

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки про-  
дукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА  
решением учебно-методического совета уни-  
верситета  
(протокол от 23 мая 2024 г. № 09)

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

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Направленность (профиль) – Товароведение сельскохозяйственного сырья  
и продовольственных товаров

Квалификация – магистр

Мичуринск – 2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ .....	3
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВА- ТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	5
3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	17
4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ .....	18
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ .....	19
6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ .....	21
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕ- СТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ .....	24
8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБ- ХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	29
9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРО- ВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ .....	31
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	32
ПРИЛОЖЕНИЯ .....	39

## 1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМА ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ

При реализации ОПОП ВО магистратура по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение направленность (профиль) Товароведение сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров предусмотрена производственная преддипломная практика.

Вид практики – производственная. Тип производственной практики – производственная преддипломная практика. Способ проведения практики – стационарная. Форма проведения практики – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике не прерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Согласно требованиям ФГОС ВО по данному направлению подготовки производственная преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Целями производственной преддипломной практики являются:

- закрепить и углубить теоретические знания, полученные в процессе обучения;
- приобрести практические навыки и сформировать общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции;
- освоить существующие методы и способы сбора информации, ее обработки, анализа и интерпретации с учетом характерных особенностей, и специфики обследуемых объектов;
- развить способности самостоятельного осуществления научно-исследовательской работы, связанной с решением сложных профессиональных задач в области товароведения;
- изучить опыт работы в сфере профессиональной деятельности, соответствующей выбранному направлению подготовки.

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.

Задачи практики:

- знакомство со структурой предприятия и технологией производства;
- изучение хозяйственных связей предприятия, показателей его экономической деятельности;
- освоение методов экспертизы товаров и методов оценки эффективности экономической деятельности предприятия (результатов коммерческой деятельности предприятия);
- 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-выпускника в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии с направленностью (профилем) подготовки;
- изучение конкретного опыта и практики ведения общего делопроизводства и оформления специальных документов в соответствии с занимаемым рабочим местом;
- участие в проведении маркетинговых исследований на предприятии;

- сбор и обработка материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы.

Требования к организации производственной преддипломной 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 - магистратура по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение от 12.08.2020 № 961;
- 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.

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

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

Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлены Положением об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет», утвержденным ректором от 23.09.2016.

Продолжительность рабочего дня при прохождении производственной преддипломной практики в организациях для лиц с ограниченными возможностями здоровья, являющихся инвалидами I и II групп, составляет не более 35 часов в неделю (статья 92 ТК РФ).

Производственная преддипломная 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 практике 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 производственной технологической практики, обучающийся должен освоить следующие трудовые функции:

Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции (22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства. - D/01.7)

Трудовые действия

22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства. - D/01.7

Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям по безопасности к пищевой продукции для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции

Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей

Осуществление контроля за соблюдением требований по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Разработка системы прослеживаемости в целях обеспечения возможности документально (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья

Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Интеграция системы менеджмента безопасности пищевой продукции, системы прослеживаемости и системы менеджмента качества пищевой продукции в единую интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Организация подтверждения соответствия продукции и услуг в организации (40.060 Специалист по сертификации продукции утв. приказом (Минтруда России от 31.10.2014. №837н) C/01.7)

Трудовые действия:

Организация проведения процедур подтверждения соответствия продукции (услуг)

Организация разработки нормативно-технической документации в области подтверждения соответствия продукции (услуг) в организации

Прохождение производственной технологической практики направлено на формирование следующих компетенций:

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе меж-

культурного взаимодействия

УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

ОПК-1 Способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении управленческих и (или) исследовательских задач в товароведении и смежных сферах

ОПК-2 Способен применять и разрабатывать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров при решении практических и (или) научных задач в товароведении и смежных сферах

ОПК-3 Способен применять международные нормативные правовые акты и нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере управления качеством и безопасностью товаров.

ОПК-4 Способен проводить научные исследования в товароведении и смежных сферах, критически оценивать их результаты и применять для решения профессиональных задач

ПК-1 Способен разрабатывать и внедрять интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции

ПК-2 Способен управлять развитием стандартизированной системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-3 Способен разрабатывать нормативно-техническую документацию и организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов.

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-1 ИД-1 <sub>УК-1</sub> – Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Не анализирует проблемную ситуацию как систему с выявлением ее составляющих и связей между ними	Удовлетворительно анализирует проблемную ситуацию как систему, фрагментарно выявляя ее составляющие и связи между ними	Хорошо анализирует проблемную ситуацию как систему, но не полностью выявляя ее составляющие и связи между ними	Отлично анализирует проблемную ситуацию как систему, в полной мере выявляя ее составляющие и связи между ними
ИД-2 <sub>УК-1</sub> – Производит критическую оценку информации, необходимой для решения проблемной ситуации	Не производит критическую оценку информации, необходимой для решения проблемной ситуации	Удовлетворительно производит критическую оценку информации, необходимой для решения проблемной ситуации	Хорошо производит критическую оценку информации, необходимой для решения проблемной ситуации	Отлично производит критическую оценку информации, необходимой для решения проблемной ситуации
ИД-3 <sub>УК-1</sub> – Предлагает адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Не предлагает адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Предлагает частично сформированные адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Предлагает сформированные, но содержащие отдельные пробелы адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Предлагает полностью сформированные адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов

			плинарного под-ходов	ходов
УК-2 ИД-1 <sub>УК-2</sub> – Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	Не разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы с формулировкой цели, задач, актуальности, значимости (научной, практической, методической и иной в зависимости от типа проекта), ожидаемых результатов и возможных сфер их применения	Удовлетворительно разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, приблизительно формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	Хорошо разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, адекватно формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	Отлично разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, правильно формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения
ИД-2 <sub>УК-2</sub> – Формирует план реализации проекта с учетом потенциальных рисков и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы	Не формирует план реализации проекта с учетом потенциальных рисков и возможностей их устранения, не планирует необходимые ресурсы	Удовлетворительно формирует план реализации проекта с учетом потенциальных рисков и возможностей их устранения, с ошибками планирует необходимые ресурсы	Хорошо формирует план реализации проекта с учетом потенциальных рисков и возможностей их устранения, с определенными погрешностями планирует необходимые ресурсы	Отлично формирует план реализации проекта с учетом потенциальных рисков и возможностей их устранения, точно планирует необходимые ресурсы
ИД-3 <sub>УК-2</sub> – Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнения и изменения в план проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта	Не осуществляет мониторинг хода реализации проекта, не корректирует отклонения, не вносит дополнения и изменения в план проекта, не уточняет зоны ответственности участников проекта	Удовлетворительно осуществляет мониторинг хода реализации проекта, частично корректирует отклонения, вносит небольшие дополнения и изменения в план проекта, незначительно уточняет зоны ответственности участников проекта	Хорошо осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует большую часть отклонений, вносит некоторые дополнения и изменения в план проекта, по большинству параметров уточняет зоны ответственности участников проекта	Отлично осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует все отклонения, вносит существенные дополнения и изменения в план проекта, по всем параметрам уточняет зоны ответственности участников проекта
ИД-4 <sub>УК-2</sub> – Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-	Не представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-	Удовлетворительно представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-	Хорошо представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-	Отлично представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-

