

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.02(II) Производственная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика

(указывается индекс и название практики)

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

Разработчик(и) рабочей программы: к.т.н., доцент Сергеева О.А.

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 _____  Н. М. Дерканосова

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

Формирование умений и навыков экспертизы и управления в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции, обучение приемам практического выполнения процедур экспертизы и процессов управления в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции

1.2. Задачи практики

Изучение технологического, торгово-технологического процесса организации в сфере производства и/или обращения сельскохозяйственной продукции и/или продовольственных товаров; овладение навыками товароведно-технологической деятельности в организации в сфере производства и/или обращения сельскохозяйственной продукции и/или продовольственных товаров.

Изучение, формирование умений в области оценочно-аналитических процессов в организации в сфере производства и/или обращения сельскохозяйственной продукции и/или продовольственных товаров.

В период прохождения производственной, технологической (проектно-технологической) практики осуществляется знакомство с различными аспектами деятельности организации в сфере производства и/или обращения сельскохозяйственной продукции и/или продовольственных товаров.

1.3. Место практики в образовательной программе

Производственная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

1.4. Взаимосвязь с учебными дисциплинами

Производственная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика базируется на дисциплинах обязательной части образовательной программы: Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Теоретические основы товароведения и экспертизы, Товарный менеджмент и других дисциплинах, формируемых участниками образовательных отношений. Является логическим продолжением учебной практики, ознакомительной практики.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
Тип задач профессиональной деятельности - <u>оценочно-аналитический</u>			
ПК-4	Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах жизненного цикла с/х продукции и разрабатывать мероприятия по устранению несоответствий	320	Основную нормативную правовую и нормативную базу в области технологии производства и переработки с/х продукции
		321	Основные факторы, формирующие качество с/х продукции

		У12	Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию в области технологии производства сельскохозяйственной продукции
		У13	Осуществлять контроль технологических операций при производстве сельскохозяйственной продукции
		Н13	По сбору и анализу информации в области технологии производства с\х продукции
ПК-5	Способен к ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества на всех этапах жизненного цикла с\х продукции	31	Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области продовольственных товаров, систем менеджмента качества и безопасности продовольственных товаров
		32	Требования безопасности и качества, предъявляемые к однородным группам продовольственных товаров, а также основным процессам их производства, хранения, транспортирования и обращения на рынке
		33	Виды продовольственных товаров, основы технологии производства и обращения на рынке
		34	Методы исследования потребительских свойств продовольственных товаров, с\х сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
		35	Методы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с\х продукции
		У1	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции и надежность процессов обращения на рынке продовольственных товаров

		У2	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и однородных групп продовольственных товаров, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативной и технической документации
		У3	Выявлять несоответствия продовольственных товаров на основе данных лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке
		Н1	Проведения контроля продовольственных товаров и с/х сырья, используемого при производстве, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля
		Н2	Документирования информации результатов контроля продовольственных товаров
		Н3	Разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин несоответствий продукции на основе данных контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке

Обозначение в таблице: З – обучающийся должен знать; У – обучающийся должен уметь; Н - обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности.

3. Объем практики и ее содержание

3.1. Объем практики

3.1.1. Очная форма

Показатели	Семестр	Всего
	6	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	6 / 216	6 / 216
Общая контактная работа, ч	1,00	1,00
Общая самостоятельная работа, ч	215,00	215,00

Контактная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	0,75	0,75
руководство практикой, всего	0,75	0,75
Самостоятельная работа при проведении практики, в т. ч. (ч)	215,00	215,00
в т.ч. в форме практической подготовки	152,00	152,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,25	0,25
зачет с оценкой	0,25	0,25
Форма промежуточной аттестации (зачёт, зачет с оценкой)	зачет с оценкой	зачет с оценкой

3.1.2. Очно-заочная форма

Показатели	Семестр	Всего
	8	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	6 / 216	6 / 216
Общая самостоятельная работа, ч	216,00	216,00
Контактная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	0,5	0,5
руководство практикой, всего	0,25	0,25
Самостоятельная работа при проведении практики, в т. ч. (ч)	215,50	215,50
в т.ч. в форме практической подготовки	215,50	215,50
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,25	0,25
зачет с оценкой	0,25	0,25
Форма промежуточной аттестации (зачёт, зачет с оценкой)	зачет с оценкой	зачет с оценкой

3.2. Содержание практики

При прохождении производственной практики, преддипломной практики реализуются следующие этапы.

