

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан биолого-технологического
факультета
К.В. Жучаев


« 10 » февраля 2016 г.

Программа учебной практики

**(практики по получению первичных профессиональных умений
и навыков)**

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Направление подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Профиль Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 1
Зачет 2 семестр

Семестр 2

Курс 2
Зачет 4 семестр

Семестр 4

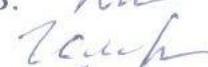
Новосибирск 2016

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного 4 декабря 2015 г, № 1429

Разработчики:

Лисиченок О.В. 

Головки А.Н. 

✓ Гудков С.Н. 

Коршунова В.В. 

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции

«16» 01 2016г., протокол № 6

Заведующий кафедрой



Гаптар С.Л.

Программа одобрена учебно-методическим советом биолого-технологического факультета

« 9 » февраля 20 16 г., протокол № 2

Председатель учебно-методического совета



Кочнева М.Л.

ВВЕДЕНИЕ

Программа учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков) подготовлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Минобрнауки России от 4.12.2015 № 1429.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение учебная практика относится к вариативной части Блока 2 «Учебная практика» основной образовательной программы бакалавриата. Она представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

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

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целью учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков) является формирование у бакалавров общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачами практики по получению первичных профессиональных умений и навыков являются:

- ознакомление с хозяйственной деятельностью предприятия торговли;
- изучение ассортимента и качества продовольственных товаров на предприятии;
- изучение применения нормативных и технических документов, в которых установлены требования к безопасности и качеству товаров, условиям их хранения, транспортирования, реализации, использования и обеспечения процесса товародвижения;
- обеспечение практического изучения процессов хранения, приемки по количеству и качеству, подготовке к продаже и реализации товаров;
- изучение практического применения методов идентификации, оценки соответствия товара установленным требованиям и заявленным характеристикам в сопроводительных документах;
- приобретение профессиональных навыков взаимоотношений с персоналом предприятия торговли;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.
- составление отчета по выполненному заданию.

2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Учебная практика (практика по получению первичных

профессиональных умений и навыков) относится к вариативной части Блока 2 «Учебная практика» основной образовательной программы бакалавриата.

Освоение учебной практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин «Правовое регулирование коммерческой деятельности», «Маркетинг», «Правовые основы управления качеством», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Торговое оборудование», «Пищевая биотехнология». Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики обучающийся будет обладать следующими компетенциями:

- ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию;
- ОПК-1 осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации;
- ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности ;
- ПК-16 знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль.

4 СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика является стационарной кафедр факультета, розничных торговых организаций (магазины, супермаркеты), лабораторий производственных предприятий, испытательных лабораторий, с которыми

должны быть заключены договора о совместной подготовке бакалавров. Руководство практикой осуществляет руководитель практики, назначаемый заведующим кафедрой технологии и товароведения пищевой продукции.

В соответствии с утвержденным графиком учебного процесса практика проводится в течение указанного семестра обучения. Бакалавры, не выполнившие программу практики по уважительной причине, или получившие отрицательную характеристику, или незачет при защите отчёта, не могут быть допущены к итоговой аттестации.

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) проходит дискретно: путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения.

5 ОБЪЕМ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса практика по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится во втором семестре 1-го курса обучения, и 4 семестре 2-го курса обучения. Общая трудоёмкость учебной практики составляет 6 зачетных единицы (216 часов), продолжительностью 4 недели.

Бакалавры, не выполнившие программу практики по уважительной причине, или получившие отрицательную характеристику, или неудовлетворительную оценку при защите отчёта, направляются на практику вторично в свободное от учебы время или проходят практику в индивидуальном порядке.

6 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Содержание и виды работ, включая самостоятельную работу обучающихся, в период практики, формы контроля представляются по

каждому разделу .

Общая трудоемкость учебной практики составляет 216 часов, 6 зачетных единиц.

№ п/п	Разделы практики	Примечание
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза	1 курс, 2 семестр (1 неделя)
2	Торговая деятельность	1 курс, 2 семестр (1 неделя)
	Форма контроля	зачет
3	Холодильные технологии	2 курс, 4 семестр (1 неделя)
4	Товароведная экспертиза	2 курс, 4 семестр (1 неделя)
	Форма контроля	зачет

6.1 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 1 КУРС, 2-Й СЕМЕСТР

Форма контроля – зачет.

