

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

## **Рабочая программа практики**

### **Б2.О.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА**

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) подготовки 19.03.03.31 Экспертиза, контроль качества и безопасности пищевых продуктов

Красноярск 2023

Разработчик Рыбакова Галина Раисовна, доцент кафедры ТЭТ  
Программа принята на заседании кафедры товароведения и экспертизы  
товаров  
" 25 " января 2023 года, протокол № 5

## 1 Общая характеристика практики

1.1 Вид практики – учебная практика.

1.2 Тип практики – ознакомительная.

1.3 Способы проведения практики – стационарная или выездная по выбору студента.

1.4 Формы проведения – дискретно по видам и периодам проведения практик.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
Код и содержание компетенции	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-1.1 Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи	Применяет современные цифровые методы и технологии для поиска, анализа информации для решения поставленных задач, интерпретирует полученные данные.
УК-1.2 Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи.	Анализирует и оценивает полученную информацию, на основе синтеза данных принимает эффективное решение поставленной задачи.
Код и содержание компетенции	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-2.2 Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач	Применяет актуальную нормативную документацию в в рамках поставленных задач
Код и содержание компетенции	
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
УК-4.1 Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	Использует коммуникативно приемлемые средства делового общения для решения задач.
Код и содержание компетенции	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
УК-6.1 Эффективно планирует собственное время	Планирует распределение времени для выполнения поставленных задач в соответствии с установленными сроками
УК-6.2 Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и	Формулирует цели своей деятельности в соответствии с полученным заданием

средств	
Код и содержание компетенции	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-1.2 Применяет современные информационные технологии в соответствии с задачами профессиональной деятельности	Использует современные информационные технологии в соответствии с задачами профессиональной деятельности
ОПК-1.3 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	Проводит информационный поиск данных в соответствии с поставленной задачей
Код и содержание компетенции	
ПК-3 Способен разрабатывать документацию по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество	
ПК 3.1 Применяет знания структуры и требований к содержанию стандартов в области качества и безопасности пищевой продукции	Демонстрирует знание структуры и содержания нормативных документов в соответствии с их видом

### **3. Указание места практики в структуре образовательной программы**

Ознакомительная практика относится к учебной, входит в раздел Б2 Практика в Б2.0 Обязательную часть и имеет обозначение Б2.0.01(У) Ознакомительная практика, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и базируется на знаниях, умениях, навыках, полученных в ходе изучения учебных дисциплин ОП: Деловая коммуникация на русском языке; Нормативное регулирование в области качества и безопасности продукции; Введение в специальность; Средства и методы контроля качества товаров; Основы научных исследований; Классификация и кодирование пищевой продукции для внутренней и внешней торговли; Самоменеджмент. Соответствующие дисциплины и учебная практика позволяют овладеть первичными знаниями, умениями, навыками, необходимыми для понимания деятельности, связанной с экспертизой, контролем качества и безопасности пищевых продуктов.

Прохождение ознакомительной практики необходимо для усвоения учебных дисциплин: Проектная деятельность; Технологии личностного роста и социальных взаимодействий; Физико-химические методы исследования пищевой продукции; Товароведение продовольственных товаров; Безопасность сырья, материалов и продукции пищевых производств; Информационное сопровождение сырья и готовой продукции; Сенсорный анализ; Методы и организации микробиологического контроля пищевых продуктов; Физико-химические свойства непищевых материалов; Разработка нормативных документов на продукцию.

Практика проводится во втором семестре. Ознакомительная практика является начальным уровнем для подготовки студентов к следующим видам практики.

Тип задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся студенты в ходе ознакомительной практики – организационно-управленческий.

#### 4. Объём практики, ее продолжительность и содержание

Объём практики: 3 з.е.

Продолжительность: 2/108 недель/ак. часов

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы (в часах)		Формы контроля
		Контактная работа	Самостоятельная работа	
1	Подготовительный этап, включающий вводный инструктаж по технике безопасности и организационное собрание		1	Собеседование
2	Посещение объекта учебной практики с целью изучения и проведения мероприятий по сбору, обработке, систематизации и оценке информации на начальном (ознакомительном) уровне.		74	Проверка дневника по практике, отзыв руководителя от предприятия
3	Подготовка и защита отчета по практике		30	Защита отчета, контрольные вопросы, отзыв руководителя от предприятия в дневнике.
4	Защита отчета по практике		1	Зачет
	Всего:		108	

#### 5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств является приложением к рабочей программе практики, хранится на кафедре, обеспечивающей проведение данной практики.

