики

6.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

6.2.2. Специализированное программное обеспечение

Не предусмотрено.

7. Междисциплинарные связи

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	ФИО заведующего кафедрой
Б1.О.18 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Б1.О.19 Теоретические основы товароведения и экспертизы	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Б1.О.21 Товароведение однородных групп продовольственных товаров	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Б1.О.23 Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Б1.В.01 Технология хранения и транспортирования сельскохозяйственной	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.

продукции		
Б1.В.03 Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Б1.О.27 Коммерческая деятельность	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.