Форма отчетности – отчет. Разделы отчета выполняются в соответствии с заданиями, представленными в разделах 6.1.1 и 6.1.2

6.1.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Место проведения – ФГУ Новосибирская межобластная ветеринарная лаборатория; лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы Октябрьского продовольственного рынка, мясоперерабатывающее предприятие ООО «Гурмань».

Цель практики – ознакомиться с методикой проведения исследований согласно ГОСТам и НД:

- колбас и колбасных изделий;
- рыбы и рыбопродуктов, включая исследования на паразитарную чистоту;
- молока и молочных продуктов;
- консервов на промышленную стерильность;
- меда и пчелопродукции.

Таблица 1 – Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции
1	Знать: - значение и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы; - основы технологии и переработки животных и птиц; - производственный ветеринарно-санитарный контроль.	ОК-7 ОПК-1, ПК-12
2	Уметь: - отбирать образцы для исследований; - пользоваться лабораторными методами контроля сырья и продукции животного происхождения.	ОК-7, ОПК-1
3	Владеть: - навыками осуществления ветеринарно-санитарного контроля.	ПК-12

План учебной практики

1-й день. ФГУ Новосибирская межобластная ветеринарная лаборатория (6 часов). Изучение структуры ФГУ Межобластная ветеринарная лаборатория, организации приема, регистрации образцов продуктов питания животного и растительного происхождения, направления на исследование в профильные отделы.

Ознакомление с проведением исследований:

- по органолептическим показателям;
- по бактериологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП, золотистый стафилококк, сульфитредуцирующие клостридии, патогенные, в том числе сальмонеллы и листерии);
- по физико-химическим показателям для колбас и колбасных изделий (массовая доля поваренной соли, нитрита натрия, влаги, крахмала, жира и белка);
- по физико-химическим показателям для молока и молочных изделий (массовая доля жира, белка, влаги, СОМО, кислотность, плотность, индекс растворимости);
- по паразитологическим показателям;

- по химико-токсикологическим показателям (содержание ртути, мышьяка, кадмия, свинца, хлорорганические соединения).

Задание. Описать порядок исследования пищевых продуктов животного происхождения:

- Колбаса и колбасные изделия. Органолептические, бактериологические, физико-химическим и химико-токсикологические показатели.
- Рыба и рыбопродукты. Органолептические, микробиологические, физико-химические, биохимические, химико-токсикологические исследования и исследование на гистамин. Проведение исследований на паразитарную чистоту морской и речной рыбы. Особенности данного вида исследований.
- Молоко и молочные продукты. Органолептическое, физико-химическое, микробиологическое, химико-токсикологическое исследование (ХОС, тяжелые металлы).
- Консервы. Определение промышленной стерильности. Органолептическое, физико-химическое, микробиологическое, химико-токсикологическое исследование.
- Мед. Органолептические, физико-химические (влаги, диастазное число, кислотность, ОМФ, сахароза и редуцирующие сахара) исследования.

2-й день. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы Октябрьского продовольственного рынка (6 часов).

Ознакомление с организационной структурой лаборатории, функциональным предназначением структурных подразделений, нормативными документами, регламентирующими порядок проведения исследований специалистами лаборатории. Ознакомление с сопроводительной документацией на доставляемое мясо и другие пищевые продукты, проведение клеймения мяса.

Участие в исследовании мяса и мясных продуктов, молока, молочных продуктов, яиц, рыбы, меда и продуктов растительного происхождения.

Правила оформления товарно-сопроводительных документов

(сертификаты на готовую продукцию). Знакомство с порядком хранения конфиската и направления его на утилизацию. Порядок изъятия конфиската согласно ветеринарно-санитарным правилам.

Задание 1. Составить схему проведения исследований согласно структурному расположению лаборатории (поступление продуктов, отбор проб и проведение исследований).

Задание 2. Описать порядок проведения исследований:

- мяса и мясных продуктов;
- молока и молочных продуктов;
- рыбы.