Этап 1. Организационно-подготовительный

Проведение организационного собрания, на котором указываются сроки проведения практики и промежуточной аттестации. Осуществляется знакомство с целями и задачами практики Составление плана прохождения практики, выдача индивидуального задания.

Этап 2. Прохождение практики: изучение товароведно-технологической, оценочно-аналитической деятельности организации в сфере производства и/или обращения сельскохозяйственной продукции; сбор и систематизация материала для подготовки отчета.

В период прохождения практики изучаются следующие вопросы.

Раздел 1. Организация товароведной и/или экспертной деятельности в организации.

1.1. Перечень изучаемых в организации вопросов, выполняемых в соответствии с оценочно-аналитическим типом задач профессиональной деятельности:

- общая характеристика деятельности организации по контролю за качеством и безопасностью продукции. Организационная схема структурного подразделения. Должностные обязанности ответственных лиц, решающих задачи в области обеспечения, включая контроль, за качеством и безопасностью продукции;

- характеристика экспертной деятельности в организации. Должностные обязанности эксперта и других лиц, решающих задачи в области профессиональной деятельности эксперта, товароведа-эксперта в организации;

- описание системы (элементов) системы менеджмента качества и безопасности продукции. Политика в области качества и безопасности. Документация системы менеджмента качества, системы управления качеством, системы менеджмента безопасности;

- структурная схема, описание технологического, торгово-технологического процесса в организации; факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность товаров;

- нормативно-правовая, нормативная и техническая документация, регламентирующая требования к качеству и безопасности товаров; товарно-сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; анализ протоколов испытаний продукции по показателям безопасности; обязательное и добровольное подтверждение соответствия продукции;

- выводы по результатам анализа системы обеспечения качества продукции в организации. Предложения по их совершенствованию.

1.2. Перечень изучаемых в организации вопросов для выпускных квалификационных работ, выполняемых в соответствии с товароведно-технологическим типом задач профессиональной деятельности (тип задач профессиональной деятельности - товароведный):

- общая характеристика товароведной деятельности в организации. Должностные обязанности товароведа и других лиц, решающих задачи в области профессиональной деятельности товароведа-эксперта в организации;

- ассортимент организации. Свойства и показатели ассортимента. Анализ товарной и фирменной структуры ассортимента. Анализ ассортиментной политики предприятия или торговой организации;

- приемка партий товара по количеству и качеству, порядок, нормативно-правовые, нормативные документы, товарно-сопроводительные документы, их комплектность и правила оформления;

- претензионная работа. Претензии к поставщикам по качеству, упаковке, маркировке. Претензии со стороны покупателей, их анализ;

- оценка качества товаров. Диагностика дефектов;

- количественная характеристика товаров и товарных партий на разных этапах товародвижения. Порядок проведения количественной экспертизы;

- информационное обеспечение товародвижения от изготовителя до потребителя. Производственная и торговая маркировка, документы, подтверждающие соответствие, штриховое кодирование;

- размещение товаров на хранение, условия и режимы хранения, контроль климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения. Подготовка товаров к реализации с учетом особенностей товарной группы. Мероприятия по предотвращению и снижению потерь;

- выводы по результатам анализа торгово-технологической деятельности организации и предложения по их совершенствованию.

1.3. Перечень изучаемых в организации вопросов, выполняемых в соответствии с товароведно-технологическим типом задач профессиональной деятельности (тип задач профессиональной деятельности - технологический)

- организация процесса хранения товаров. Соблюдение условий и сроков годности (хранения, реализации);

- организация складского хозяйства. Оборудование склада. Должностные инструкции сотрудников. Документооборот на этапе приемки, хранения и реализации продукции;

- оборудование торгового зала. Обеспечение сохранности продукции при реализации;

- методы хранения, основанные на абиозе, анабиозе и ценоанабиозе микроорганизмов, используемые в практике торговой организации;
- связь условий и сроков годности (хранения, реализации) и состава продовольственных товаров;
- взаимосвязь химического состава продовольственных товаров с характером микробной обсемененности и показателями микробиологической безопасности в нормативных правовых и нормативных документах на реализуемые группы товаров;
- организация санитарно-гигиенических мероприятий в торговой организации (организации-производителе) в соответствии с ассортиментной политикой;
- мероприятия, реализуемые в торговой организации (в организации - производителе) по обеспечению безопасности на этапах жизненного цикла продукции, включая хранение и реализацию;
- факторы, формирующие группу показателей безопасности сельскохозяйственной продукции, отдельных групп продовольственных товаров;
- документы, подтверждающие безопасность товаров. Анализ протокол испытаний продукции по гигиеническим показателям безопасности, полученным в аккредитованных испытательных лабораториях.