## 6. Учебно-методическое обеспечение

### 6.1 Печатные и электронные издания:

1. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности : учебник / А.Я. Кибанов, И.А. Баткаева, Е.А. Митрофанова, М.В. Ловчева ; под ред. А.Я. Кибанова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 524 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-003544-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1013781>. – Режим доступа: по подписке.

2. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник : в 2 ч. / М. А. Николаева. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. - ISBN 978-5-91768-476-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1045612>. – Режим доступа: по подписке.

3. Сафонов, М. Н. Правила торговли / Сафонов М. Н. - 12-е изд. - Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 57 с. (Практическое руководство) ISBN 978-5-369-01489-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/529418>. – Режим доступа: по подписке.

4. Боларев, Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник / Б. П. Боларев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. - 304 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010398-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1068788>. – Режим доступа: по подписке.

5. Федеральный закон «О техническом регулировании в Российской Федерации» № 184-ФЗ: федер. закон № 184-ФЗ.– М.: Проспект, 2005.- 32 с.- На тит. л. и обл.: Проф. юрид. системы "Кодекс".

6. ТР ТС О безопасности пищевой продукции : тех. регламент от 9.12.2011 №880 – ТР// Комиссия Таможенного союза. – 2011. – №21 – с. 7-8

7. ТР ТС Пищевая продукция в части ее маркировки : тех.регл. от 9.12.2011 № 881 – ТР// Комиссия Таможенного союза. – 2011. – № 22 –15 с.

8. Николаева М. А. Товарная политика: учебник для бакалавриата /М. А. Николаева. – Москва: НОРМА: ИНФРА-М, 2015. – 256 с.

9. Основы научных исследований продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие для лаб. работ / Сиб. федерал. ун-т ; сост. О. А. Стародуб.- Красноярск: СФУ, 2013. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u65/i-827115.pd>

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

1. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP). Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

2. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

3. Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users. Лиц сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security. Лиц сертификат 2462170522081649547546

4. Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome

5. Архиватор: ZIP, WinRAR

### 6.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс]: официальный сайт РИА «Стандарты и качество». – Режим доступа: <http://www.stq.ru/>

2. Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>

3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. Роспотребнадзор [Электронный ресурс]: официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия населения. – Режим доступа: <http://www.rospotrebnadzor.ru/>

5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

6. Справочно-правовая система Гарант [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Режим доступа: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

7. ФБУ "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Красноярском крае, Хакасии и республики Тыва [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <https://krascsm.ru/>

8. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

## **7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для проведения учебной практики (в случае кабинетных исследований, сбора теоретической информации) соответствующие кабинеты вуза оснащаются техническими средствами в количестве, необходимом для выполнения целей и задач практики: портативными и стационарными

компьютерами с необходимым программным обеспечением и выходом в Интернет, в том числе предоставляется возможность доступа к информации, размещенной в открытых и закрытых специализированных базах данных. В библиотеке вуза студентам обеспечивается доступ к справочной, научной и учебной литературе, монографиям и периодическим научным изданиям по специальности. В случае прохождения учебной практики в предприятиях, учреждениях или организациях студентам предоставляются рабочие места в помещениях, соответствующих санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места практики, с которыми университетом заключены или могут быть заключены договора, а также организации, принимающие студентов для прохождения практики по разовым краткосрочным договорам:

- инспектирующие и экспертные организации – Управление Роспотребнадзора по Красноярскому краю, ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний» г. Красноярск, Центрально-сибирская торгово-промышленная палата, ГПКК «Красноярский региональный центр энергетики и экспертизы» и др.