3-4 день. Мясоперерабатывающее предприятие ООО «Гурмань» (12 часов).

Ознакомление со структурой предприятия, организацией деятельности подразделения ветеринарно-санитарной экспертизы по ветеринарному контролю.

Ознакомление с проведением послеубойного исследования туш и органов животных. Изучение санитарно-гигиенических и технических требований к производственным цехам и их оборудованию. Ознакомление с сопроводительными ветеринарно-санитарными документами на поступающее сырье животного происхождения.

Участие в проведении:

- исследования туш и органов животных;
- отбора проб для лабораторного исследования;
- исследований мяса на трихинеллез и цистицеркоз.

Ознакомление с технологией изготовления колбас и копченостей, пищевых продуктов питания длительного хранения.

Задание 1. Описать структуру предприятия и организацию проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и готовой продукции.

Задание 2. Изучить организацию проведения послеубойного исследования туш и внутренних органов животных.

Задание 3. Провести ветеринарно-санитарную экспертизу на трихинеллез (трихинеллоскопия, метод переваривания) и цистицеркоз.

Задание 4. Описать технологические процессы изготовления:

- колбас;
- паштетов (включая стерилизацию);
- мясных готовых изделий (карбонатов в вакуумной упаковке).

5-6 день (12 часов). По результатам практики студенты выполняют индивидуальные задания и получают зачет на основании устного собеседования и выполненного задания.

6.1.2 Торговая деятельность

Место проведения – предприятия торговли г. Новосибирска (например, гипермаркет «Лента»).

Цель практики – изучить организацию работы предприятия торговли по закупкам и реализации товаров.

Таблица 2 – Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции
1	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - документы, регламентирующие деятельность торгового предприятия, структуру торгового предприятия; - классификацию ассортимента по различным признакам, основные свойства и показатели ассортимента, средства и методы управления и формирования ассортимента, назначение ассортиментного перечня, порядок его утверждения; - правила приемки товаров по количеству и качеству; - виды и средства информации, правила составления и требования, предъявляемые к маркировке; - условия хранения и правила размещения товаров. 	ОК-7, ОПК-1, ПК-12, 16
2	<p>Уметь:</p>	ОК-7,

<p>-работать с нормативной и текущей документацией, регламентирующей деятельность торговых предприятий;</p> <p>- анализировать достаточность и эффективность использования площади торгового зала и оборудования предприятия;</p> <p>- использовать средства рекламы с максимальным эффектом, анализировать маркировку товаров, расшифровывать информационные знаки;</p> <p>- осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, оформлять документы по приемке;</p> <p>- осуществлять контроль за режимом и сроками хранения товаров, проводить товарную обработку, выкладывать товары и оценивать эффективность выкладки.</p>	<p>ОПК-1, ПК-12, 16</p>
<p>Владеть:</p> <p>- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;</p> <p>- основами продвижения товаров.</p>	<p>ОК-7, ПК-12</p>

План учебной практики

1-2-й день (12 часов).

Изучение типа торгового предприятия (тип, класс, структура) и его правового положения, основных показателей хозяйственной деятельности магазина, устройства и планировки магазина, его технической оснащенности, эффективности использования торговой площади, основных экономических показателей работы предприятия.

Задание. Описать структуру торгового предприятия (руководство, структурные подразделения, персонал). Провести анализ материального и технического оснащения торгового предприятия. Проанализировать технологическую планировку магазина. Результаты отразить в таблице 3.

Таблица 3 – Технологические показатели торгового предприятия

Технологические показатели	Значение показателя
<p>1. Площадь торгового предприятия, м², в т.ч.</p> <p>- торговая</p> <p>- неторговая</p>	

2. Коэффициент установочной площади ($K = 0,35-0,4$)	
3. Коэффициент выставочной площади ($K=0,65-0,75$)	
4. Количество товарных единиц, размещаемых на 1 м^2 выставочной площади	

3-4-й день (12 часов).

Изучение ассортимента реализуемой продукции, организации работы отдела по реализации товаров, требований, условий и сроков хранения товаров. Участие в приемке товаров по количеству и качеству. Ознакомление с документальным оформлением поступивших товаров, порядком подготовки товаров к продаже, системой работы торгово-закупочного отдела.