Раздел 2. Информационные технологии в организации:

- использование современных информационных технологий в торговой деятельности;
- способы и средства получения, хранения, переработки информации, навыки работы с информационными базами, как средством управления информацией;
- работа с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров;
- оценивание соответствие товарной информации требованиям нормативной и нормативной правовой документации.

Второй этап производственной практики, технологической (проектно-технологической) практики завершается систематизацией изученного материала, оформлением отчета по практике, согласованием отчета с руководителем практики от организации, руководителем практики от университета.

Этап 3. Заключительный

Защита отчета по практике. Конференция (круглый стол) по итогам практики с участием преподавателей кафедры. К процедуре защиты целесообразно привлекать представителей организаций по профилю образовательной программы.

3.3 Типовые задания

Первое задание

Исследовать ассортимент товара на предприятии.

Второе задание

Предложить направления совершенствования ассортимента в условиях предприятия.

Третье задание

Провести выкладку товара в условиях предприятия и охарактеризовать ее особенности.

Четвертое задание

Дать характеристику потребительских свойств исследуемого товара и предложить мероприятия по их сохранению в условиях предприятия.

Пятое задание

Провести информационную идентификацию предложенного образца товара.

Шестое задание

Охарактеризовать имеющееся на предприятии торгово-технологическое оборудование, рассчитать эффективность его использования.

Седьмое задание

Характеристика проводимого на предприятии метрологического контроля и надзора за используемым торговым оборудованием.

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)
Раздел 1. Подраздел 1.1 (для типа задач профессиональной деятельности – оценочно-аналитический)	ПК-4	320
		У12,У13
		Н13
	ПК-5	31, 32,34,35
		У1,У2,У3 Н1,Н2
Раздел 1. Подраздел 1.2. (для типа задач профессиональной деятельности – товароведный)	ПК-4	321
		У12
	ПК-5	31,32,33 Н2,Н3
Раздел 1. Подраздел 1.3. (для типа задач профессиональной деятельности – технологический)	ПК-4	321
		Н13
	ПК-5	31,32,33
		У1,У3 Н3
Раздел 2. Информационные технологии	ПК-4	Н13
	ПК-5	Н2

4.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

4.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций (зачет с оценкой)

Вид оценки	Оценки			
	Академическая оценка по 4-х балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо

4.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

Критерии оценки на зачете с оценкой

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев

Отлично, 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
Хорошо, 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
Удовлетворительно, 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
Неудовлетворительно, 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 практического задания (индивидуальное задание)

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 с оценкой

№	Содержание	Код компетенции	ИДК
1	На взаимодействиях с какими партнерами строится хозяйственные взаимоотношения организации	ПК-5	НЗ
2	Опишите схему метрологического контроля торгового оборудования (оборудования организации-производителя товаров)	ПК-5	У2
3	Укажите подразделения и специалистов, участвующих	ПК-4	320,321

	щих в процессе принятия решений по управлению товарными запасами		
4	Охарактеризуйте ассортиментную линейку организации	ПК-4 ПК-5	320 33
5	Дайте характеристику деятельности товароведа в торговой организации	ПК-4 ПК-5	321, 320,У12,У13, Н13 32, 33, У1, У3,Н3
6	Какими однородными группами продовольственных товаров представлен ассортимент организации	ПК-5	33
7	Дайте товароведную характеристику основных однородных групп продукции организации	ПК-4 ПК-5	321 33,У1
8	Приведите понятие качества и безопасности продовольственных товаров в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании»	ПК-5 ПК-4	31, 32 320
9	Приведите понятие пищевой ценности. Проиллюстрируйте понятие на примере продукции производимой или реализуемой организацией	ПК-5	34,35
10	Какими документами регламентируются требования к качеству и безопасности пищевой продукции	ПК-5	31, 32
11	Существует ли в организации структурное подразделение в области стандартизации	ПК-4	Н13
12	В функции какого структурного подразделения организации входит актуализация нормативно-правовой и нормативной базы документов в области требований к качеству и безопасности производимой или реализуемой продукции	ПК-4	Н13
13	Каковы особенности экспертизы качества продовольственных товаров	ПК-4 ПК-5	320, У12, Н13 34,35, У1,Н3
14	Какими документами регламентируется отбор проб пищевой продукции	ПК-5	34,35
15	Дайте определение идентификации с позиций Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ПК-4 ПК-5	У12, У13 31
16	На соответствие каким нормативно-правовым и нормативным документам осуществляется информационная идентификация продовольственных товаров	ПК-4 ПК-5	320, У12,У13 31
17	Каким требованиям должен удовлетворять эксперт в области продовольственных товаров	ПК-4 ПК-5	У13,Н13 34,35, У1,У3, Н2
18	Какова процедура подтверждения соответствия сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	ПК-4	320
19	С какими испытательными лабораториями, центрами сотрудничает организация для определения показателей безопасности продукции	ПК-5	34,35,У1
20	Если в организации структурное подразделение, от-	ПК-4	У12,У13,