- оптовые и розничные торговые предприятия всех форм собственности: ОАО Енисейская торговая компания (Красный Яр), ООО «Гермес-44», г. Красноярск, ООО «Красноярская продовольственная компания», ООО «Альфа» (Командор), ООО «Фирма Тамара», ООО «Меркурий», ИП Черномуров А.М., ООО «Торговая Сеть Командор», ООО «Карат-2004», ООО «Русь-27», ООО «Компас-Сибирь трейд», ООО «Метро Кеш энд Керри», ООО «Посуда Центр «Регион», ООО Фирма «Детский мир», ООО «Скит-2000», ООО ТП «Дом Куприяна» и др.;

- предприятия общественного питания и производственные предприятия пищевой промышленности, осуществляющие договорную работу по поставкам пищевой продукции, приемку, хранение и отпуск в производство сырьевых пищевых продуктов; контроль качества в процессе производства, выходной контроль готовой продукции, в том числе столовые, кафе, бары, рестораны и т.п.

- производственные предприятия, осуществляющие договорную работу в сфере внутренней или внешней торговли по поставкам товаров, приемку, хранение и отпуск в производство сырья и готовой продукции; контроль качества в процессе производства, выходной контроль готовой продукции и т.п.

Допускается прохождение практики на предприятиях любых форм собственности и организационно-правовых форм, производящих, реализующих, осуществляющих приемку и распределение (в том числе в рамках госзакупок) любых видов пищевых продуктов, проводящих их экспертизу, контролирующих их производство, реализацию, перемещение через границу Российской Федерации.

Местом проведения данной практики могут также выступать:

выпускающие кафедры Института торговли и сферы услуг, общественные организации, органы государственного и общественного контроля, научно-исследовательские институты.

Проведение практики, предусмотренной ОП, осуществляется на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОП.

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

## **Рабочая программа практики**

### **Б2.О.02(П) НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ПРАКТИКА**

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) подготовки 19.03.03.31 Экспертиза, контроль качества и безопасности пищевых продуктов

Красноярск 2023

Разработчик Рыбакова Галина Раисовна, доцент кафедры ТЭТ  
Программа принята на заседании кафедры товароведения и экспертизы  
товаров  
" 25 " января 2023 года, протокол № 5

## 1 Общая характеристика практики

1.1 Вид практики – производственная практика.

1.2 Тип практики – научно-исследовательская практика.

1.3 Способы проведения – стационарная или выездная по выбору студента.

1.4 Формы проведения – дискретно по видам и периодам проведения практик.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
Код и содержание компетенции	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-1.1 Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи	Применяет современные цифровые методы и технологии для поиска, анализа информации для решения поставленных задач, интерпретирует полученные данные.
УК-1.2 Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи.	Анализирует и оценивает полученную информацию, на основе синтеза данных принимает эффективное решение поставленной задачи.
УК-1.3 Применяет системный подход для решения поставленных задач	Умеет применять системный подход для решения поставленных задач.
Код и содержание компетенции	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-2.2 Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач	Применяет актуальную нормативную документацию в в рамках поставленных задач
УК-2.3 Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	Решает поставленные задачи с учетом имеющихся ресурсов и ограничений.
Код и содержание компетенции	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
УК-6.1 Эффективно планирует собственное время	Планирует распределение времени для выполнения поставленных задач в соответствии с установленными сроками
УК-6.2 Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств	Формулирует цели своей деятельности в соответствии с полученным заданием
Код и содержание компетенции	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	

ОПК-1.2 Применяет современные информационные технологии в соответствии с задачами профессиональной деятельности	Использует современные информационные технологии в соответствии с задачами профессиональной деятельности
ОПК-1.3 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	Проводит информационный поиск данных в соответствии с поставленной задачей
Код и содержание компетенции ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	
ОПК-3.1 Использует знания инженерных наук для решения профессиональных задач, связанных с формированием и сохранением качества пищевых продуктов	Применяет знания инженерных наук для решения профессиональных задач, связанных с контролем качества в технологическом процессе производства пищевых продуктов. Осуществляет организацию выполнения технологических операций по приемке, контролю качества в процессе первичной переработки и обработки сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов
ОПК-3.2 Использует знания о принципах эксплуатации технологического оборудования пищевых производств	Применяет знания о принципах безопасной эксплуатации технологического оборудования пищевых производств; соблюдает правила техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов на технологических линиях по производству продуктов питания
Код и содержание компетенции ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	
ОПК-4.1 Использует знание основных технологий производства пищевых продуктов животного происхождения для оценки влияния отдельных этапов и технологических параметров производства на конечное качество продукции	Оценивает влияние отдельных этапов и технологических параметров производства на конечное качество продукции Разрабатывает рекомендации по корректировке технологических параметров процессов производства продуктов питания животного происхождения Проводит технические наблюдения за ходом технологического процесса производства продуктов питания с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
ОПК-4.3 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий, обеспечением безопасности и качества готовой продукции	Демонстрирует знание общих форм организации контроля за соблюдением технических и санитарных условий, обеспечением безопасности и качества