практических семинарах и конференциях	минарах и конференциях	практических семинарах и конференциях	минарах и конференциях	минарах и конференциях
ИД-5 <sub>УК-2</sub> – Предлагает возможные пути и условия внедрения результатов проекта в практику	Не предлагает возможные пути и условия внедрения результатов проекта в практику	Предлагает единичные случаи возможных путей и условий внедрения результатов проекта в практику	Предлагает ограниченное число возможных путей и условий внедрения результатов проекта в практику	Предлагает все возможные пути и условия внедрения результатов проекта в практику
УК-3 ИД-1 <sub>УК-3</sub> – Вырабатывает стратегию командной работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	Не вырабатывает стратегию командной работы и на ее основе не организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	Удовлетворительно вырабатывает стратегию командной работы и на ее основе пассивно организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	Хорошо вырабатывает стратегию командной работы и на ее основе инициативно организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	Отлично вырабатывает стратегию командной работы и на ее основе активно организует отбор членов команды для достижения поставленной цели
ИД-2 <sub>УК-3</sub> – Планирует и координирует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение разных идей и мнений	Не планирует и не координирует работу команды, не распределяет поручения и не делегирует полномочия членам команды, не организует обсуждение разных идей и мнений	Удовлетворительно планирует и не координирует работу команды, приблизительно распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, пассивно организует обсуждение разных идей и мнений	Хорошо планирует и координирует работу команды, адекватно распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, инициативно организует обсуждение разных идей и мнений	Отлично планирует и координирует работу команды, правильно распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, активно организует обсуждение разных идей и мнений
ИД-3 <sub>УК-3</sub> – Разрешает конфликты, разногласия и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде	Не разрешает конфликты, разногласия и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; не создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде	Удовлетворительно разрешает конфликты, разногласия и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; нерегулярно создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде	Хорошо разрешает конфликты, разногласия и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; периодически создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде	Отлично разрешает конфликты, разногласия и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; постоянно создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде
ИД-4 <sub>УК-3</sub> – Организует обсуждение результатов работы команды, принимает ответственность за общий результат	Не организует обсуждение результатов работы команды, не принимает ответственность за общий результат	Удовлетворительно организует обсуждение результатов работы команды, нерегулярно принимает ответственность за общий результат	Хорошо организует обсуждение результатов работы команды, периодически принимает ответственность за общий результат	Отлично организует обсуждение результатов работы команды, постоянно принимает ответственность за общий результат
ИД-5 <sub>УК-3</sub> – Выра-	Не вырабатывает	Удовлетворитель-	Хорошо выраба-	Отлично выраба-



батывает стратегию командной работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	стратегию командной работы и на ее основе не организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	но вырабатывает стратегию командной работы и на ее основе пассивно организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	тывает стратегию командной работы и на ее основе инициативно организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	тывает стратегию командной работы и на ее основе активно организует отбор членов команды для достижения поставленной цели
УК-4 ИД-1 <sub>УК-4</sub> – Устанавливает контакты и организует общение с представителями научного и профессионального сообщества в соответствии с потребностями совместной деятельности, используя современные коммуникативные технологии	Не устанавливает контакты и не организует общение с представителями научного и профессионального сообщества в соответствии с потребностями совместной деятельности с использованием современных коммуникативных технологий	Удовлетворительно устанавливает контакты и организует общение с представителями научного и профессионального сообщества в соответствии с потребностями совместной деятельности, частично используя современные коммуникативные технологии	Хорошо устанавливает контакты и организует общение с представителями научного и профессионального сообщества в соответствии с потребностями совместной деятельности, но не в полной мере используя современные коммуникативные технологии	Отлично устанавливает контакты и организует общение с представителями научного и профессионального сообщества в соответствии с потребностями совместной деятельности, в полной мере используя современные коммуникативные технологии
ИД-2 <sub>УК-4</sub> – Применяет правила деловой и научной этики для обеспечения эффективного академического и профессионального взаимодействия	Не применяет правила деловой и научной этики для обеспечения эффективного академического и профессионального взаимодействия	Удовлетворительно применяет правила деловой и научной этики для обеспечения эффективного академического и профессионального взаимодействия	Хорошо применяет правила деловой и научной этики для обеспечения эффективного академического и профессионального взаимодействия	Отлично применяет правила деловой и научной этики для обеспечения эффективного академического и профессионального взаимодействия
ИД-3 <sub>УК-4</sub> – Грамотно и доступно излагает в письменной и устной форме научную и профессиональную информацию на русском и иностранном(-ых) языках, участвует в академических и профессиональных дискуссиях	Грамотно и доступно не излагает в письменной и устной форме научную и профессиональную информацию на русском и иностранном(-ых) языках, не участвует в академических и профессиональных дискуссиях	В единичных случаях грамотно и доступно излагает в письменной и устной форме научную и профессиональную информацию на русском и иностранном(-ых) языках, нерегулярно участвует в академических и профессиональных дискуссиях	В ограниченном количестве случаев грамотно и доступно излагает в письменной и устной форме научную и профессиональную информацию на русском и иностранном(-ых) языках, периодически участвует в академических и профессиональных дискуссиях	На постоянной основе грамотно и доступно излагает в письменной и устной форме научную и профессиональную информацию на русском и иностранном(-ых) языках, систематически участвует в академических и профессиональных дискуссиях
ИД-4 <sub>УК-4</sub> – Представляет результаты академической и профессиональной дея-	Не представляет результаты академической и профессиональной деятельности на	Удовлетворительно представляет результаты академической и профессиональной	Хорошо представляет результаты академической и профессиональной деятельности на	Отлично представляет результаты академической и профессиональной деятельности на

