

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 23 мая 2024 г. № 9)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
С.В. Соловьев
«23» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) - Товароведение и экспертиза в сфере производства
и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМА ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ	3
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	8
4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	9
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	10
6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ	11
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ	13
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	17
9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	18
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	21
ПРИЛОЖЕНИЯ	28

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМА ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ

При реализации ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров предусмотрена учебная ознакомительная практика.

Вид практики – учебная. Тип учебной практики – ознакомительная практика. Способ проведения практики – стационарная.

Форма проведения практики – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Учебная ознакомительная практика является составной частью ОПОП ВО по направлению подготовки направление 38.03.07 - Товароведение и относится к Блоку 2 «Практики» Б2.В.01(У).

Цель практики закрепить теоретические знания по товароведению и экспертизе потребительских товаров, сформировать у обучающихся практические навыки работы продавцами, кассирами, товароведа-эксперта на розничном, оптовом или производственном предприятии; умения применять их в профессиональной деятельности.

При проведении практики организуется практическая подготовка путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может быть организована:

- непосредственно в Университете, в том числе в структурном подразделении Университета, предназначенном для проведения практической подготовки;

- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее – профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между университетом и профильной организацией.

В задачи практики входят:

- знакомство с организационной структурой предприятия: обязанностями продавца, используемым оборудованием, режимом работы данного предприятия, условиями сохранения качества товаров и их реализации;

- выявление резервов по улучшению товароснабжения и обновления ассортимента товаров;

- участие обучающегося в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специализацией (продавцами, кассирами, товароведа-эксперта);

- изучение конкретного опыта и практики ведения общего делопроизводства и оформления специальных документов;

- участие в проведении маркетинговых исследований на предприятии;

- сбор и обработка материалов для подготовки и написания отчета.

Требования к организации учебной практики определены следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;

- приказ Минобрнауки России «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение от 12.08.2020 № 985;

- приказ Минобрнауки России "Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" от 21.08.2020 № 1076;

- приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020 № 885/390;

- профессиональный стандарт 40.060 Специалист по сертификации продукции (утв. приказом Минтруда России от 31.10.2014. №837н);
- профессиональный стандарт 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства (утв. приказом Минтруда России от 02.09.2020. №556н);
- Устав ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ;
- локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет:

- для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

Данный тип практики проводится в форме практической подготовки.

Образовательная деятельность, осуществляемая в форме практической подготовки, соответствует области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, установленных во ФГОС по направлению подготовки 38.03.07 - Товароведение (уровень бакалавриата)», утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12.08.2020 № 985.

При проведении практики практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная ознакомительная практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Учебная ознакомительная практика для обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – могут быть организованы посредством дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Практика в условиях обучения с применением ДОТ предусматривает предоставление отчетной документации на кафедру в установленные сроки в электронном (отсканированные документы) и/или бумажном варианте.

Защита отчета по данному типу практики обучающихся с применением ДОТ допускается с использованием компьютерных средств контроля знаний и средств телекоммуникации.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения учебной ознакомительной практики обучающийся должен освоить трудовые функции действия:

Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемости продукции (22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства. ТФ. - С/02.6)

трудовые действия:

22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства. ТФ. - С/02.6:

Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на технологических линиях

Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции

Разработка и подготовка мероприятий связанных с внедрением стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию (предоставление услуг) (40.060 Специалист по сертификации продукции. ТФ. - А/04.5)

трудоые действия:

40.060 Специалист по сертификации продукции. ТФ. - А/04.5:

Разработка структуры стандартов организации, в том числе по системе управления качеством

Разработка требований к содержанию стандартов организации, в том числе по системе управления качеством

Анализ разработанных стандартов организации

Прохождение учебной ознакомительной практики направлено на формирование следующих компетенций:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;

ПК-2 Способен применять современные информационные технологии и проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности;

ПК-5 Знает требования к структуре и содержанию технической документации

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-1 ИД-1 _{УК-1} – Анализирует поставленную задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Не анализирует поставленную задачу с выделением ее базовых составляющих, не осуществляет декомпозицию задачи	Удовлетворительно анализирует поставленную задачу, с ошибками выделяя ее базовые составляющие, не точно осуществляет декомпозицию задачи	Хорошо анализирует поставленную задачу, с определенными неточностями выделяя ее базовые составляющие, адекватно осуществляет декомпозицию задачи	Отлично анализирует поставленную задачу, правильно выделяя ее базовые составляющие, точно осуществляет декомпозицию задачи
ИД-2 _{УК-1} –Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Не находит и критически не анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Фрагментарно находит и критически не точно анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Не в полном объеме находит и критически с определенными погрешностями анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	В полном объеме находит и критически верно анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
ИД-3 _{УК-1} – Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая	Не рассматривает возможные варианты решения задачи с оценкой их	Рассматривает единичные случаи возможных вариантов решения задачи	Рассматривает ограниченное число возможных вариантов реше-	Рассматривает все возможные варианты решения задачи, правильно