	готовой продукции Объясняет значение экологических нормативов для обеспечения безопасности и качества готовой продукции
Код и содержание компетенции ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	
ОПК-5.1 Предлагает обоснованные организационные решения по результатам контроля качества продукции при производстве	Формирует предложения по организационным изменениям на основе результатов контроля качества на отдельных производственных этапах
ОПК-5.2 Способен применять знания организации контроля качества на производстве пищевой продукции из сырья животного происхождения	Использует знания организации контроля качества на производстве пищевой продукции из сырья животного происхождения
Код и содержание компетенции ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	
ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля	Умеет применять методы анализа в зависимости от целей экспертизы и контроля
ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции	Выявляет факторы/причины, снижающие уровень качества продукции
ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции	Проводит входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-1.4 Разрабатывает предложения по устранению причин снижения качества продукции	Формирует предложения об устранении негативного влияния факторов, формирующих и сохраняющие качество продукции
Код и содержание компетенции ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции	
ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара	Определяет номенклатуру потребительских свойств, контролируемых показателей качества с учетом этапа жизненного цикла продукции
ПК-2.2 Осуществляет контроль соблюдения условий хранения и транспортирования сырья и готовой продукции	Отслеживает соблюдение условий хранения и транспортирования сырья и готовой продукции в соответствии с установленными нормами
ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов	Оценивает качество и безопасность продукции требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий. Формулирует заключение о соответствии качества и безопасности объектов исследования требованиям нормативной документации

Код и содержание компетенции	
ПК-3 Способен разрабатывать документацию по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество	
ПК 3.1 Применяет знания структуры и требований к содержанию стандартов в области качества и безопасности пищевой продукции	Демонстрирует знание структуры и содержания нормативных документов в соответствии с их видом
ПК-3.2 Готовит документы и образцы сырья, материалов или готовой продукции для лабораторных испытаний	готовит к лабораторным испытаниям пробы от образцов сырья, материалов или готовой продукции
Код и содержание компетенции	
ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения	
ПК-4.1 Применяет знания основ технологий производства при управлении качеством и безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения	Понимает необходимость знаний основ технологий производства при управлении качеством и безопасностью на разных этапах жизненного цикла готовой продукции Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на разных этапах жизненного цикла
ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	Определяет требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам на основе данных технологического и лабораторного контроля; Выявляет дефекты продукции
Код и содержание компетенции	
ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
ПК-5.2 Использует методы и средства информационного сопровождения для решения задач прослеживаемости на этапах производства и обращения продукции	Применяет средства информационного сопровождения и прослеживаемости на этапах производства и обращения продукции
ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления	Устанавливает соответствие качества продукции техническим регламентам, стандартам и другим документам на разных этапах жизненного цикла

### **3. Указание места практики в структуре образовательной программы высшего образования**

Производственная (научно-исследовательская) практика относится к производственной, входит в раздел Б2 Практика в Б2.О Обязательную часть и имеет обозначение Б2.О.02(П) Производственная (научно-

исследовательская), в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и базируется на знаниях, умениях, навыках, полученных в ходе изучения учебных дисциплин ОП: Проектная деятельность; Технологии личностного роста и социальных взаимодействий; Физико-химические методы исследования пищевой продукции; Товароведение продовольственных товаров; Основы инженерной деятельности; Безопасность сырья, материалов и продукции пищевых производств; Информационное сопровождение сырья и готовой продукции; Сенсорный анализ; Методы и организации микробиологического контроля пищевых продуктов; Физико-химические свойства непищевых материалов; Разработка нормативных документов на продукцию

Соответствующие дисциплины и практика позволяют овладеть знаниями, умениями, навыками, необходимыми для понимания деятельности, связанной с экспертизой, контролем качества и безопасности пищевых продуктов на разных этапах жизненного цикла. Прохождение данной практики необходимо для усвоения учебных дисциплин, обеспечивающих формирование профессиональных компетенций.