тельности на различных научных мероприятиях, включая международные	различных научных мероприятиях, включая международные	деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные	различных научных мероприятиях, включая международные	на различных научных мероприятиях, включая международные
УК-5 ИД-1 <sub>УК-5</sub> – Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития, и использует их для выстраивания межкультурного взаимодействия	Не анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития, и не использует их для выстраивания межкультурного взаимодействия	Поверхностно анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития, и эпизодически использует их для выстраивания межкультурного взаимодействия	Не в полной мере анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития, и периодически использует их для выстраивания межкультурного взаимодействия	Отлично анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития, и постоянно использует их для выстраивания межкультурного взаимодействия
ИД-2 <sub>УК-5</sub> – Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей	Адекватно не объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними с учетом знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей	Адекватно, но приблизительно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, частично опираясь на знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей	Адекватно, но с определенными неточностями объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, в большинстве случаев опираясь на знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей	Адекватно, с высокой точностью объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, постоянно опираясь на знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей
ИД-3 <sub>УК-5</sub> – Учитывает национальные, культурные, этнические и конфессиональные особенности аудитории/собеседника/оппонента для создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении социальных и профессиональных задач	Не учитывает национальные, культурные, этнические и конфессиональные особенности аудитории/собеседника/оппонента для создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении социальных и профессиональных задач	Частично учитывает национальные, культурные, этнические и конфессиональные особенности аудитории/собеседника/оппонента для создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении социальных и профессиональных задач	Не в полной мере учитывает национальные, культурные, этнические и конфессиональные особенности аудитории/собеседника/оппонента для создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении социальных и профессиональных задач	В полной мере учитывает национальные, культурные, этнические и конфессиональные особенности аудитории/собеседника/оппонента для создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении социальных и профессиональных задач
УК-6	Не находит и	Фрагментарно	Не в полном объ-	В полном объеме

ИД-1 <sub>УК-6</sub> – Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития	творчески не использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития	находит и творчески, но пассивно использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития	еме находит и творчески, с инициативой использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития	находит и творчески и активно использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития
ИД-2 <sub>УК-6</sub> – Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяет приоритеты личностного и профессионального роста	Самостоятельно не выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, не определяет приоритеты личностного и профессионального роста	Самостоятельно, но поверхностно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, пассивно определяет приоритеты личностного и профессионального роста	Самостоятельно, но не в полном объеме выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, инициативно определяет приоритеты личностного и профессионального роста	Самостоятельно и в полной мере выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, активно определяет приоритеты личностного и профессионального роста
ИД-3 <sub>УК-6</sub> – Планирует профессиональную траекторию с учетом собственных ресурсов, социальных навыков, стратегии личного развития, возможностей и требований рынка труда	Не планирует профессиональную траекторию с учетом собственных ресурсов, социальных навыков, стратегии личного развития, возможностей и требований рынка труда	Удовлетворительно планирует профессиональную траекторию с учетом собственных ресурсов, социальных навыков, стратегии личного развития, возможностей и требований рынка труда	Хорошо планирует профессиональную траекторию с учетом собственных ресурсов, социальных навыков, стратегии личного развития, возможностей и требований рынка труда	Отлично планирует профессиональную траекторию с учетом собственных ресурсов, социальных навыков, стратегии личного развития, возможностей и требований рынка труда
ИД-4 <sub>УК-6</sub> – Развивает личностные и профессиональные способности, творческие возможности для совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности	Не развивает личностные и профессиональные способности, творческие возможности для совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности	Удовлетворительно развивает личностные и профессиональные способности, творческие возможности для совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности	Хорошо развивает личностные и профессиональные способности, творческие возможности для совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности	Отлично развивает личностные и профессиональные способности, творческие возможности для совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности
ОПК-1 ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> – Решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах	Не решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах	Удовлетворительно решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах	Хорошо решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах	Отлично решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах
ИД-2 <sub>ОПК-1</sub> – Решает исследовательские задачи в товароведении и смежных сферах	Не решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах	Удовлетворительно решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах	Хорошо решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах	Отлично решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах
ОПК-2 ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> – Применяет современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров в	Не применяет современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров в	Удовлетворительно применяет современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров в	Хорошо применяет современные методы исследования, оценки и экспертизы това-	Отлично применяет современные методы исследования, оценки и экспертизы това-



ных задач		нальных задач		
ПК-1 ИД-1 <sub>ПК-1</sub> – Знает системы менеджмента безопасности	Не знает системы менеджмента безопасности	Удовлетворительно знает системы менеджмента безопасности	Хорошо знает системы менеджмента безопасности	Отлично знает системы менеджмента безопасности
ИД-2 <sub>ПК-1</sub> – Умеет разрабатывать систему менеджмента качества на соответствие требованиям безопасности пищевой продукции	Не умеет разрабатывать систему менеджмента качества на соответствие требованиям безопасности пищевой продукции	Частично умеет разрабатывать систему менеджмента качества на соответствие требованиям безопасности пищевой продукции	Хорошо умеет разрабатывать систему менеджмента качества на соответствие требованиям безопасности пищевой продукции	Отлично умеет разрабатывать систему менеджмента качества на соответствие требованиям безопасности пищевой продукции
ИД-3 <sub>ПК-1</sub> – Разрабатывает систему управления качеством пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства	Не способен разрабатывать систему управления качеством пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства	Удовлетворительно способен разрабатывать систему управления качеством пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства	Хорошо способен разрабатывать систему управления качеством пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства	Отлично разрабатывает систему управления качеством пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства
ИД-4 <sub>ПК-1</sub> – Устанавливает контроль за соблюдением требований безопасности пищевой продукции	Не компетентно устанавливает контроль за соблюдением требований безопасности пищевой продукции	Допускает неточности при контроле за соблюдением требований безопасности пищевой продукции	Хорошо устанавливает контроль за соблюдением требований безопасности пищевой продукции	Отлично устанавливает контроль за соблюдением требований безопасности пищевой продукции
ПК-2 ИД-1 <sub>ПК-2</sub> – Умеет разрабатывать комплекс мероприятий по управлению качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Не умеет разрабатывать комплекс мероприятий по управлению качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Удовлетворительно умеет разрабатывать комплекс мероприятий по управлению качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Хорошо умеет разрабатывать комплекс мероприятий по управлению качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Отлично умеет разрабатывать комплекс мероприятий по управлению качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ИД-2 <sub>ПК-2</sub> – Знает техническую документацию для обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Не знает техническую документацию для обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Частично знает техническую документацию для обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Хорошо знает техническую документацию для обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Отлично знает техническую документацию для обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ИД-3 <sub>ПК-2</sub> – Знает перечень показателей качества и безопасности	Не знает перечень показателей качества и безопасности продоволь-	Частично знает перечень показателей качества и безопасности про-	Не достаточно точно знает перечень показателей качества и без-	Отлично знает перечень показателей качества и безопасности про-