их достоинства и недостатки	достоинств и недостатков	дачи, поверхностно оценивая их достоинства и недостатки	ния задачи, адекватно оценивая их достоинства и недостатки	оценивая их достоинства и недостатки
ИД-4 _{УК-1} – Аргументировано формирует собственные суждения и оценки, отличает факты от мнений и интерпретаций в рассуждениях других участников деятельности, принимает обоснованное решение поставленной задачи	Не аргументировано формирует собственные суждения и оценки, не отличает факты от мнений и интерпретаций в рассуждениях других участников деятельности, не принимает обоснованное решение поставленной задачи	Частично аргументировано формирует собственные суждения и оценки, приблизительно отличает факты от мнений и интерпретаций в рассуждениях других участников деятельности, принимает в малой степени обоснованное решение поставленной задачи	Аргументировано, анос определенными неточностями формирует собственные суждения и оценки, адекватно отличает факты от мнений и интерпретаций в рассуждениях других участников деятельности, принимает обоснованное по большинству параметров решение поставленной задачи	В полной мере аргументировано формирует собственные суждения и оценки, точно отличает факты от мнений и интерпретаций в рассуждениях других участников деятельности, принимает обоснованное по всем параметрам решение поставленной задачи
ИД-5 _{УК-1} – Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Не определяет и не оценивает последствия возможных решений задачи	Удовлетворительно определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Хорошо определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Отлично определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-8 ИД-3 _{УК-8} – Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Не выявляет и не устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Удовлетворительно выявляет и частично устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Хорошо выявляет, но не в полной мере устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Отлично выявляет и полностью устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
ПК-2 ИК-1 _{ПК-2} – Осуществляет маркетинговые исследования рынка продукции	Не знает методику проведения маркетинговых исследований рынка продукции	Удовлетворительно знает методику проведения маркетинговых исследований рынка продукции	Хорошо знает методику проведения маркетинговых исследований рынка продукции	Отлично знает методику проведения маркетинговых исследований рынка продукции
ИК-2 _{ПК-2} – Использует информационные технологии для сбора данных в своей профессиональной деятельности	Не владеет информационными технологиями для сбора данных в своей профессиональной деятельности	Частично владеет информационными технологиями для сбора данных в своей профессиональной деятельности	Не достаточно точно владеет информационными технологиями для сбора данных в своей профессиональной деятельности	Отлично владеет информационными технологиями для сбора данных в своей профессиональной деятельности
ИК-3 _{ПК-2} – Осуществляет поиск информации, опираясь на результаты	Не владеет методиками поиска информации, не опирается на ре-	Удовлетворительно владеет методиками поиска информации	Хорошо владеет методиками поиска информации, опирается на	Отлично владеет методиками поиска информации, опирается на

отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	зультаты отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	ции, но не опирается на результаты отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	результаты отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	результаты отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности
ПК-5 ИД-1 _{ПК-5} – Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на основные разделы технической документации	Не знает, как осуществлять поиск необходимой информации, опираясь на основные разделы технической документации	Частично понимает и знает, как осуществлять поиск необходимой информации, опираясь на основные разделы технической документации	Хорошо осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на основные разделы технической документации	Отлично осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на основные разделы технической документации
ИД-2 _{ПК-5} – Определяет объекты профессиональной деятельности на основе анализа характерных для них рисков с учетом предполагаемой сферы действия ТР ТС и ГОСТ	Не определяет объекты профессиональной деятельности на основе анализа характерных для них рисков с учетом предполагаемой сферы действия ТР ТС и ГОСТ	Удовлетворительно определяет объекты профессиональной деятельности на основе анализа характерных для них рисков с учетом предполагаемой сферы действия ТР ТС и ГОСТ	Хорошо определяет объекты профессиональной деятельности на основе анализа характерных для них рисков с учетом предполагаемой сферы действия ТР ТС и ГОСТ	Отлично определяет объекты профессиональной деятельности на основе анализа характерных для них рисков с учетом предполагаемой сферы действия ТР ТС и ГОСТ
ИД-3 _{ПК-5} – Применяет в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распространяются требования ТР ТС и ГОСТ	Не способен применять в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распространяются требования ТР ТС и ГОСТ	Частично применяет в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распространяются требования ТР ТС и ГОСТ	Не в полном объеме применяет в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распространяются требования ТР ТС и ГОСТ	В полном объеме применяет в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распространяются требования ТР ТС и ГОСТ
ИД-4 _{ПК-5} – Имеет представление определений, используемых в технической документации	Не имеет представление определений, используемых в технической документации	Фрагментарно разбирается в определениях, используемых в технической документации	Не в полной мере имеет представление определений, используемых в технической документации	В полной мере имеет представление определений, используемых в технической документации
ИД-5 _{ПК-5} – Понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации	Не понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации	Удовлетворительно понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации	Хорошо понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации	Отлично понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации

В результате прохождения учебной ознакомительной практики обучающийся должен:

Знать:

- основополагающие характеристики товаров;
- показатели качества товаров;
- методы товароведения;
- классификацию товаров;
- виды экспертиз и способы их проведения;
- средства товарной информации;
- ассортимент товаров;
- факторы, формирующие и определяющие качество товаров;

Уметь:

- формулировать задачи и цели современного товароведения;
- идентифицировать товар;
- определять показатели и свойства ассортимента товаров;
- определять качество товара, устанавливать градацию качества и выявлять брак;
- использовать методы предотвращения товарных потерь;
- использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности и товароведении;
- пользоваться нормативной документацией по ассортименту и качеству товаров анализировать и оценивать структуру ассортимента;
- использовать основы экономических знаний в области товароведения;
- применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров

Владеть:

- методами классификации и кодирования товаров;
- методами определения показателей ассортимента и его формирования;
- методами экспертизы, определения качества товаров и способами их сохранения;
- готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение», направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров и учебному плану учебная ознакомительная практика относится к разделу Б2.В.01 (У).

Для более успешного прохождения учебной ознакомительной практики, обучающиеся используют знания, умения и навыки, сформированные в ходе изучения дисциплин базовой части профессионального цикла: «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «История товароведения», «Основы коммерческой деятельности», «Пищевые свойства продукции», «Таможенная экспертиза».