Тип задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся студенты в ходе практики – научно-исследовательский.

#### 4. Объём практики, ее продолжительность и содержание

Объём практики: 9 з.е. (6 з.е. – 4 сем., 3 з.е. – 6 сем.)

Продолжительность: 9/324 недель/акад. часов (4/216 недель/акад. часов – 4 сем., 2/108 недель/акад. часов – 6 сем.).

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы (в часах)		Формы контроля
		Контактная работа	Контактная работа	
	4 семестр			
1	Подготовительный этап, включающий вводный инструктаж по технике безопасности и организационное собрание.		2	Собеседование
2	Посещение объекта практики с целью изучения и проведения мероприятий по сбору, обработке, систематизации и оценке информации.		178	Проверка дневника по практике, отзыв руководителя от предприятия
3	Подготовка и защита отчета по практике		34	Защита отчета, контрольные вопросы, отзыв руководителя от

				предприятия в дневнике.
4	Защита отчета по практике		2	Зачет с оценкой
	Всего за 4 семестр:		216	
	6 семестр			
1	Подготовительный этап, включающий вводный инструктаж по технике безопасности и организационное собрание.		1	Собеседование
2	Посещение объекта практики с целью изучения и проведения мероприятий по сбору, обработке, систематизации и оценке информации по плану работы		74	Проверка дневника по практике, отзыв руководителя от предприятия
3	Подготовка и защита отчета по практике		32	Защита отчета, контрольные вопросы, отзыв руководителя от предприятия в дневнике.
4	Защита отчета по практике		1	Зачет с оценкой
	Всего за 6 семестр:		108	
	Итого		324	

## **5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

Фонд оценочных средств является приложением к рабочей программе практики, хранится на кафедре, обеспечивающей проведение данной практики.

### **6. Учебно-методическое обеспечение**

#### **6.1 Печатные и электронные издания:**

1. Боларев, Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник / Б. П. Боларев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. - 304 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010398-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1068788>. – Режим доступа: по подписке.

2. Криштафович, В. И. Физико-химические методы исследования / Криштафович В.И. - Москва : Дашков и К, 2018. - 208 с. - Текст :

электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/513811>. – Режим доступа: по подписке.

3. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности : учебник / А.Я. Кибанов, И.А. Баткаева, Е.А. Митрофанова, М.В. Ловчева ; под ред. А.Я. Кибанова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 524 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-003544-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1013781>. – Режим доступа: по подписке.

4. Николаева М. А. Товарная политика: учебник для бакалавриата /М. А. Николаева. – Москва: НОРМА: ИНФРА-М, 2015. – 256 с.

5. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник : в 2 ч. / М. А. Николаева. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. - ISBN 978-5-91768-476-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1045612> . – Режим доступа: по подписке.

6. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник : в 2 ч. / М. А. Николаева. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. - ISBN 978-5-91768-476-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1045612>. – Режим доступа: по подписке.

7. Основы научных исследований продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие для лаб. работ / Сиб. федерал. ун-т ; сост. О. А. Стародуб.- Красноярск: СФУ, 2013 Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u65/i-827115.pdf>

8. Основы профессиональной компетенции [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов напр. подг. 100700.62«Торговое дело», профиль Коммерция"] / Сиб. федерал. ун-т, Торг.- эконом. ин-т ; сост. Л. В. Иванова.- Красноярск : СФУ, 2014 Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b65/i-940334.pdf>

9. Сафонов, М. Н. Правила торговли / Сафонов М. Н. - 12-е изд. - Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 57 с. (Практическое руководство) ISBN 978-5-369-01489-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/529418>. – Режим доступа: по подписке.

10. [Товароведение непродовольственных товаров \[Текст\] : учебное пособие / В.Е.Сыцко \[и др.\]](http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-985-06-2538-0).- Минск : Вышэйшая школа-М, 2014. - 667 с. - Режим доступа: <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-985-06-2538-0>

11. ТР ТС О безопасности пищевой продукции : тех. регламент от 9.12.2011 №880 – ТР// Комиссия Таможенного союза. – 2011 - №21 – с. 7-8

12. ТР ТС Пищевая продукция в части ее маркировки : тех.регл. от 9.12.2011 № 881 – ТР// Комиссия Таможенного союза. – 2011 – №22 –15 с.

