Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 18:15:45
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c404315da3692d12b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе *производственной практики*
«Преддипломная практика»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа *производственной практики* является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 августа 2020 г. № 985.

2. Требования к результатам *освоения учебной практики*:

Процесс реализации производственной практики направлен на формирование компетенций:

Профессиональными компетенциями (ПК):

ПК- 1 - Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

ПК-2 Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

ПК-3- Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Индикаторы достижения компетенций:

ПК-1.1 - Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

ПК-1.2 - Знать товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий

ПК-1.3 - Владеть приемами прослеживаемости и подтверждения соответсвия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-2.2-Знать основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.

ПК-2.3- Уметь пользоваться методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

ПК-2.4 Владеть технологиями регулирования рынка продукции и услуг в области производства и обращения пищевой продукции.

ПК-3.1-Знать правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий

ПК-3.2-Уметь проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы

ПК-3.3-Владеть навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки

В результате реализации производственной практики у обучающихся должны быть сформированы:

Знания: требований безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции, товароведной характеристики пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий, приемы прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Умения: выполнять требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования),

реализации и утилизации пищевой продукции, проводить товароведную экспертизу пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий, владеть приемами прослеживаемости и подтверждения соответствия пище-вой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

.*Навык:* соблюдения требований безопасности, предъявляемых к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранению, перевозке (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции, владения приемами проведения товароведной экспертизы пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий, в прослеживаемости и подтверждении соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

3. Содержание программы производственной *практики*:

Основной этап практики. Изучает следующие вопросы:

-интегрированная система безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции;

-требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции;

-товароведная характеристика пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий.

Заключительный этап. Обработка и систематизация теоретического материала по заданной тематике отчета; подготовка и оформление отчета; защита отчета по практике.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: доцент, канд. эконом. наук, доцент кафедры экономики и товароведения Игнатьева Т.С.