	вечающее за испытание проб продукции по показателям качества	ПК-5	У1,У3 Н1,Н2
21	Как в организации построена претензионная работа	ПК-4 ПК-5	320, У13 Н13 Н3
22	Существует ли система менеджмента качества или безопасности в организации	ПК-5	31,У5
23	Какое структурное подразделение отвечает за функционирование системы менеджмента качества	ПК-5	31
24	Какими принципами руководствуется система менеджмента безопасности в организации – ХАССП, ИСО 22000 или другими	ПК-5	31
25	Какой профессиональный опыт Вы приобрели при прохождении производственной, преддипломной практики	ПК-5	У1,У2,Н1
26	Собран ли в полном объеме материал для подготовки отчета за период прохождения практики	ПК-5	У1,У2,Н1

4.3.2. Практические задания (индивидуальные задания)

№	Содержание	Код компетенции	ИДК
1	Провести отбор проб продукции однородной группы. Идентифицировать продукцию в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Сделать анализ соответствия отобранных образцов требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Провести оценку органолептических и физико-химических показателей требования нормативной документации	ПК-4 ПК-5	320,321 У12,У13, Н13 31,32, 34,35, У1,У2, Н1, Н2

4.3.3. Другие задания и оценочные средства

Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	В соответствии с ГОСТ Р 50366 пищевые концентраты – полуфабрикаты мучных изделий вырабатывают :	ПК -4	320
2	Пищевые концентраты полуфабрикаты мучных изделий должны храниться:	ПК -4	321
3	Маркировка пищевых концентратов полуфабрикатов мучных изделий среди других обязательных сведений должна включать:	ПК -4	321
4	Причиной дефекта «закал» у тортов является...	ПК -4	321
5	Что представляет собой процесс?	ПК -5	31
6	Что такое принцип менеджмента качества?	ПК -5	31
7	Какая мера является более целесообразной и комплексной для снижения риска, связанного с невыполнением обязательных требований по параметрам безопасности?	ПК -5	32
8	К каким мероприятиям может прибегнуть организация, чтобы по возможности снизить риск эксплуатации своих товаров, связанный с выполнением обязательных требований по	ПК -5	33

	параметрам их безопасности?		
9	Что является основным в системном подходе к менеджменту качества?	ПК -5	33
10	Кто финансирует проведение обязательного подтверждения соответствия продукции?	ПК -5	31
11	Что такое методология менеджмента качества?	ПК -5	31
12	Стандартом установлена следующая норма массовой доли посторонних минеральных примесей в пищевых концентратах сладких блюд...	ПК -4	320
13	По физико-химическим показателям в полуфабрикатах сладких блюд определяют:	ПК -4	320
14	В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза на маркировку пищевой продукции маркировка пищевых концентратов должна включать:	ПК -4	320
15	В пищевых концентратах полуфабрикатах мучных изделий не допускаются:	ПК -4	321
16	Отличительной особенностью пищевых концентратов сухих завтраков является их к употреблению	ПК -4	321
17	Массовая доля влаги пищевых концентратов (смесей для приготовления кексов, тортов, печенья) в соответствии с ГОСТ 50366 составляет, %, не более.....	ПК -4	321
18	Согласно европейской цифровой кодификации, пищевые добавки с индексом E 100 – E 182 это.....	ПК -4	321
19	Согласно европейской цифровой кодификации, пищевые добавки с индексом E 200 и далее это	ПК -4	321
20	Как называется дефект, когда на поверхности шоколада появляется белый или серый налет? 1. мелирование; 2. поседение; 3. старение; 4. допускается любое из перечисленных названий	ПК -4	321
21	Каковы причины появления на поверхности шоколада белого или серого налета?	ПК -4	321
22	Для уменьшения клейковины в бисквитном тесте часть муки можно заменить	ПК -4	321
23	В белковый крем для устойчивости структуры добавляют	ПК -4	321
24	Разрывы на поверхности заварного полуфабриката образуются за счет температуры выпечки	ПК -4	321
25	Из какой конфетной массы изготовлены конфеты «Буревестник», «Ромашка», «Василек»?	ПК -4	321
26	Консистенция халвы должна быть	ПК -4	321
27	По преимущественному воздействию на организм человека вкусовые товары подразделяют на группы..... и местного действия.	ПК -4	321
28	В зависимости от способа приготовления и рецептуры кексы НЕ подразделяются на следующие группы:	ПК -4	321
29	При производстве конфет пралиновую конфетную массу готовят из:	ПК -4	321