продовольственного сырья	ственного сырья	довольственного сырья	опасности продовольственного сырья	довольственного сырья
ИД-4 <sub>ПК-2</sub> – Использует практические навыки стандартизированной системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции при проведении исследований	Не использует практические навыки стандартизированной системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции при проведении исследований	Удовлетворительно использует практические навыки стандартизированной системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции при проведении исследований	Хорошо использует практические навыки стандартизированной системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции при проведении исследований	Отлично использует практические навыки стандартизированной системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции при проведении исследований
ПК-3 ИД-1 <sub>ПК-3</sub> – Умеет выбирать способы и структуру подтверждения соответствия	Не умеет выбирать способы и структуру подтверждения соответствия	Рассматривает единичные случаи возможных вариантов выбора способов и структуру подтверждения соответствия	Рассматривает ограниченное число возможных вариантов выбора способов и структуру подтверждения соответствия	Рассматривает все возможные варианты выбора способов и структуру подтверждения соответствия
ИД-2 <sub>ПК-3</sub> – Организует разработку НТД для подтверждения соответствия продукции	Не понимает назначение и не знает основные принципы разработки НТД для подтверждения соответствия продукции	Частично понимает назначение и фрагментарно знает основные принципы разработки НТД для подтверждения соответствия продукции	Не в полном объеме понимает основные принципы разработки НТД для подтверждения соответствия продукции	В полном объеме понимает основные принципы разработки НТД для подтверждения соответствия продукции
ИД-3 <sub>ПК-3</sub> – Знает структуру национальных и международных стандартов и нормативных документов	Не знает структуру национальных и международных стандартов и нормативных документов	Удовлетворительно знает структуру национальных и международных стандартов и нормативных документов	Хорошо знает структуру национальных и международных стандартов и нормативных документов	Отлично знает структуру национальных и международных стандартов и нормативных документов
ИК-4 <sub>ПК-3</sub> – Умеет организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов	Не умеет организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов	Удовлетворительно умеет организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов	Хорошо умеет организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов	Отлично умеет организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов

В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающийся должен:

**Знать:**

- методы и средства научного познания как основы для саморазвития и самореализации; направления создания новых видов товаров от идеи до потребителя;
- объекты и субъекты товарной экспертизы, виды экспертной деятельности, организацию экспертизы; основополагающие товарные характеристики; сущность качества продукции;
- действующие законодательные акты, регламентирующие качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- методы и средства коммуникаций на русском и иностранных языках;
- методы и средства руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- виды, принципы, методы и средства идентификации и товарной экспертизы, порядка её проведения и правил оформления результатов;
- основные принципы идентификации и правила выявления контрафактной продукции;
- факторы, влияющие на качество товаров, причины возникновения и предупреждения дефектов;
- методы подготовки аналитических материалов с целью принятия оптимальных решений по управлению товарными системами;
- современные информационные ресурсы и технологии, используемые в профессиональной деятельности;
- методы анализа показателей деятельности торгового предприятия и применять принципы товарного менеджмента для оптимизации торгового ассортимента и принятия оптимальных управленческих решений;
- методы консалтинга в области систематизации, классификации, кодирования, стандартизации и подтверждения соответствия товаров;
- номенклатуру показателей качества новой продукции и методы ее квалитетической оценки;
- теоретические положения экспертизы оценки качества, безопасности и конкурентоспособности продукции, применяемые при консультировании заказчика;
- методы анализа и критерии оценки актуальных научных проблем;
- методы научных исследований для решения актуальных задач в своей профессиональной деятельности.

**Уметь:**

- разрабатывать этические и социальные кодексы; выявлять подходы к решению межличностных проблем коллектива в типичных и нестандартных ситуациях;
- действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;
- определять последовательность действий в нестандартных ситуациях и нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;
- использовать творческий потенциал в научно-исследовательской работе, при разработке новых товаров; в оценке качества товаров;
- ставить цели и решать аналитические задачи с применением современных методов и средств;
- применять законодательные и нормативно-правовые акты в области товароведения и экспертизы товаров;
- применять основные законы и положения в области гуманитарных, экономических и естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач;
- использовать коммуникационные средства в соответствии с целями и сферами профессионального обращения;
- работать в команде и индивидуально, а также быть коммуникативным, толерантным, принимать управленческие решения в сфере своей профессиональной деятельности;
- применять методы и средства идентификации и товарной экспертизы в профессиональной деятельности;
- осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения;
- выявлять дефекты товаров и создавать условия для их предупреждения;
- пользоваться методами подготовки аналитических материалов с целью принятия оптимальных решений по управлению товарными системами;

- пользоваться методами современных информационных ресурсов и технологий, используемых в профессиональной деятельности;
- пользоваться методами анализа показателей деятельности торгового предприятия и применять принципы товарного менеджмента для оптимизации торгового ассортимента и принятия оптимальных управленческих решений;
- осуществлять консалтинг в области систематизации, классификации, кодирования, стандартизации и подтверждения соответствия товаров;
- оценивать показатели качества новой продукции;
- консультировать заказчиков по вопросам экспертизы, оценки качества, безопасности и оценки конкурентоспособности товаров;
- способностью обобщать и критически оценивать результаты исследований, выявлять и формулировать актуальные научные проблемы;
- обобщать и критически оценивать результаты исследований, выявлять и формулировать актуальные научные проблемы;
- пользоваться методами научных исследований для решения актуальных задач в своей профессиональной деятельности предприятия;
- методы научных исследований для решения актуальных задач в своей профессиональной деятельности;
- систематизировать и обобщать результаты исследований и представлять их в виде научных публикаций.