Практические умения и опыт, приобретенные в процессе прохождения учебной ознакомительной практики, являются основой при последующем изучении дисциплин: «Физико-химические методы исследований», «Сенсорный анализ продовольственных товаров», «Товароведение и экспертиза плодов и овощей» и других различных групп товаров, а так же дисциплин факультативов и прохождении производственной технологической (проектно-технологической) практики, производственной преддипломной практики.

3.1 Матрица соотнесения разделов (этапов) учебной ознакомительной практики и формируемых в них универсальных и профессиональных компетенций

Компетенции	Этапы учебной ознакомительной практики		
	Подготовительный этап. Инструктаж по технике безопасности, консультация по организации учебной ознакомительной практики	Основной этап. Учебная практика, включающая выполнение заданий, сбор, обработку и систематизацию фактического материала, наблюдения, измерения и другие выполняемые обучающимся самостоятельно виды работ.	Заключительный этап. Обработка и анализ полученной информации. Подготовка и написание отчета по практике. Защита отчета о прохождении учебной ознакомительной практики.
УК-1	+	+	+
УК-8		+	
ПК-2	+	+	+
ПК-5	+	+	+
Общее количество компетенций	3	4	3

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

4.1 Объем, продолжительность учебной ознакомительной практики

Согласно учебному плану по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров объем учебной ознакомительной практики составляет – 6 зач. ед., 216 часов: продолжительность 28 дней (4 недели) в 4-ом семестре для очной и очно-заочной формы обучения. Вид итогового контроля – зачет с оценкой.

Виды занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения 4 семестр	по очно-заочной форме обучения 4 семестр
Общая трудоемкость практики	216	216
Контактные часы, в т.ч.	2	2
лекции	2	2
Самостоятельная работа	214	214
Вид итогового контроля	зачет с оценкой	зачет с оценкой

4.2 Виды работы и график прохождения учебной ознакомительной практики

График учебной ознакомительной практики для всех форм обучения. Защита отчета в 4 семестре для очной и очно-заочной форм обучения.

№ п/п	Разделы (этапы) практики и виды работ	Объем практики (в ак. часах) по неделям и видам работ, включая самостоятельную работу				Формы контроля
		неделя				
		I	II	III	IV	
I.	Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности, консультацию по организации учебной ознакомительной практики	12				отметка в дневнике практики
II.	Учебная практика, включающая выполнение производственных заданий, сбор, обработку и систематизацию фактического материала, наблюдения, измерения и другие выполняемые обучающимся самостоятельно виды работ	42	54	54	54	отметка в дневнике практики
III.	Подготовка и написание отчета по практике и его защита				54	Зачет с оценкой
ИТОГО		216				

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Учебная ознакомительная практика включает общие вопросы для всех обучающихся по данной ОПОП ВО и индивидуальную часть, направленную на выполнение конкретного задания. Общее руководство практикой осуществляется руководителем практики от университета.

Руководитель практики от университета:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период прохождения практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты практики обучающихся.

Обучающиеся в период прохождения практики должны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики и индивидуальными заданиями;
- подчиняться действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, правила поведения в лаборатории;
- представить своевременно руководителю практики дневник, письменный отчет о прохождении практики. В зависимости от места прохождения практики обучающимся, содержание практики может различаться, что отражается в индивидуальном задании на практику.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

Основные этапы учебной ознакомительной практики:

Подготовительный. Разработка рабочего графика (плана) и индивидуального задания. Общее знакомство с лабораториями кафедры, охраной труда и правилами внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности.

Основной. Изучение литературы по товароведению и нормативной документации, используемой при оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров.

Выполнение индивидуального задания: анализ литературных источников по вопросам, предусмотренным программой практики; изучение стандартов по оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров.

Для выполнения индивидуального задания необходимо выбрать какой-либо товар, являющегося объектом исследования.

Перечень вопросов для рассмотрения:

1. История появления товара
2. Формирование потребительских свойств товара
3. Требования к качеству товара.

Заключительный. Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета о прохождении учебной ознакомительной практики.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По итогам учебной ознакомительной практики обучающийся обязан предоставить: рабочий график (план) проведения практики (Приложение А), индивидуальное задание (Приложение Б), дневник практики (Приложение В), характеристику с места прохождения практики, письменный отчет о прохождении практики.

Форма титульного листа отчета о прохождении учебной ознакомительной практики представлена в Приложении Г.

В отчете по учебной ознакомительной практике содержатся результаты проделанной обучающимися самостоятельной работы, а также заключение.

Отчет об учебной ознакомительной практике должен включать:

Введение. Указывается цель и задачи практики, место и сроки ее прохождения.

Основная часть должна занимать до 80% общего объема отчета, содержать и раскрывать вопросы, предусмотренные данной программой.

Завершает отчет *заключение*, которое должно содержать краткое резюме по материалам, изложенным в отчете, по желанию предложения практиканта по улучшению качества товара. Отчет проверяется и визируется руководителем практики.

По результатам прохождения учебной ознакомительной практики составляется отчет о ее прохождении.

Структура отчета о прохождении учебной ознакомительной практики:

- титульный лист;
- индивидуальное задание для обучающегося;
- рабочий график (план);
- дневник о прохождении практики;
- оглавление;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения (при необходимости);

При составлении отчета следует придерживаться следующих общих требований: четкость и логическая последовательность изложения материала; убедительность аргументации; краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования; конкретность изложения результатов; обоснованность выводов.

Правила оформления отчета

Отчет оформляется в виде текста, подготовленного на персональном компьютере с помощью текстового редактора и отпечатанного на принтере на листах формата А4, с одной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию, альбомная ориентация допускается только для таблиц и схем. Основной цвет шрифта – черный.