4.4. Система оценивания достижения компетенций

4.4.1. Оценка достижения компетенций

Компетенция (приводится код и содержание компетенции)				
Индикаторы достижения компетенции		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой	задачи для проверки умений и навыков (практическое задание, индивидуальное задание)	другие задания и оценочные средства
ПК-4 Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах жизненного цикла с\х продукции и разрабатывать мероприятия по устранению несоответствий				
320	Основную нормативную правовую и нормативную базу в области технологии производства и переработки с\х продукции	3-5,8,13,16,18,21	1	1,12-14
321	Основные факторы, формирующие качество с\х продукции	3,5,7	1	2-4, 15 - 29
У12	Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию в области технологии производства сельскохозяйственной продукции	5,13,15,16,20	1	-
У13	Осуществлять контроль технологических операций при производстве сельскохозяйственной продукции	5,15-17,20,21	1	-
Н13	По сбору и анализу информации в области технологии производства с\х продукции	5,11-13,17,21	1	-
ПК-5 Способен к ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества на всех этапах жизненного цикла с\х продукции				
31	Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области продовольственных товаров, систем менеджмента качества и безопасности продовольственных товаров	8,10,15,16,21-24	1	5,6,10,11
32	Требования безопасности и качества, предъявляемые к однородным группам продовольственных товаров, а также основным процессам их производства, хранения, транспортирования и обращения на рынке	5,8,10	1	7
33	Виды продовольственных товаров, основы технологии производства и обращения на рынке	4-7	-	8,9
34	Методы исследования потребительских свойств продовольственных товаров, с\х сырья, пищевых макро- и микроингре-	9,13,14,17,19	1	-

	диентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции			
35	Методы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с\х продукции	9,13,14,17,19	1	-
У1	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции и надежность процессов обращения на рынке продовольственных товаров	5,7,13,17,19,20,25,26	1	-
У2	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и однородных групп продовольственных товаров, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативной и технической документации	2,25,26	1	-
У3	Выявлять несоответствия продовольственных товаров на основе данных лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке	5,17,20	-	-
Н1	Проведения контроля продовольственных товаров и с\х сырья, используемого при производстве, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля	20,25,26	1	-
Н2	Документирования информации результатов контроля продовольственных товаров	17,20	1	-
Н3	Разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин несоответствий продукции на основе данных контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех	1,5,13,21	-	-

	этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке			
--	-------------------------------------------------	--	--	--

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

5.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1.	Куимов В.В. Организация коммерческой деятельности в инфраструктуре рынка [электронный ресурс] : Учебник / Сибирский федеральный университет .— 1 .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018 .— 537 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-16-012977-8 .— ISBN 978-5-16-106152-7 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=939763 >	Учебное	Основная
2.	Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [электронный ресурс] : Учебник / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова .— 4 .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020 .— 949 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-394-03848-8 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=1091800 >	Учебное	Основная
3.	Никулина Н.Н. Организация коммерческой деятельности предприятий. По отраслям и сферам применения [электронный ресурс] :: Учебное пособие / Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского ; Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского .— 1 .— Москва : Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017 .— 319 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-238-02319-9 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=1028892 >.	Учебное	Основная
4.	Боларев Б.П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [электронный ресурс] : Учебник / Красноярский государственный торгово-экономический институт .— 1 .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 .— 304 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-16-010398-3 .— ISBN 978-5-16-102372-3 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=1068788 >.	Учебное	Основная
5.	Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [электронный ресурс] : Учебник / Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ ; Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ ; Российский экономический университет им. Г.В.	Учебное	Основная