**Владеть:**

- методами повышения этического уровня организации во взаимоотношениях внешней и внутренней средой; способностью принимать управленческие решения в нестандартных ситуациях;
- подходами к оценке действий в нестандартных ситуациях и нести за них социальную и этическую ответственность;
- методологией научного поиска; приемами и методами проведения товароведной оценки разрабатываемой продукции; навыками разработки технической документации на новые виды товаров;
- методами исследования качества и безопасности товаров; знаниями основных стандартов системы качества в пищевой промышленности;
- основными методами и средствами анализа и использования методов и средств аналитической деятельности для постановки целей, и решения исследовательских задач;
- знанием положений основных нормативных правовых актов и нормативных документов и способностью применять их в своей профессиональной деятельности;
- методами и средствами решения профессиональных задач и проведения исследований с применением основных положений гуманитарных;
- коммуникационными методами и средствами коммуникации в устной и письменной формах для решения профессиональных задач;
- способностью оценивать последствия принимаемых управленческих решений, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- знаниями видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы, порядка её проведения и правил оформления результатов;
- методами выявления фальсифицированной и контрафактной продукции;
- способами и методами обнаружения, предупреждения и устранения дефектов; способностью готовить аналитические материалы с целью принятия оптимальных решений по управлению товарными системами;
- методами современных информационных ресурсов и технологий, используемых в профессиональной деятельности;
- методами консалтинга в области систематизации, классификации, кодирования, стандартизации и подтверждения соответствия товаров;



- умением разрабатывать номенклатуру показателей качества новой продукции и проведению ее квалиметрических оценок;
- знанием алгоритма оценки качества, безопасности и конкурентоспособности товаров и умением его использовать в профессиональной деятельности;
- методы обобщения и критического оценивания результатов исследований, выявления и формулирования актуальных научных проблем;
- методами самостоятельных научных исследований для решения актуальных задач в своей профессиональной деятельности;
- методами систематизации и обобщения результатов исследований и представлять их в виде научных публикаций.

### **3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение (уровень магистратуры) производственная преддипломная практика предназначена для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Согласно учебного плана по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, направленность (профиль) Товароведение сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров производственная преддипломная практика к Блоку 2 «Практики», Б2.В.02(П).

Прохождение производственной преддипломной практики базируется на знаниях, умениях и навыках дисциплин (модулей), учебной ознакомительной практики, производственной технологической практики.

В дальнейшем практические умения и навыки, сформированные в процессе прохождения производственной преддипломной практики, используются при выполнении выпускной квалификационной работы.

### 3.1 Матрица соотношения разделов (этапов) производственной преддипломной практики и формируемых в них универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Компетенции	Разделы (этапы) преддипломной практики		
	<b>Подготовительный этап.</b> Инструктаж по технике безопасности, консультация по организации практики	<b>Основной этап.</b> Сбор, обработка и систематизация фактического материала. Формирование умений и навыков научно-исследовательской работы; подготовка основных разделов ВКР; выполнение индивидуального задания.	<b>Заключительный этап.</b> Подготовка дневника и отчета о прохождении производственной преддипломной практики. Защита отчета о прохождении практики.
УК-1	+	+	+
УК-2	+	+	
УК-3		+	+
УК-4	+	+	+
УК-5	+	+	
УК-6		+	+
ОПК-1	+	+	+
ОПК-2	+	+	+
ОПК-3	+	+	+
ОПК-4	+	+	+
ПК-1	+	+	+
ПК-2		+	+
ПК-3		+	+
Общее количество компетенций	9	13	11

## 4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

### 4.1 Объем, продолжительность производственной преддипломной практики

Согласно учебному плану по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение направленность (профиль) - Товароведение сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров объем производственной преддипломной практики составляет 12 зачетных единиц (432 академических часа), продолжительность – 8 недель. Вид итогового контроля – зачет с оценкой.

Распределение трудоемкости практики по семестрам (курсам)

Вид занятий	Количество acad. часов	
	по очной форме обучения 4 семестр	по заочной форме обучения 3 курс
Общая трудоемкость практики	432	432
Контактная работа обучающихся с преподавателем:		
лекции	2	2
Самостоятельная работа	430	426
Контроль		4
Вид итогового контроля	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой

### 4.2 Виды работ и график прохождения производственной

## преддипломной практики

### 4.2.1 Лекции

№	Темы лекций	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1.	Особенности организации и проведения производственной преддипломной практики. Инструктаж по технике безопасности при прохождении практики. Требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе. Правила оформления отчета по практике.	2	2	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3

### 4.2.2 Виды работы и график прохождения производственной преддипломной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики и виды работ	Объем практики (в акад. часах) по неделям и видам работ, включая самостоятельную работу								Формы контроля
		неделя								
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	
I.	<b>Подготовительный этап</b> Инструктаж по технике безопасности, консультация по организации практики	24								отметка в дневнике практики
II.	<b>Основной этап.</b> Сбор, обработка и систематизация фактического материала. Формирование умений и навыков научно-исследовательской работы; подготовка основных разделов ВКР; выполнение индивидуального задания.	24	54	54	54	54	54			отметка в дневнике практики
III.	<b>Заключительный этап.</b> Подготовка дневника и отчета о прохождении производственной преддипломной практики. Защита отчета о прохождении практики.							54	54	дневник и отчет по практике
	<b>ИТОГО</b>	426								

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание производственной преддипломной практики определяется руководителем данной образовательной программы обучающихся на основе ФГОС ВО с учетом интересов и возможностей баз практики. При этом обучающийся изучает:

- методы исследования и проведения экспериментальных работ, положения, инструкции и правила эксплуатации исследовательского и иного используемого оборудования;

- методы анализа и обработки экспериментальных данных, относящиеся к профессиональной сфере;

- отечественные и зарубежные данные по исследованиям в данной области с целью оценки научной и практической значимости;
- технико-экономическую эффективность проводимой разработки;
- вопросы организации, планирования и финансирования научных работ, требования к оформлению научно-технической документации.

Конкретное содержание производственной преддипломной практики обучающегося планируется руководителем практики и отражается в индивидуальном задании.

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;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

В период прохождения практики обучающийся обязан:

- изучить программу практики, получить индивидуальное задание и рекомендации руководителя практики от кафедры о методике прохождения практики;
- ознакомить руководителя практики от университета (профильной организации) с настоящей программой;
- полностью выполнить задания, предусмотренные программой;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и техники безопасности по месту прохождения практики;
- заполнять дневник практики с изложением проделанной работы;
- представить отчет о прохождении практики с приложением составленных им лично документов.

За время прохождения производственной преддипломной практики обучающемуся следует:

- обосновать актуальность и целесообразность разработки темы ВКР;
- подобрать необходимые источники (литературу, патентные материалы, научные отчеты, техническую документацию и др.);
- провести их анализ, систематизацию и обобщение; освоить оборудование, аппаратуру на рабочем месте и научиться самостоятельно их использовать; выполнить предусмотренный планом объем исследований по реализации темы;

- провести исследования по выбранной тематике;
- осуществить обработку полученных данных и анализ достоверности полученных результатов.

Практика завершается написанием отчета. В отчет целесообразно включить систематизированные сведения для составления литературного обзора по теме выпускной квалификационной работы, а также полученные в ходе практики данные по ее разработке.