13. Федеральный закон «О техническом регулировании в Российской Федерации» № 184-ФЗ: федер. закон № 184-ФЗ.– М.: Проспект, 2005.- 32 с.- На тит. л. и обл.: Проф. юрид. системы "Кодекс".

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

1. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP). Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

2. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

3. Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users. Лиц сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security. Лиц сертификат 2462170522081649547546

4. Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome

5. Архиватор: ZIP, WinRAR

6.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс]: официальный сайт РИА «Стандарты и качество». – Режим доступа: <http://www.stq.ru/>

2. Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>

3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. Роспотребнадзор [Электронный ресурс]: официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия населения. – Режим доступа: <http://www.rospotrebnadzor.ru/>

5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

6. Справочно-правовая система Гарант [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Режим доступа: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

7. ФБУ "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Красноярском крае, Хакасии и республике Тыва [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <https://krascsm.ru/>

8. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

## **7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для проведения производственной практики (в случае кабинетных

исследований, сбора теоретической информации) соответствующие кабинеты вуза оснащаются техническими средствами в количестве, необходимом для выполнения целей и задач практики: портативными и стационарными компьютерами с необходимым программным обеспечением и выходом в Интернет, в том числе предоставляется возможность доступа к информации, размещенной в открытых и закрытых специализированных базах данных. В библиотеке вуза студентам обеспечивается доступ к справочной, научной и учебной литературе, монографиям и периодическим научным изданиям по специальности. В случае прохождения производственной практики в предприятиях, учреждениях или организациях студентам предоставляются рабочие места в помещениях, соответствующих санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места практики, с которыми университетом заключены или могут быть заключены договора, а также организации, принимающие студентов для прохождения практики по разовым краткосрочным договорам:

- инспектирующие и экспертные организации – Управление Роспотребнадзора по Красноярскому краю, ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний» г. Красноярск, Центрально-сибирская торгово-промышленная палата, ГПКК «Красноярский региональный центр энергетики и экспертизы».

- оптовые и розничные торговые предприятия всех форм собственности: ОАО Енисейская торговая компания (Красный Яр), ООО «Гермес-44», г. Красноярск, ООО «Красноярская продовольственная компания», ООО «Альфа» (Командор), ООО «Фирма Тамара», ООО «Меркурий», ИП Черномуров А.М., ООО «Торговая Сеть Командор», ООО «Карат-2004», ООО «Русь-27», ООО «Компас-Сибирь трейд», ООО «Метро Кеш энд Керри», ООО «Посуда Центр «Регион», ООО Фирма «Детский мир», ООО «Скит-2000», ООО ТП «Дом Куприяна» и др.;

- предприятия общественного питания и производственные предприятия пищевой промышленности, осуществляющие договорную работу по поставкам пищевой продукции, приемку, хранение и отпуск в производство сырьевых пищевых продуктов; контроль качества в процессе производства, выходной контроль готовой продукции, в том числе столовые, кафе, бары, рестораны и т.п.;

- производственные предприятия, осуществляющие договорную работу в сфере внутренней или внешней торговли по поставкам товаров, приемку, хранение и отпуск в производство сырья и готовой продукции; контроль качества в процессе производства, выходной контроль готовой продукции и т.п. Допускается прохождение практики на предприятиях любых форм собственности и организационно-правовых форм, производящих, реализующих, осуществляющих приемку и распределение (в том числе в рамках госзакупок) любые виды потребительских товаров и продукции производственного назначения, проводящих их экспертизу, контролирующих

их производство, реализацию, перемещение через границу Российской Федерации. Местом проведения данной практики могут также выступать: выпускающие кафедры Института торговли и сферы услуг, общественные организации, органы государственного и общественного контроля, научно-исследовательские институты.

Проведение практики, предусмотренной ОП, осуществляется на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОП.

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

## **Рабочая программа практики**

### **Б2.О.03(П) ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) подготовки 19.03.03.31 Экспертиза, контроль качества и безопасности пищевых продуктов

Красноярск 2023

Разработчик Рыбакова Галина Раисовна, доцент кафедры ТЭТ  
Программа принята на заседании кафедры товароведения и экспертизы  
товаров  
" 25 " января 2023 года, протокол № 5

## 1 Общая характеристика практики

1.1 Вид практики – производственная практика.