Поля страницы должны иметь следующие размеры: левое – 35 мм, правое – 15 мм, верхнее и нижнее – 20 мм.

Текст печатается через полтора интервала шрифтом Times New Roman, размер шрифта 14.

Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен 1,25.

Наименования всех структурных элементов отчета (за исключением приложений) записываются в виде заголовков строчными буквами по центру страницы без подчеркивания (шрифт 14 жирный). Точка после заголовка не ставится.

Страницы нумеруются арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляется в нижней части листа справа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется (нумерация страниц – автоматическая).

Разделы имеют порядковые номера в пределах всего отчета и обозначаются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы основной части отчета следует начинать с нового листа (страницы).

При ссылках на структурную часть текста отчета указываются номера разделов, подразделов, пунктов, подпунктов, перечислений, графического материала, формул, таблиц, приложений, а также графы и строки таблицы, данного отчета. При ссылках следует писать: «... в соответствии с разделом 2», «... в соответствии со схемой 2», «(схема 2)», «в соответствии с таблицей 1», «таблица 4», «... в соответствии с приложением А» и т. п.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, на пример: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью. Необходимо указывать при переносе обозначение столбцов таблицы. В таблицах допускается применение 12 размера шрифта.

Приложения к отчету оформляются на отдельных листах, причем каждое из них должно иметь свой тематический заголовок и в правом верхнем углу страницы надпись «Приложение» с буквенным обозначением.

На последней странице заключения обучающийся проставляет дату сдачи отчета и подпись.

Список использованной литературы группируется в алфавитном порядке. Ссылки в тексте на опубликованные материалы должны быть в круглых скобках. Оформление ссылки на литературу должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информатизации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления», ГОСТ Р 7.0.5-2008 Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления и ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов.

Текст отчета и дневника должен быть сброшюрован.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств учебной ознакомительной практики

Контролируемые разделы	Код контролируемых компетенции	Оценочные средства	Количество
Ознакомительная практика	УК-1, УК-8, ПК-2, ПК-5	отчет о прохождении учебной практики, подписанный руководителем практики	1
		вопросы к защите отчета	29

7.2 Комплект вопросов при защите отчета по практике

УК-1, УК-8, ПК-2, ПК-5

1. Охарактеризуйте основополагающие характеристики товаров.
2. Показатели качества товаров.
3. Классификацию товара являющегося объектом исследования.
4. Виды экспертиз и способы их проведения.
5. Средства товарной информации.
6. Факторы, формирующие и определяющие качество товаров
7. Идентификация товаров.
8. Методики определения показателей качества.
9. Показатели ассортимента товаров.
10. Методы предотвращения товарных потерь.
11. Использование основ правовых знаний в товароведении.
12. Использование основ экономических знаний в области товароведения.
13. Какие знания естественнонаучных дисциплин необходимы для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров?
14. Какие научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров проводятся в настоящее время?
15. Какие методы классификации и кодирования товаров используются в товароведении?
16. Методики определения показателей ассортимента и его формирование.
17. Методики определения качества товаров.
18. Способы сохранения качества товаров.
19. Какую научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области товароведения Вы использовали при написании отчета о практике?
20. Назовите приобретенные практические навыки, которые будете использовать в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.
21. Пути улучшения качества выпускаемой продукции в современных экономических условиях.
22. Оборудование, применяемое для контроля качества сельскохозяйственного сырья и продовольственной продукции.
23. Органолептические показатели оценки качества сельскохозяйственного сырья и продовольственной продукции.
24. Физико-химические показатели качества сельскохозяйственного сырья и продовольственной продукции.
25. Показатели безопасности качества сельскохозяйственного сырья и продовольственной продукции.

26. Микробиологические показатели качества сельскохозяйственного сырья и продовольственной продукции.

27. Какой опыт профессиональной деятельности Вы получили на практике?

28. Какую научную литературу Вы анализировали во время прохождения практики.

29. Какую нормативно-правовую базу Вы изучили во время прохождения практики.

7.3 Критерии оценки ответов на вопросы при защите отчета

При выставлении оценки по результатам прохождения учебной ознакомительной практики учитываются: выполнение индивидуального задания на практику, характер ответов на вопросы комиссии по программе практики; соответствие содержания полученному заданию; логичность представленного материала; обоснованность выводов. Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 38-50 баллов. Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 25-37 баллов. Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 18-24 балла. Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 0-17 баллов.

7.4 Критерии оценки отчета о прохождении учебной ознакомительной практики

№ п/п	Наименование критерия	Максимальное количество баллов
1	Структура отчета	10
2	Полнота раскрытия вопросов в соответствии с индивидуальным заданием	10
3	Использование информационных технологий	10
4	Отношение обучающегося к работе (самостоятельность выполнения, творческий подход, системность, прилежание и т.д.)	10
5	Качество оформления работы (правильность и грамотность изложения и оформления материала в соответствии с методическими указаниями, наличие иллюстраций, презентаций)	5
6	Сроки представления работы (соответствие срокам сдачи, утвержденным кафедрой в графике сдачи и защиты работы по дисциплине)	5
	ИТОГО	50

7.5 Шкала оценочных средств

Итоги прохождения учебной ознакомительной практики оцениваются в рейтинговых баллах. Итоговый рейтинг (100 баллов) складывается из выполнения отчета (50 баллов) и защиты отчета (50 баллов). Итоговая оценка знаний обучающихся по практике определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти бальную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «отлично»	Выполнение полного объема работы (90-100%); правильные и четкие ответы на вопросы; правильные и четкие ответы на дополнительные вопросы; способность формировать собственное мнение по актуальным вопросам.	Отчет (37-50 баллов) Вопросы к защите отчета (38-50 баллов)