#### **Перечень изучаемых вопросов производственной преддипломной практики:**

1. Общая характеристика предприятия и его организационной структуры
2. Анализ ассортимента выбранного товара
3. Методы оценки качества выбранного товара
4. Экспертиза качества выбранного товара

В отдельных случаях структура отчета может быть изменена в соответствии с индивидуальным заданием, полученным от руководителя практики от университета.

Обеспечивая защиту информации, обучающимся не следует приводить в отчете сведения, относящиеся к разделу коммерческой тайны торгового предприятия.

## **6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПРАКТИКИ**

Для руководства производственной преддипломной практикой в структурных подразделениях университета приказом ректора назначается руководитель (руководители) практики из числа штатных преподавателей кафедр, ответственных за ее проведение в соответствии с учебным планом направления магистратуры.

Для руководства практикой в организациях назначается руководитель (руководители) практики от выпускающей кафедры университета и от организации.

Руководители практики от кафедр:

- устанавливают связь с руководителями практик от организаций и совместно с ними составляют план проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении обучающихся по рабочим местам или перемещения их по видам работ, если практика проводится в Университете;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков прохождения практики и ее содержанием.

Практика в организациях осуществляется на основе договоров по установленной форме. В договоре университет и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Договор должен предусматривать назначение двух руководителей практики от организации (как правило, руководителя организации, его заместителя или одного из ведущих специалистов), а также руководителей практики от университета.

Непосредственное руководство и контроль за выполнением плана практики обучающихся осуществляется его научным руководителем.

Научный руководитель обучающихся:

- согласовывает программу производственной преддипломной практики и календарные сроки ее проведения с научным руководителем программы подготовки обучающихся;
- проводит необходимые организационные мероприятия по выполнению программы практики;
- осуществляет постановку задач по самостоятельной работе обучающихся в период практики с выдачей индивидуальных заданий, оказывает соответствующую консультационную помощь;
- согласовывает график проведения практики и осуществляет систематический контроль за ходом практики и работой обучающихся;

- оказывает помощь обучающимся по всем вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета;

- участвует в работе комиссии по защите отчетов обучающихся по практике. Обучающиеся при прохождении практики получает от руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики, отчитывается о выполняемой работе в соответствии с графиком проведения практики.

В начале практики обучающийся должен ознакомить руководителя практикой от предприятия с данной программой и наметить с ним календарный план ее прохождения.

В ходе преддипломной практики обучающийся обязан вести дневник, в котором необходимо ежедневно отражать содержание своей работы, замечание и предложения. При этом он может вносить в дневник свои комментарии и замечания о ходе практики и работе обучающихся. Дневник является основным документом о прохождении производственной практики. В конце он подписывается руководителем практики от предприятия, заверяется печатью и прикладывается к отчету. Без правильно оформленного дневника отчет о практике не может быть принят.

По результатам производственной преддипломной 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 производственной преддипломной практики представлена в приложении Г.

Отчет по практике, завизированный научным руководителем, защищается на заседании кафедры или на комиссии по защите отчетов по практике, назначаемой заведующим выпускающей кафедрой.

#### **Структура отчета о прохождении производственной преддипломной практики:**

- титульный лист;
  - индивидуальное задание обучающегося;
  - рабочий график (план);
  - дневник о прохождении практики;
  - оглавление;
  - введение;
  - основная часть;
  - заключение;
  - список использованной литературы;
  - приложения (при необходимости);
- Рекомендуемый объем отчета – 30-35 страниц.

#### **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. Ти-

тульный 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.

Материалы данного отчета могут быть использованы в написании выпускной квалификационной работы.

Отчет, допущенный к защите руководителем практики от университета, защищается в комиссии, состоящей из трех преподавателей ведущей кафедры.

К защите допускаются обучающиеся, полностью выполнившие программу практики, своевременно представившие отчет по установленной форме. Срок сдачи отчета по производственной практике – в соответствии с графиком учебного процесса.

Отчет по практике, завизированный научным руководителем, защищается на заседании кафедры или на комиссии по защите отчетов по практике, назначаемой заведующим выпускающей кафедрой.

Форма итогового контроля прохождения практики устанавливаются рабочим учебным планом направления с учетом требований ФГОС ВО.

Итоговый отчет предоставляется обучающимся по окончании практики в целом.

Аттестация по итогам практики проводится на основании защиты оформленного отчета, дневника практики, отзыва с места прохождения практики и отзыва научного руководителя в комиссии, в которую входят научный руководитель обучающихся, руководитель практики по кафедре, сотрудники выпускающей кафедры или на заседании кафедры. По итогам положительной аттестации обучающихся выставляется дифференцированная оценка. Критерием оценки результатов является степень выполнения программы (индивидуального задания) практики.

Обучающиеся, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику по индивидуальному графику. Обучающиеся очной формы обучения, не выполнившие программы практики без уважительной причины, подлежат отчислению из университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Академическими правилами для обучающихся Мичуринского ГАУ.

Оценка по практике приравнивается к оценкам по дисциплинам теоретического обучения.

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

Основным видом оценочных средств является отчет о прохождении производственной преддипломной практики.

### 7.1 Паспорт фонда оценочных средств по производственной преддипломной практике

Контролируемые разделы	Код контролируемых компетенции	Оценочные средства	
		Наименование	Количество
<b>Подготовительный этап.</b> Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и направлением деятельности организации (структурного подразделения) – места прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности.	УК-1, УК-2, УК-4, УК-5 ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1	Дневник	1
		Отчет о прохождении практики	1
<b>Основной этап.</b> Выполнение производственных заданий, сбор, обработку и систематизацию фактического материала, наблюдения, измерения и другие выполняемые обучающимися самостоятельные виды работ	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3	Дневник	1
		Отчет о прохождении практики	1
<b>Заключительный этап.</b> Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3	Вопросы к защите отчета (зачет с оценкой)	26 вопросов

### 7.2 Перечень вопросов, при защите отчета по производственной преддипломной практике

УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3

1. Назовите цель и задачи прохождения производственной преддипломной практики.
2. Какие современные методы и средства вами были использованы для решения задач производственной преддипломной практики?
3. Назовите виды, принципы, методы и средства идентификации и товарной экспертизы.
4. Какие иностранные информационные источники вы использовали в своих исследованиях?
5. Перечислите факторы, влияющие на качество товаров, причины их возникновения, способы предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров.