Задание 1. Определить вид ассортимента магазина, отдела, секции по числу учитываемых признаков (сложный или простой), по степени детализации (укрупнённый или развёрнутый). Изучить структуру ассортимента и рассчитать широту, полноту, степень новизны и устойчивости ассортимента магазина, отдела (секции). Проанализировать, дать оценку и предложения по совершенствованию ассортиментной политики магазина, отдела (секции). Результаты исследований оформить в виде таблицы 4.

Таблица 4 – Торговый ассортимент, реализуемый в

Наименование вида товара	Производитель	Поставщик	Количество наименований, шт.	Объем продаж

Задание 2. Проанализировать процедуру проведения приемки продовольственных товаров (сырья), установить последовательность и обоснованность действий лиц-участников процесса приемки. Изучить документы, сопровождающие приемку товаров и результаты отразить в таблице 5.

Таблица 5 - Структура и содержание документов при приемке товаров

Наименование документа	На какой вид продукта (сырья) выдан	Какой организацией выдан	Перечень сведений	Соответствие правилам заполнения

5-6-й день (12 часов).

Изучение размещения и выкладки продовольственных товаров в торговом зале магазина с учетом требований мерчандайзинга. Методы выкладки товаров: вертикальная, горизонтальная, паллетная. Особенности размещения и выкладки товаров в закрытых витринах. Средства рекламы в торговом предприятии. Основные правила размещения рекламных материалов: дисплея, воблера, мобайла, стикера. Ознакомление с состоянием организации рекламы в магазине, отделе (секции), с торговой маркировкой (товарными и кассовыми чеками), правильностью их заполнения.

Задание. Изучить средства информации, используемые в магазине, в отделе (секции). Проанализировать использование различных средств информации. Дать предложения по активизации и повышению эффективности использования средств рекламы в магазине.

6.2 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 2 КУРС, 4-Й СЕМЕСТР

Форма контроля – зачет.

Форма отчетности – отчет. Разделы отчета выполняются в соответствии с заданиями, представленными в разделах 6.2.1 и 6.2.2

6.2.1 Холодильные технологии

Место проведения – Новосибирский хладокомбинат.

Цель практики – закрепление и практическое усвоение знаний о назначении торгово-технологического холодильного оборудования, технологических процессах замораживания и режимов хранения продуктов.

Таблица 6 – Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции
1	Знать: - параметры и методы холодильной обработки продуктов и полуфабрикатов; - виды и назначение торгово-технологического холодильного оборудования.	ПК-16
2	Уметь: - обосновывать температурный режим хранения продукции и производства охлажденных или замороженных полуфабрикатов.	ПК-12
3	Владеть: - навыками подбора холодильного оборудования для хранения продукции и для производства охлажденных и замороженных продуктов	ПК-12

План учебной практики

1-6-й день (33 часов).

Изучение классификации товаров по термическому состоянию, требований к оптимальному температурному режиму хранения продуктов. Определение параметров и методов холодильной обработки продуктов и полуфабрикатов.

Условия и сроки хранения продуктов в охлажденном и замороженном состоянии. Методы охлаждения и замораживания: естественное охлаждение или замораживание, искусственный холод, холодильное консервирование. Морозильные аппараты, сублимационные установки, принцип их работы.

Классификация и ассортимент торгового холодильного оборудования. Правила эксплуатации и уход за ним. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием.

Задание. Ознакомиться с размещением и видами холодильного оборудования на предприятии, с техникой безопасности при эксплуатации

холодильного оборудования. Составить техническую характеристику холодильного оборудования, заполнив таблицу 7.

Таблица 7 – Характеристика холодильного оборудования

Вид оборудования	Марка	Охлаждаемый объем	Максимальная нагрузка

6-й день (3 часа). Подготовка и сдача зачета.

6.2.2 Товароведная экспертиза

Место проведения – предприятия торговли г. Новосибирска.

Цель практики – изучить организацию и оценку качества товаров.