	<p>Полное знание материала по учебной практике: основополагающие характеристики товаров; показатели качества товаров; методы товароведения; классификация товаров; факторы, формирующие и определяющие качество товаров;</p> <p>- умение формулировать задачи и цели современного товароведения; изучать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыта в профессиональной деятельности; идентифицировать товар; определять показатели и свойства ассортимента товаров; использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности и товароведении; пользоваться нормативной документацией; использовать основы экономических знаний в области товароведения; применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров;</p> <p>- владение методами экспертизы, определения качества товаров и способами их сохранения;</p> <p>На этом уровне обучающийся способен творчески применять полученные знания путем самостоятельного конструирования способа деятельности, поиска новой информации.</p>	
<p>Базовый (50-74 балла) «хорошо»</p>	<p>Объем работ выполнен на 70-89%; умение дать правильный, но не всегда полный ответ на основные и дополнительные вопросы; некоторые трудности в формировании собственных выводов по актуальным вопросам.</p> <p>Полное знание материала по учебной практике: основополагающие характеристики товаров; показатели качества товаров; методы товароведения; классификация товаров; факторы, формирующие и определяющие качество товаров;</p> <p>- умение формулировать задачи и цели современного товароведения; изучать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыта в профессиональной деятельности; идентифицировать товар; определять показатели и свойства ассортимента товаров; использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности и товароведении; пользоваться нормативной документацией; использовать основы экономических знаний в области товароведения; применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров;</p> <p>- владение методами экспертизы, определения качества товаров и способами их сохранения.</p>	<p>Отчет (25-36 баллов) Вопросы к защите отчета (25-37 баллов)</p>

<p>Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»</p>	<p>Объем работы выполнен на 50-69%; по основным вопросам ответ правильный, но неполный; проблемы в ответах на дополнительные вопросы; проблемы в формулировании собственного мнения Поверхностное знание материала по учебной практике: основополагающие характеристики товаров; показатели качества товаров; методы товароведения; классификация товаров; факторы, формирующие и определяющие качество товаров; - умение формулировать задачи и цели современного товароведения; изучать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыта в профессиональной деятельности; идентифицировать товар; определять показатели и свойства ассортимента товаров; использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности и товароведении; пользоваться нормативной документацией; использовать основы экономических знаний в области товароведения; применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; - владение методами экспертизы, определения качества товаров и способами их сохранения.</p>	<p>Отчет (17-25 баллов) Вопросы к защите отчета (18-24 балла)</p>
<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «неудовлетворительно»</p>	<p>Выполнено менее 50% работы; неумение сформулировать правильный и четкий ответ по основным и дополнительным вопросам; неумение формулировать собственное мнение - незнание материала по учебной практике: основополагающие характеристики товаров; показатели качества товаров; методы товароведения; классификация товаров; факторы, формирующие и определяющие качество товаров; - неумение формулировать задачи и цели современного товароведения; изучать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыта в профессиональной деятельности; идентифицировать товар; определять показатели и свойства ассортимента товаров; использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности и товароведении; пользоваться нормативной документацией; использовать основы экономических знаний в области товароведения; применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; - не владение методами экспертизы, определения качества товаров и способами их сохранения.</p>	<p>Отчет (0-17 баллов) Вопросы к защите отчета (0-17 баллов)</p>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1 Учебная литература:

1. Асфондьярова, И.В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров: Учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И.В. Асфондьярова, В.В. Шевченко. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: , 2018. — 140 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97216>.
2. Вытовтов, А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.А. Вытовтов. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: 2018. — 230 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/105820>.
3. Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб.: ГИОРД, 2010. — 232 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4906>
4. Кутырев, Г.А. Контроль качества продуктов питания: учебное пособие. [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Г.А. Кутырев, Е.В. Сысоева. — Электрон.дан. — Казань: КНИТУ, 2012. — 84 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/73284>
5. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: учебное пособие / И.А. Рогов [и др.]. — Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.
6. Дашков, Л.П. Организация и управление коммерческой деятельностью: Учебник для бакалавров. [Электронный ресурс] / Л.П. Дашков, О.В. Памбухчиянц. — Электрон.дан. — М.: Дашков и К, 2015. — 400 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/61051>
7. Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье». [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — М.: МПГУ, 2014. — 168 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/70049>
8. Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры. [Электронный ресурс] / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. — Электрон.дан. — СПб.: ГИОРД, 2016. — 360 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69879>
9. Маюрникова, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учеб.пособие. [Электронный ресурс] / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов, Г.А. Гореликова. — Электрон.дан. — СПб.: ГИОРД, 2016. — 448 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69878>
10. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.П. Нилова, Т.В. Пилипенко, А.А. Вытовтов. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург:, 2018. — 200 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/105817>.
11. Пилипенко, Т.В. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. В 2-х ч. Часть I: Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей: Учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб.пособие / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: , 2018. — 122 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96699>.
12. Пилипенко, Т.В. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. В 2-х ч. Часть II: Товароведение и экспертиза переработанных плодов и овощей: Учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб.пособие / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: , 2018. — 92 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96700>.
13. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб.: Лань, 2017. — 280 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91277>
14. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"

15. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 9.12.2011 г. № 880.

16. ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" от 20 июля 2012 г. № 58.

17. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 г. № 769

18. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 9.12.2011 г. № 881

19. ГОСТ на правила приемки, методы контроля качества продукции, технические условия, методы определения показателей.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

9.1 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

9.1 Электронно-библиотечные системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

9.1.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

9.1.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

9.1.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012

					срок действия: бес- срочно
4	Офисный пакет «P7-Офис» (десктопная версия)	АО «P7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бес- срочно
5	Операционная си- стема «Альт Образо- вание»	ООО "Базальт свободное про- граммное обес- печение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бес- срочно
6	Программная си- стема для обнаруже- ния текстовых заим- ствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiatus.ru)	АО «Антипла- гиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный до- говор с АО «Ан- типлагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр докумен- тов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно рас- пространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр докумен- тов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно рас- пространяемое	-	-

9.1.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
- 7 Национальный цифровой ресурс «Руконт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.ruscont.ru>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

9.1.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миров: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz

7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello
<http://www.trello.com>

9.1.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ПК-2	ИДК-1 ИДК-2 ИДК-3
2.	Большие данные	Самостоятельная работа	ПК-2	ИДК-1 ИДК-2 ИДК-3

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Для проведения учебной ознакомительной практики ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ располагает следующими аудиториями и лабораториями:

1. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт») (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/37)

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес Mesposud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
10. Установка смесительная СЖН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка MasapS.r.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);
12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300(инв. № 21013400913);
13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);
16. Миксерпланетарный J-30 BFXinhe Food Machine Co.LTDг.м. JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. Картофелечистка МОК - 150М (инв. № 21013400914);
19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);
22. Диспенсер для сока EKSI 90212 (инв. № 21013601307).

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (комплексная научно-испытательная лаборатория сельскохозяйственной и пищевой продукции) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 2/12)

Оснащенность:

1. Весы RV 512 электронные (инв. № 1101043510);
2. Встряхиватель лабораторный (инв. № 1101043521);
3. Дистилляторы (инв. № 1101043526, 1101043527);
4. Дистиллятор ДЭ-10 (инв. № 2101045083);
5. Инфракрасный анализатор в комплекте с принадлежностямиQA-262 «Инфрапид-61» (инв. № 2101043526);
6. Компьютер 486SX (инв. № 2101041854);
7. Компьютер С-650 (инв. № 2101042561);
8. Мельница ГНУ-1 зерновая (инв. № 2101041857);
9. МФУ HP LaserJet M1132 (инв. № 2101065561);
10. Нитратомер (инв. № 1101043520);
11. Плитка муфельная МИМП-0,1601 (инв. № 1101043529);
12. Пульт управления для «Минотавра-2» (инв. № 1101064128);
13. Рефрактометр ИРФ-454 Б2М (инв. № 1101043528);
14. рН-метр ЭВ-74 (инв. № 1101043516);
15. Сахариметр СУ-4 (инв. № 2101041851);
16. Система микроволновая «Минотавр-2» (инв. № 1101047486);
17. Системный комплект Intel Pentium G480 OEM, мат. плата ASUS, монитор 19" Samsung (инв. № 2101045384);
18. Столы лабораторные (инв. № 1101043227, 1101043228, 1101043229, 1101043230);
19. Термостат ТС-1/80 (инв. № 1101043517);
20. Фотоколориметр КФК-3 (инв. № 1101043530);
21. Фотометр пламен. (инв. № 2101041853);
22. Центрифуга (инв. № 1101041859);
23. Шкафы вытяжные (инв. № 1101041835, 1101041858, 1101041860);
24. Шкаф сушильный ШСО-80 (инв. № 1101043504).

3. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (научно-учебная лаборатория технологии консервирования) (г. Мичуринск, учхоз «Роща», 9/П)

Оснащенность:

1. Вытяжной зонт ВЗ-3, 1В,0*0,8*0,35 (2000*800*350) (инв. № 21013400762);
2. Компрессор воздушный ВК9316А (инв. № 21013400764);
3. Котел пищеварочный КЭ-104Ц (инв. № 21013400763);
4. Насос ОНЦ 0,5/5К5-0,18/2 с кожухом (инв. № 21013400765);
5. Насосная станция 70/50П-24 (инв. № 21013400761);
6. Плита электрическая ПЭ-0,24М (инв. № 21013400760);
7. Стенд-указатель двухсторонний (инв. № 2101065553);
8. Стенд-указатель односторонний (инв. № 2101065552);
9. Привод электромеханический (инв. № 1101047326);
10. Стерилизатор паровой (инв. № 2101042360);
11. Устройство укупорки УУ-5К (инв. № 2101044086);
12. Автомат подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047272);
13. Бункер автомата подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047282);
14. Головка укупорочная 1-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047283);
15. Головка укупорочная 2-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047284);
16. Головка укупорочная 3-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047285);
17. Головка укупорочная 4-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047286);
18. Ёмкость технологическая 50 л., из нержавеющей стали (инв. № 1101047327);
19. Комплект направляющих (автомат укупорочный) (инв. № 1101047281);
20. Контейнер передвижной ИВ-32 (инв. № 1101064056);
21. Механизм подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047280);

22. Привод (автомат укупорочный) (инв. № 1101047279);
23. Пульт управления (автомат укупорочный) (инв. № 1101047278);
24. Пульт управления подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047287);
25. Ротор транспортный (автомат укупорочный) (инв. № 1101047277);
26. Ротор укупорки (автомат укупорочный) (инв. № 1101047276);
27. Станина (автомат укупорочный) (инв. № 1101047274);
28. Устройство транспортное (автомат укупорочный) (инв. № 1101047275);
29. Шкаф электрический в сборе (автомат укупорочный) (инв. № 1101047273).

4. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/1)

Оснащенность:

1. Шкафы лабораторные (инв. № 1101040367, 1101040366);
2. Теростаты лабораторные, воздушные ТВ-20ПЗ без охлаждения (инв. №1101064156, 1101064157);
3. Комплект лабораторного оборудования для ВЭЖХ исследований (инв. № 1101047349);
4. Жидкостный микроколоночный хроматограф «Милихром-6» зав. № 63 (инв. № 101047348);
5. Хроматограф жидкостный аналитический малогабаритный «ЦветЯуза» 01-АА (инв. № 21013400701);
6. Компьютер Core2DUO (инв. № 1101040668).

5. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/2)

Оснащенность:

1. Компьютер Core 2DUO, мат. плата ASUS, память 2048Mb, монитор 19" Samsung (инв. № 2101045345);
2. Ксерокс Canon (инв. № 2101042358);
3. Ноутбук ASUS (инв. № 2101065192);
4. Компьютер ASUS E5300 (инв. № 1101047156).

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

6. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/13)

Оснащенность:

1. Установка ТПЦ АП-200м (инв. № 1101047332);
2. Стерилизатор СТО2.00.000 (инв. № 1101047270);
3. Система управления стерилизатором СТО2.00.000 (инв. № 1101047271);
4. Кухонные стеллажи СК-1500/400 (инв. № 1101047315, 1101047316);
5. Компрессор пневматический FubagF1 241/50 CM2 (инв. № 1101064144);
6. Стол разделочный центральный СРЦ 1800/600/850Z- ПО с полкой и обвязкой (инв. № 2101045335);
7. Насосная станция (инв. № 21013400373).

7. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/14)

Оснащенность:

1. Плита электрическая ПЭ-0,24М нерж. жарочный шкаф (инв. № 2101044090);
2. Протирочно-резательная машина в комплекте с ножами (инв. № 2101045400);
3. Универсально- кухонная машина УКМ-0,6 (инв. № 2101044089);
4. Фотометр фотоэлектрический КФК-3 (инв. № 2101044235);
5. Robot-COUPЕ овощерезка серии CL30 Bistro (6 ножей) (инв. № 1101047314);
6. Автомат фасовочный для упаковки пакетика чая с ниткой и ярлыком (инв. № 1101047479);
7. Агрегат дозирующий (инв. № 1101047329);
8. Вакуум выпарной аппарат с вакуум насосом (инв. № 1101047335);
9. Ванны моечные ВМ-2/700 (инв. № 1101064059, 1101064060);
10. Весы электронные напольные автономные с нержавеющей платформой ВЭУ-150-50/100 (инв. № 1101047325);
11. Водонагреватель накопительный ABSDLUECOV(инв. № 1101064155);
12. Горизонтальная упаковочная машина РТ-УМГШ-М (инв. № 1101047478);
13. Дозатор для фасовки жидких и пастообразных продуктов РТ-АКФ-3 (инв. № 1101047477);
14. Зонты вентиляционные ЗВП12/10 О (инв. № 1101047475, 1101047476);
15. Измельчитель специй ИУ-10(инв. № 1101047474);
16. Контейнеры передвижные ИВ-32 (инв. № 1101064057, 1101064058);
17. Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/7 (инв. № 1101047313);
18. Насосный агрегат гомогенизирующий (инв. № 1101047330);
19. Облучатели рециркуляторы медицинские закрытого типа, передв. «Дезар-4» (инв. № 1101047468, 1101047469);
20. Пенетромтр FRUITPRESSUREmod. FT (3-27Lbs) (инв. № 1101047334);
21. Противни сетчатые с керам. покр. (инв. № 1101064032, 1101064033, 1101064034, 1101064035, 1101064036, 1101064037, 1101064038, 1101064039, 1101064040, 1101064041, 1101064042, 1101064043, 1101064044, 1101064045, 1101064046, 1101064047, 1101064048, 1101064049, 1101064050, 1101064051, 1101064052, 1101064053, 1101064054, 1101064055);
22. Стерилизатор банок Я16-АБА/05 (инв. № 1101047473);
23. Столы производственные металлические с бортом (инв. № 1101064061, 1101064062, 1101064063, 1101064064, 1101064065, 1101064066);
24. Столы разделочные центральные СЦР 1500/600Z (инв. № 1101047404, 1101047403);
25. Сушильный шкаф «Универсал-СД-4» без противней (инв. № 1101047467);
26. Холодильник-морозильник BOSH KGS39Z25 (инв. № 1101047235);
27. Цифровые медицинские термометры с выносным датчиком для измерения температуры (инв. № 1101047470, 1101047471);
28. Электропривод на раме (инв. № 1101047331);
29. Рефрактометры PAL-3(инв. № 1101047520, 1101047521).

8. Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26а)

Оснащенность:

1. Компьютеры Celeron 2000 (инв. № 1101044956, 1101044955, 1101044954, 1101044953);
2. Компьютеры Celeron E 3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943 (инв. № 1101047397, 1101047396, 1101047395, 1101047394, 1101047393, 1101047392, 1101047391, 1101047390, 1101047387, 1101047385);
3. Компьютер Pentium (инв. № 2101041806);
4. Плоттер СН336А НР (инв. № 41013400057);
5. Принтер Canon (инв. № 1101044951);

6. Сканер (инв. № 2101065186);
7. Копировальный аппарат Canon (инв. № 2101041802);
8. Модем (инв. № 2101065200).