	Плеханова .— 3, перераб. и доп. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 .— 297 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-16-014761-1 .— ISBN 978-5-16-107265-3 .— ISBN 978-5-8199-0860-0 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=1003102 >.		
6.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [электронный ресурс] : Учебник / Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова .— 1 .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 .— 461 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-16-015307-0 .— ISBN 978-5-16-107976-8 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=1023804 >.	Учебное	Дополнительная
7.	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. Каширина, Н.В. Байлова, О.А. Сергеева, Г.М. Маслова]; Воронежский государственный аграрный университет— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— 64 с.	Методическое	
8.	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-	Периодическое	
9.	Товаровед продовольственных товаров : ежемесячный журнал / учредитель : ООО "Издательский дом "Панорама" .— Москва : Индепендент Масс Медиа : Панорама, 2006-	Периодическое	
10.	Стандарты и качество .— М., 1968-.	Периодическое	
11.	Маркетинг в России и за рубежом .— М. : Финпресс, 1998-.	Периодическое	
12.	Пищевая промышленность : Ежемесяч. теорет. и науч.- практ. журн. — М. : Пищевая промышленность, 1994-.	Периодическое	
13.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов : научно-практический журнал / учредитель : Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс .— Орел : Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс, 2012-.	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	Адрес доступа
1	Единая межведомственная информационно-статистическая система	https://fedstat.ru/
2	База данных показателей муниципальных образований	http://www.gks.ru/free_doc/new_site/bd_munst/munst.htm
3	База данных ФАОСТАТ	http://www.fao.org/faostat/ru/
4	Портал открытых данных РФ	https://data.gov.ru/
5	Портал государственных услуг	https://www.gosuslugi.ru/
6	Электронный сервис "Прозрачный бизнес"	https://pb.nalog.ru
7	Справочная правовая система Гарант	http://www.consultant.ru/
8	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://ivo.garant.ru
9	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks
10	Федеральная государственная система территориального планирования	https://fgistp.economy.gov.ru/
11	Аграрная российская информационная система.	http://www.aris.ru/
12	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

5.2.3. Сайты и информационные порталы

№	Название	Размещение
1.	Все ГОСТы	http://vsegost.com/
2.	Органик Эксперт: портал органа по сертификации.	http://organik-expert.ru/
3.	Национальный органический союз: портал Национального органического союза	http://rosorganic.ru/
4.	Ioа.institute: портал Института органического сельского хозяйства.	http://www.ioa.institute/
5.	Роскачество. Органика	https://roskachestvo.gov.ru/organic/
6.	Министерство сельского хозяйства РФ. Органическое сельское хозяйство	http://mcx.ru/ministry/departments/departament-nauchno-tekhnologicheskoy-politiki-i-obrazovaniya/industry-information/info-organicheskoe-selskoe-khozyaystvo/

6. Материально-техническое и программное обеспечение практики

6.1. Материально-техническое обеспечение практики

6.1.1. Для контактной работы

№ уч. корп.	№ 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, рН-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		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 (с 16 до 20 ч.)	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 /	ПК в локальной сети ВГАУ

	Microsoft Edge	
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

№	Название	Размещение
1	Интегрированная среда разработки Android Studio	ПК на кафедре БЖД
2	Модуль решения оптимизационных задач Open Solver	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Пакет статистической обработки данных Statistica	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Платформа 1С v7.7/8	ПК в локальной сети ВГАУ
5	ППП для решения задач технических вычислений Matlab 6.1/SciLab	ПК на кафедре Электротехники
6	Программа моделирования бизнес-процессов BPWin	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Система имитационного моделирования AnyLogic 8.5.0 Personal Learning Edition	https://new.siemens.com/global/en.html
8	Система компьютерной алгебры Mathcad	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерной алгебры Maxima	ПК ауд. 116, 120 (К1)
10	Система трехмерного моделирования Kompas 3D	ПК в локальной сети ВГАУ
11	Цифровая фотограмметрическая система Photomod	ПК в локальной сети ВГАУ

7. Междисциплинарные связи

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	Подпись заведующего кафедрой
Б1.О.18 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Б1.О.21 Товароведение однородных групп продовольственных товаров	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Б1.О.19 Теоретические основы товароведения и экспертизы	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.
Б1.О.22 Товарный менеджмент	Товароведения и экспертизы товаров	Дерканосова Н.М.

Приложение 1
Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях

Должностное лицо, проводившее про- верку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответ- ствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
Колобаева А.А., председатель мето- дической комиссии ФТТ 	18.06.2024, протокол №10	Нет Рабочая программа актуализирована на 2024-2025 учебный год	нет