Таблица 8 – Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила проведения оценки качества товаров; - классификацию дефектов, их характеристику и причины возникновения; - показатели безопасности потребительских товаров, способы их подтверждения; - методы проведения оценки экспертизы потребительских товаров; - методы и правила отбора средней пробы. 	ПК-12
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативными документами; - отбирать пробы, устанавливать приёмочные и браковочные числа; - оценивать качество, определять товарные сорта; - распознавать дефекты товаров, разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь; - анализировать правильность заполнения сертификатов соответствия на товары; - осуществлять оценку и экспертизу качества товаров; - проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров на всех этапах товародвижения. 	ОК-7, ОПК-1, ПК-12
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров; 	ПК-12

- методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

План учебной практики (6 дней, 36 часов)

Ознакомление с видами контроля качества, проводимыми на предприятии. Изучение причин и частоты проведения внешних экспертиз продовольственных товаров специалистами соответствующих инспекционных и экспертных организаций, ознакомление с процедурой вызова эксперта.

Изучение стандартов, ТУ и технических документов, регламентирующих качество и безопасность имеющихся в магазине товаров. Изучение сопроводительных документов о качестве поступающих товаров. Ознакомление с порядком проведения экспертизы товаров.

Задание 1. Оценить качество товаров, реализуемых в магазине, по органолептическим показателям. Установить соответствие фактических значений показателей качества с установленными требованиями (стандартов, ТУ).

Задание 2. Принять участие в отборе объединённых проб или средних образцов. Рассчитать минимально допустимые размеры проб и образцов. Определить градации качества товаров (сортов, марок, номеров, стандартных, нестандартных и отходов).

Задание 3. Ознакомиться с порядком уценки товаров при изменении градации качества. Определить приёмочные и браковочные числа при приёмке товаров отдельных групп. Изучить обеспечение безопасности потребительских товаров в магазине, отделе (секции). Результаты записать в тетрадь.

7 ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

По результатам прохождения учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков) обучающиеся

предоставляют на кафедру следующие документы:

- индивидуальное задание на практику (Приложение 1);
- дневник практики (Приложение 2);
- отчет о практике;
- отзыв научного руководителя (Приложение 4).

Ежедневно в период практики бакалавр кратко излагает в дневнике проделанную им работу в соответствии с индивидуальным заданием. Дневник заверяется руководителем практики.

В структуру отчета входят следующие элементы:

- титульный лист (приложение 3);
- введение, в котором указывается место прохождения практики, длительность практики, описание проделанной работы в соответствии с рабочим планом практики и индивидуальным заданием.

Руководитель практики от кафедры в течение 10 дней обеспечивает организацию ее защиты в форме зачета.

Материалы практики (отчет, отзыв и др.) после ее защиты хранятся на кафедрах факультета.

Аттестация по итогам прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков – зачет. Оценка (зачтено, не зачтено) по учебной практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости бакалавров и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

8 РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ, ОБЯЗАННОСТИ БАКАЛАВРОВ

Руководство практикой в соответствии с приказом ректора ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ осуществляется преподавателями кафедр биолого-технологического факультета, которые организуют и контролируют ход практики по месту ее прохождения.

Руководитель практики:

- 1) составляет рабочий план проведения практики (приложение 5);
- 2) разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- 3) участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ на факультете;
- 4) обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- 5) проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка;
- 6) осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- 7) оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий; оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Направление бакалавров на практику оформляется приказом ректора организации или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого обучающегося за кафедрой факультета и руководителя практики, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

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

Бакалавры в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности;

- вести ежедневно дневник по установленной форме;
- в установленные сроки оформить и защитить отчет.

Руководитель практики от факультета подписывает отчет и дневник по практике, дает письменный отзыв о прохождении учебной практики магистрантом.

9 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

При защите практики учитываются: объем выполнения индивидуального задания практики; четкость оформления документов; рекомендации научного руководителя, представленные в отзыве; правильность ответов на заданные вопросы (табл. 3).

9.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Таблица 3. Описание показателей оценивания компетенций

Показатели оценивания компетенций	Формируемые компетенции
Знание - значения и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы; - основ технологии и переработки животных и птиц; - производственного ветеринарно-санитарного контроля	ОК-7 ОПК-1, ПК-12
Умение - отбирать образцы для исследований; - пользоваться лабораторными методами контроля сырья и продукции животного происхождения.	ОК-7, ОПК-1
Владение - навыками осуществления ветеринарно-санитарного контроля.	ПК-12

Контрольные вопросы для оценки результатов прохождения учебной практики.