6. Как проводится идентификация и товарная экспертиза, в т.ч. при явлении контрафактной, некачественной и фальсифицированной продукции, и каковы правила оформления их результатов?
7. Какие знания из естественнонаучных, экономических и гуманитарных дисциплин применяются в экспериментальных исследованиях?
8. Какие научные исследования были проведены при прохождении преддипломной практики;
9. Какие информационные ресурсы и технологии использовались вами при прохождении производственной преддипломной практики?
10. Оцените результаты проведенных исследований в соответствии с поставленными научными проблемами.
11. Результаты каких исследований были использованы вами для научных публикаций?
12. Актуальность, теоретическая и практическая значимость выбранной вами темы научного исследования?
13. Какие предложения вы можете сделать для принятия оптимальных решений по управлению товарными системами на примете места прохождения практики;
14. Проанализируйте показатели деятельности торгового предприятия, являющегося местом прохождения производственной преддипломной практики.
15. Какие рекомендации вы можете дать по составлению и оптимизации номенклатуры показателей качества новой продукции и проведению ее квалитетических оценок?
16. Какие консультации за время прохождения практики вами были сделаны по вопросам экспертизы, оценки качества, безопасности и конкурентоспособности товаров, правил упаковывания, маркирования, хранения, перевозки и реализации товаров?
17. Какие консультации за время прохождения практики вами были сделаны в области систематизации, классификации, кодирования, стандартизации и подтверждения соответствия товаров?
18. Какие нормативные документы вы применяли при прохождении производственной преддипломной практики?
19. Дайте определение основных научных терминов применяемых в товароведении.
20. За какие принятые решения вы будете нести ответственность при действии в нестандартных ситуациях?
21. Какие результаты ваших научных исследований могут быть использованы и внедрены?
22. Охарактеризуйте вид предприятия и его организационно-правовую форму являющегося местом прохождения производственной преддипломной практики.
23. Специализация предприятия являющегося местом прохождения производственной преддипломной практики.
24. Торгово-технологическое оборудование предприятия, являющегося местом прохождения производственной преддипломной практики
25. Ассортиментный профиль предприятия, порядок формирования ассортимента товаров в торговом предприятии, разработка и утверждение ассортиментного перечня товаров.
26. Ассортимент исследуемого товара на торговом предприятии и его сравнение с ассортиментом на рынке.
27. Содержание, организация торгового процесса, поступления и приемки, розничной продажи исследуемых товаров.
28. Приемка исследуемого товара по количеству и качеству.
29. Идентификация и классификация продукции.
30. Факторы, сохраняющие качество товаров.
31. Хранение: помещение, влияние условий хранения, реализации и транспортирования на качество товаров.

32. Доставка, входящий контроль, влияние состояния упаковки на качество товаров.
33. Подтверждение соответствия и экспертиза качества товара (органолептические, физико-химические показатели качества и показатели безопасности).
34. Результаты оценка качества исследуемой продукции одного наименования, но различных производителей (по органолептическим и физико-химическим показателям).
35. Как осуществлялось изучение потребительских предпочтений рассматриваемого товара.
36. Функциональные особенности предприятия.
37. Подтверждение соответствия и оценка качества товара (органолептические, физико-химические показатели качества и показатели безопасности).
38. Устройство, размещение и оборудование основных цехов по производству какого-либо одного вида продукции.
39. Организация технологического процесса по производству исследуемой продукции.
40. Факторы, формирующие качество исследуемой продукции.
41. Технологическое оборудование для приемки и хранения товаров.
42. Входной контроль качества сырья или товаров.
43. Влияние дефектов сырья на качество готовой продукции.
44. Подготовка сырья для производства готовой продукции.
45. Основные этапы производства продукции по технологическим инструкциям и рецептурам, соблюдение технологических режимов и параметров производства.
46. Периодический и приемочный контроль качества готовой продукции.
47. Упаковка и маркировка готовой продукции.
48. Выявление брака и отходов, соблюдение санитарно-гигиенических правил на производстве.
49. Условия хранения готовой продукции.
50. Хранение, упаковка и маркировка готового продукта, производственные дефекты, производственный бракераж.
51. Результаты оценки качества продукции на предприятии по физико-химическим показателям.
52. Как осуществлялся расчет доли реализуемого товара на рынке и полноты ассортимента в исследуемых торговых точках?
53. Как определяется оптимальное соотношение качества и цены исследуемого товара?
54. Определение основных показателей эффективности реализации товаров.

Защита отчета проводится с учетом функционирования в университете модульно-рейтинговой системы обучения. Все компетенции, знания, умения и навыки, приобретаемые обучающимися в процессе прохождения практики, оцениваются в рейтинговых баллах.

Итоговый рейтинг по практике, включающий результаты текущей успеваемости (рубежный и поощрительный рейтинг) и ответы на защите (промежуточный рейтинг), составляет 100 баллов.

### **7.3 Критерии оценки ответов на вопросы при защите отчета**

При выставлении оценки за производственную преддипломную практику учитываются:

- знание основных определений и их взаимосвязей с ранее изученным материалом;
- четкость и логичность построения ответа на вопрос, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки;

- умение привести пример из учебного материала или из практической деятельности при ответе на вопрос;
- умение аргументировать свою точку зрения при ответе на вопрос;
- умение поддерживать и активизировать беседу.

#### **7.4 Критерии оценки отчета о прохождении производственной преддипломной практики**

№ п/п	Наименование критерия	Максимальное количество баллов
1.	Структура работы (основные составные части, наличие цели, задач, наличие обобщающих выводов в заключении, логичность изложения основных вопросов, взаимосвязь всех разделов работы друг с другом и с общей проблемой)	10
4.	Полнота раскрытия вопросов	10
5.	Использование фактических данных по теме (использование данных статистических сборников, бюллетеней)	5
6.	Использование информационных технологий	5
7.	Отношение обучающихся к работе (самостоятельность выполнения, творческий подход, системность, прилежание и т.д.)	10
8.	Качество оформления работы (правильность и грамотность изложения и оформления материала в соответствии с методическими указаниями, наличие иллюстраций, презентаций)	5
9.	Сроки представления работы (соответствие срокам сдачи, утвержденным кафедрой в графике сдачи и защиты работы по дисциплине)	5
	<b>ИТОГО</b>	<b>50</b>

#### **7.5 Шкала оценочных средств**

При функционировании модульно-рейтинговой системы обучения знания, умения и навыки, приобретаемые обучающимися в процессе практики, оцениваются в рейтинговых баллах, и имеют итоговый рейтинг – 100 баллов, который 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 балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

#### **Шкала оценочных средств**

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) зачтено с оценкой «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. Полное знание материала по преддипломной практике: - умение проводить приемку товаров по качеству, количеству и комплектности; - умение изучать и рассчитывать ассортимент и его показатели на торговом предприятии; - изучение организации торгово-технологического процесса - владение методами классификации и экспертизы товаров; - знать методы идентификации товаров, правила и методы проведения экспертизы, проведение отбора проб и определять органолептические и физико-химические показатели	Отчет (37-50 баллов) Вопросы к защите отчета (38-50 баллов)