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

9. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лаборатория экспертизы качества продовольственных и непродовольственных товаров) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/16)

Оснащенность:

1. Весы ВЛР-200 (инв. № 2101040453);
2. Весы лабораторные СУХ-620Н (инв. № 41013401559);
3. Весы лабораторные ВЛКТ-500 (инв. № 1101041311);
4. Весы настольные циферблатн. (инв. № 2101060138);
5. Весы технические Т-1000 (инв. № 2101060121; 2101060122)
6. Влагомер Кварц (инв. № 1101041322);
7. Дистиллятор (инв. № 2101060123);
8. Кухонная плита MogaMe 57229 FW(инв. № 41013602188);
9. Лабораторная мебель «Варшава» (инв. № 21013600715);
10. Микроскоп (инв. № 2101060130);
11. Мясорубка «Василиса М2» (инв. № 21013600721);
12. Поляриметр ИГП-01 (инв. № 2101040458);
13. Прибор для определения клейковины ИДК-4 (инв. № 2101040460);
14. Рефрактометр РЛ-2 (инв. № 2101040455);
15. Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шапкой (инв. № 21013400705);
16. Рефрактометр ИРФ-464 (инв. № 2101060131);
17. РН-метр РН-013 (инв. № 21013400704);
18. РН-метр (инв. № 2101040462);
19. Сахариметр СУ-4 (инв. № 2101040459; 21013400702);
20. Сита почвенные (инв. № 2101060135);
21. СОЭКС-Нитрат-тестер мод. NVC-019-1 (инв. № 21013400706);
22. Стенд 1,5*0,72 м (инв. № 21013600706);
23. Стенд 1,5*1,05 м (инв. № 21013600705);
24. Стенд 1,8*0,6 м (инв. № 21013600708);
25. Стенд 1,8*0,6 м (инв. № 21013600707);
26. Стенд 1*4,5 м (инв. № 21013600709);
27. Стиральная машина ОКА (инв. № 2101060136);
28. Стол для весов (инв. № 1101041316);
29. Стол для титрования (инв. № 1101041317);
30. Стол передвижной (инв. № 1101041315);
31. Стол приставной (инв. № 1101041312, 1101041313, 1101041314);
32. Термостат (инв. № 2101040461);
33. Фотометр КФК-3-01 «ЗОМЗ» фотоэлектрический (инв. № 21013400703);
34. Холодильник НОРД (инв. № 2101040456);
35. Центрифуга МРВ-310 (инв. № 1101041303);
36. Центрифуга ОКА (инв. № 1101041304);
37. Шкаф вытяжной (инв. № 2101040451);
38. Шкаф лабораторный (инв. № 21013600722; 21013600723; 21013600724; 21013600725);
39. Шкаф сушильный ШСО-80 (инв. № 1101041302);
40. Шкаф сушильный ЛП 33/2 (инв. № 2101040452);

41. Шкаф для документов ШК 07.04 (инв. № 1101063937);
42. Экран на штативе Projecta (инв. № 11010417158).

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. №985

Автор: профессор кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, д.т.н. Блинникова О.М.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологии селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии плодоовощного института им. И. В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 09 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства

Форма рабочего графика (плана) проведения практики

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

Кафедра

(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой
_____ / И.О. Фамилия/
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность	
Наименование кафедры/отделения	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Планируемые работы

№ п/п	Содержание работы	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1.	Оформление документов по прохождению практики	до начала практики	
2.	Проведение медицинских осмотров (обследований) в случае выполнения обучающимся работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) в соответствии с законодательством РФ	до начала практики	
3.	Вводный инструктаж по правилам охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности,	в первый день практики	

	оформление временных пропусков для прохода в профильную организацию (при необходимости).		
4.	Выполнение индивидуального задания практики	в период практики	
5.	Консультации руководителя(-ей) практики о ходе выполнения заданий, оформлении и содержании отчета, по производственным вопросам	в период практики	
6.	Подготовка отчета по практике	за два дня до промежуточной аттестации	
7.	Проверка отчета по практике, оформление характеристики руководителя(-ей) практики	за два дня до промежуточной аттестации	
8.	Промежуточная аттестация по практике	в последний день практики	

Рабочий график (план) составил:

руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

_____ «__» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Согласовано (при проведении практики в профильной организации):

руководитель практики от профильной организации

_____ «__» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

С рабочим графиком (планом) ознакомлен:

обучающийся

_____ «__» _____ 20__ г.
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Форма индивидуального задания на практику

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

(наименование образовательной организации)

Кафедра.....

(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ

заведующий кафедрой

_____ / И.О. Фамилия /

« ____ » _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность	
Наименование кафедры	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Содержание индивидуального задания

Задание на практику составил:
руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

_____ «___» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Согласовано (при проведении практики в профильной организации):
руководитель практики от профильной организации

_____ «___» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Задание на практику принял:
обучающийся

_____ «___» _____ 20__ г.
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Форма дневника практики

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

(наименование образовательной организации)

Кафедра.....

(наименование кафедры)

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность	
Наименование кафедры	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о вы- полнении
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

7.			
8.			
9.			
10.			

Дневник заполнил:
обучающийся

_____ «__» _____ 20__ г.
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

_____ «__» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):
руководитель практики от профильной организации

_____ «__» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

**Характеристика руководителя практики от профильной организации
(при проведении практики в профильной организации)**

Оценка трудовой деятельности и дисциплины:

Оценка содержания и оформления отчета по практике:

Оценка по практике: _____.

Руководитель практики от профильной организации

_____ «__» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Институт _____
Направление _____
Направленность (профиль) _____
Кафедра _____

ОТЧЕТ
о практике

(название практики)

В _____
(название профильной организации/структурного подразделения университета)

Обучающегося _____ группы

(Ф.И.О.)

Руководитель практики
от профильной организации:

(Ф.И.О.)

Руководитель практики
от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ:

(Ф.И.О.)

Дата сдачи отчета _____

Дата защиты отчета _____

Мичуринск – 202 __ г.