1. Предмет, объекты, методы, принципы, задачи ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Отбор проб при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.

3. Назовите основные лабораторные методы контроля, которые используются при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.

4. Особенности проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля.

5. Болезни и случаи, при которых запрещен убой и переработка животных на мясо.

9.2 Торговая деятельность

Таблица 4. Описание показателей оценивания компетенций

Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - документов, регламентирующих деятельность торгового предприятия, структуру торгового предприятия; - классификации ассортимента по различным признакам, основные свойства и показатели ассортимента, средства и методы управления и формирования ассортимента, назначение ассортиментного перечня, порядок его утверждения; - правил приемки товаров по количеству и качеству; - видов и средства информации, правила составления и требования, предъявляемые к маркировке; - условий хранения и правила размещения товаров. 	<p>ОК-7, ОПК-1, ПК-12, 16</p>
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативной и текущей документацией, регламентирующей деятельность торговых предприятий; - анализировать достаточность и эффективность использования площади торгового зала и оборудования предприятия; - использовать средства рекламы с максимальным эффектом, анализировать маркировку товаров, расшифровывать информационные знаки; - осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, оформлять документы по приемке; - осуществлять контроль за режимом и сроками хранения товаров, проводить товарную обработку, выкладывать товары и оценивать эффективность выкладки. 	<p>ОК-7, ОПК-1, ПК-12, 16</p>
<p>Владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией поиска и использования действующих 	<p>ОК-7, ПК-12</p>

<p>технических регламентов, стандартов, сводов правил; - основами продвижения товаров.</p>	
------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Контрольные вопросы для оценки результатов прохождения учебной практики.

1. Информация о товаре. Знаки соответствия.
- 2 Подготовка товаров к продаже, рекламная деятельность
- 3 Формирование ассортимента
4. Организация приёмки товаров в магазине по количеству и качеству, хранение товаров
5. Методы обеспечения качества и безопасности товаров, реализуемых в магазине

9.3 Холодильные технологии

Таблица 5. Описание показателей оценивания компетенций

Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции
<p>Знание: - параметров и методов холодильной обработки продуктов и полуфабрикатов; - видов и назначения торгово-технологического холодильного оборудования.</p>	ПК-16
<p>Умение: - обосновывать температурный режим хранения продукции и производства охлажденных или замороженных полуфабрикатов.</p>	ПК-12
<p>Владение: - навыками подбора холодильного оборудования для хранения продукции и для производства охлажденных и замороженных продуктов</p>	ПК-12

Контрольные вопросы для оценки результатов прохождения учебной практики.

1. Физические свойства скоропортящихся продуктов.
- 2 Способы повышения сохранности продуктов.
- 3 Виды стационарных холодильников.

4. Классификация торгового холодильного оборудования.

5. Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования и техника безопасности

6. Подбор холодильного оборудования для хранения продукции и для производства охлажденных и замороженных продуктов

9.4 Товароведная экспертиза

Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции
Знание: <ul style="list-style-type: none">- правил проведения оценки качества товаров;- классификации дефектов, их характеристику и причины возникновения;- показателей безопасности потребительских товаров, способов их подтверждения;- методов проведения оценки экспертизы потребительских товаров;- методов и правил отбора средней пробы.	ПК-12
Умение: <ul style="list-style-type: none">- работать с нормативными документами;- отбирать пробы, устанавливать приёмочные и браковочные числа;- оценивать качество, определять товарные сорта;- распознавать дефекты товаров, разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь;- анализировать правильность заполнения сертификатов соответствия на товары;- осуществлять оценку и экспертизу качества товаров;- проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров на всех этапах товародвижения.	ОК-7, ОПК-1, ПК-12
Владение: <ul style="list-style-type: none">- методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров;- методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.	ПК-12

Контрольные вопросы для оценки результатов прохождения учебной практики.

1. Основные средства и методы идентификации товаров

2. Основные средства и методы экспертиза потребительских товаров
3. Что такое партия товара?
4. Как составляют точечную, объединенную, среднюю пробы?
5. Требования к маркировке товаров
6. Как поступают при получении неудовлетворительных результатов органолептических и физико-химических испытаний?