	<p>качества товаров, и их показатели безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь определять основные показатели эффективности реализации товаров на потребительском рынке;</li> <li>- грамотное владение нормативными документами, ресурсами глобальной сети (интернет)</li> <li>- умение ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований;</li> <li>- наличие отзыва-характеристики руководителя практики от базового предприятия, заверенного печатью и подписью руководителя предприятия;</li> <li>- наличие дневника с графиком и календарно-тематическим планом преддипломной практики.</li> </ul> <p>На этом уровне обучающийся способен творчески применять полученные знания путем самостоятельного конструирования способа деятельности, поиска новой информации.</p>	
<p>Базовый (50-74 балла) зачтено с оценкой «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 производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение проводить приемку товаров по качеству, количеству и комплектности;</li> <li>- умение изучать и рассчитывать ассортимент и его показатели на торговом предприятии;</li> <li>- изучение организации торгово-технологического процесса</li> <li>- владение методами классификации товаров;</li> <li>- знать методы идентификации товаров, правила и методы проведения экспертизы, проведение отбора проб и определять органолептические и физико-химические показатели качества товаров, и их показатели безопасности;</li> <li>- уметь определять основные показатели эффективности реализации товаров на потребительском рынке;</li> <li>- грамотное владение нормативными документами, ресурсами глобальной сети (интернет)</li> <li>- умение ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения.</li> <li>- наличие положительного отзыва-характеристики руководителя практики от базового предприятия, заверенный печатью и подписью руководителя предприятия;</li> </ul>	<p>Отчет (25-36 баллов) Вопросы к защите отчета (25 -37 баллов)</p>
<p>Пороговый (35-49 баллов) зачтено с оценкой «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</p> <p>Поверхностное знание материала по преддипломной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение проводить приемку товаров по качеству, количеству и комплектности;</li> <li>- умение изучать и рассчитывать ассортимент и его показатели на торговом предприятии;</li> <li>- изучение организации торгово-технологического процесса</li> <li>- владение методами классификации товаров;</li> <li>- знать методы идентификации товаров, правила и методы проведения экспертизы, проведение отбора проб и определять органолептические и физико-химические показатели</li> </ul>	<p>Отчет (17-25 баллов) Вопросы к за- щите отчета (18- 24 балла)</p>

	<p>качества товаров, и их показатели безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение ясно излагать изученный материал, производить собственные размышления;</li> <li>- умение достаточно грамотно излагать изученный материал;</li> <li>- наличие удовлетворительного отзыва-характеристики руководителя практики от базового предприятия, заверенного печатью и подписью руководителя предприятия;</li> <li>- наличие дневника с графиком и календарно-тематическим планом производственной практики</li> </ul>	
<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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- незнание материала по преддипломной практике;</li> <li>- неумение проводить приемку товаров по качеству, количеству и комплектности;</li> <li>- не знание методов идентификации товаров, правил и методов проведения экспертизы, проведение отбора проб и определения органолептических и физико-химических показателей качества товаров, и их показателей безопасности;</li> <li>- неумение излагать изученный материал, производить собственные размышления</li> <li>- отсутствие отзыва-характеристики руководителя практики от базового предприятия, заверенного печатью и подписью руководителя предприятия;</li> <li>- отсутствие дневника с графиком и календарно-тематическим планом производственной практики. На этом уровне обучающийся не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять полученную информацию.</li> </ul>	<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. — Элек-

трон.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

## **9 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 различ-

ных 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-библиотечная 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 «Рукопонт»: 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)

### **9.2 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)

### **9.3 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](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru).
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

## 9.4 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	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165</a>	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	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444</a>	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (desktopная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041</a>	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015</a>	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagiatus.ru">https://docs.antiplagiatus.ru</a> )	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186</a>	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVu	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр докумен-	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-



	тов PDF, DjVU		ое		
--	---------------	--	----	--	--

### **9.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. [www.rg.ru](http://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 «Рукопт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.rucont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

### **9.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе**

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миров: [miro.com](http://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>

### **9.7 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-1-4
2.	Большие данные	Самостоятельная работа	ПК-2	ИДК-1-4

## **10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Для проведения производственной преддипломной ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ располагает следующими лабораториями: лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт», научно-учебная лаборатория технологии консервирования, учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания и комплексная научно-испытательная лаборатория сельскохозяйственной и пищевой продукции, лаборатория экспертизы качества продовольственных и непродовольственных товаров.

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.LTDт.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 «Инфрак-пид-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. Пенетрометр 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 курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации и для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26а).

Оснащенность:

1. Компьютеры Celeron 2000 (инв. № 1101044956, инв. № 1101044955, инв. № 1101044954, инв. № 1101044953);
2. Компьютеры Celeron E 3300 OEM Монитор 18,5” LG W 1943 (инв. № 1101047397, инв. № 1101047396, инв. № 1101047395, инв. № 101047394, инв. № 1101047393, инв. № 1101047392, инв. № 1101047391, инв. № 1101047390, инв. № 1101047388, инв. № 1101047387, инв. № 1101047386, инв. № 1101047385);
3. Компьютер Pentium (инв. № 2101041806);
4. Плоттер СН336А HP (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.

Лицензия от 31.12.2013 № 49413124 Microsoft Open License.

- AutoCAD (договор от 17.04.2015 № 110000940282).  
Компас-3DV15 (договор от 01.07.2014 №2778Л/14-А).  
Project Expert 7, версия Professional Несетевая (договор от 18.12.2012 № 0354/1П-06).  
STATISTICAULTIMATE (контракт от 25.04.2016 № 0364100000816000014).  
Audit Expert 4, версия Professional Несетевая (договор от 18.12.2012 № 0354/1П-06).

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 Morame 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).

10. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/103)

Оснащенность:

1. Проектор Acer X1261P (nV 3D) DLP 2700LUMENS (инв. № 2101045353);
2. Экран Drapeг Luma NTSC (3:4) 305/120" ручной, настенно-потолочный (инв. № 2101065491)
3. Ноутбук Lenovo IdeaPad V580с (инв. № 21013400405)
4. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Рабочая программа производственной преддипломной практики составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. №961

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

Рецензент: заведующий кафедрой садоводства, биотехнологии и 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 животноводств (протокол № 10 от 13 мая 2024 г.).

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

Программа утверждена на заседании учебно-методического совета университета (протокол № 09 от 23 мая 2024 г.).

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



Приложение А

**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, оформление временных пропусков для прохода в	в первый день практики	

	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)      Г.      (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 выполнении
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.