Критерии оценки итогов учебной практики

Оценка **«зачтено»** выставляется обучающемуся, если он полностью владеет правилами оформления дневника и отчета о практике; применяет полученные в результате прохождения практики умения анализа научной литературы; владеет навыками постановки цели, определения задач исследования и выбора методов исследования, обладает навыками подготовки научной презентации, доклада и ведения научной дискуссии.

Оценка **«не зачтено»** выставляется обучающемуся, если он не владеет правилами оформления дневника и отчета по практике; не умеет применять полученные в результате прохождения практики знания для анализа научной литературы; не владеет навыками постановки цели, определения задач исследования и выбора методов исследования; не обладает базовыми навыками подготовки научной презентации, доклада и ведения научной дискуссии.

Матрица соответствия критериев оценки уровню сформированности компетенций

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2015, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, утверждено ректором 12.10.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2015, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О; <http://nsau.edu.ru/file/126971>: режим доступа свободный).

10 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень магистратуры), утвержденный приказом МОН от 4 декабря 2015 г. N 1429. - 2015. – 21 с.

2. Кунаков А. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник/Кунаков А. А., Уша Б. В., Кальницкая О. И., Под ред. Кунакова А. А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 234 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат)

3 Сон К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 208 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Магистратура)

4. Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : Учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 660 с. - ISBN 978-5-394-02005-6.

5 Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).

6 Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учеб. / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2012-752с.: 60x90 1/16. - (Высшее обр.).

7 Егоров Ю.Н. Основы маркетинга: Учебник / Ю.Н. Егоров. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 272 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат).

8 Аристов О.В. Управление качеством: Учебник / О.В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 224 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат)

Интернет-ресурсы

1. <http://www.edu.ru/>
2. <http://www.ed.gov.ru>
3. <http://www.consultant.ru>
4. <http://www.potrebitel.net>

11 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

В ходе прохождения учебной практики бакалавры могут использовать особые технологии организации учебного процесса по тем видам работ, которые были определены совместно с руководителем.

12 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1. ФГУ Новосибирская межобластная ветеринарная лаборатория
2. Предприятия торговли г. Новосибирска
3. Новосибирский хладокомбинат

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Форма индивидуального задания

РАБОЧИЙ ПЛАН И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и
навыков

обучающегося _____, группа _____

Ф.И.О.

Направление подготовки 38.03.07 Биология

Мероприятие и задание	Сроки выполнения

Подпись бакалавра _____

Руководитель _____

должность, степень, Ф.И.О.

подпись

_____ .20 г.
27

Форма дневника

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА _____

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

бакалавра _____, группа _____

Ф.И.О.

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Место прохождения практики _____

Сроки практики: с _____ по _____ 20__ г.

Дата	Содержание проведенной работы	Замечания руководителя

Подпись бакалавра _____

Руководитель _____

должность, степень, Ф.И.О.

подпись

_____ 20__ г.

*Форма титульного листа отчета о прохождении учебной практики (практики по
получению первичных профессиональных умений и навыков)*

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА _____

ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики (практики по получению первичных
профессиональных умений и навыков)

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

бакалавра _____, группа _____

Ф.И.О.

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики с _____. _____ 20__ г. по _____. _____ 20__ г.

Выполнил: бакалавр _____ группы

ФИО

Проверил: научный руководитель

ученая степень, ученое звание

ФИО

Новосибирск 20__

Форма отзыва руководителя о прохождении учебного практики обучающегося
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА _____

ОТЗЫВ

руководителя о прохождении учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков)

обучающимся _____, группа _____
Ф.И.О.

Срок прохождения практики с _____.20 г. по _____.20 г.

Место прохождения практики _____
(название кафедры)

За время прохождения практики обучающийся изучил вопросы:

При прохождении практики обучающийся проявил

(отношение к делу; реализация умений и навыков, оценка самостоятельной работы)

Рекомендуемая оценка за практику _____
(зачтено/ не зачтено)

Руководитель _____
должность, степень, Ф.И.О. _____ подпись

_____20 г.