1.2 Тип практики – преддипломная практика.

1.3 Способы проведения – стационарная или выездная по выбору студента.

1.4 Формы проведения – дискретно по видам и периодам проведения практик.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
Код и содержание компетенции	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-1.1 Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи	Применяет современные цифровые методы и технологии для поиска, анализа информации для решения поставленных задач, интерпретирует полученные данные.
УК-1.2 Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи.	Анализирует и оценивает полученную информацию, на основе синтеза данных принимает эффективное решение поставленной задачи.
УК-1.3 Применяет системный подход для решения поставленных задач	Умеет применять системный подход для решения поставленных задач.
Код и содержание компетенции	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Формулирует цель и ожидаемые результаты профессиональной / учебной деятельности; Определяет задачи, необходимые для достижения поставленной цели; Выбирает соответствующие ожидаемым результатам и поставленным задачам методы решения задач
УК-2.2 Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач	Применяет актуальную нормативную документацию в в рамках поставленных задач
УК-2.3 Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	Решает поставленные задачи с учетом имеющихся ресурсов и ограничений.
УК-2.4 Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели	Планирует последовательность этапов достижения поставленных целей
Код и содержание компетенции	
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
УК-4.1 Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах)	Использует коммуникативно приемлемые средства делового общения для решения

коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	задач.
УК-4.3 Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Демонстрирует корректное применение профессиональной лексики и специальной терминологии при выполнении письменной работы, устном докладе и ответах на вопросы
Код и содержание компетенции	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
УК-6.1 Эффективно планирует собственное время	Планирует распределение времени для выполнения поставленных задач в соответствии с установленными сроками
Код и содержание компетенции	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-1.1 Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота в профессиональной деятельности	Соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении документооборота в профессиональной деятельности
ОПК-1.2 Применяет современные информационные технологии в соответствии с задачами профессиональной деятельности	Использует современные информационные технологии в соответствии с задачами профессиональной деятельности
ОПК-1.3 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	Проводит информационный поиск данных в соответствии с поставленной задачей
Код и содержание компетенции	
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	
ОПК-3.1 Использует знания инженерных наук для решения профессиональных задач, связанных с формированием и сохранением качества пищевых продуктов	Применяет знания инженерных наук для решения профессиональных задач, связанных с контролем качества в технологическом процессе производства пищевых продуктов. Осуществляет организацию выполнения технологических операций по приемке, контролю качества в процессе первичной переработки и обработки сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов
ОПК-3.2 Использует знания о принципах эксплуатации технологического оборудования пищевых производств	Применяет знания о принципах безопасной эксплуатации технологического оборудования пищевых производств; соблюдает правила техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных

	приборов на технологических линиях по производству продуктов питания
Код и содержание компетенции	
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	
ОПК-4.1 Использует знание основных технологий производства пищевых продуктов животного происхождения для оценки влияния отдельных этапов и технологических параметров производства на конечное качество продукции	Оценивает влияние отдельных этапов и технологических параметров производства на конечное качество продукции Разрабатывает рекомендации по корректировке технологических параметров процессов производства продуктов питания животного происхождения Проводит технические наблюдения за ходом технологического процесса производства продуктов питания с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
ОПК-4.2 Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции	Выбирает методы контроля и управления качеством готовой продукции в зависимости от поставленных задач
ОПК-4.3 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий, обеспечением безопасности и качества готовой продукции	Демонстрирует знание общих форм организации контроля за соблюдением технических и санитарных условий, обеспечением безопасности и качества готовой продукции Объясняет значение экологических нормативов для обеспечения безопасности и качества готовой продукции
Код и содержание компетенции	
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	
ОПК-5.1 Предлагает обоснованные организационные решения по результатам контроля качества продукции при производстве	Формирует предложения по организационным изменениям на основе результатов контроля качества на отдельных производственных этапах
ОПК-5.2 Способен применять знания организации контроля качества на производстве пищевой продукции из сырья животного происхождения	Использует знания организации контроля качества на производстве пищевой продукции из сырья животного происхождения
Код и содержание компетенции	
ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	
ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля	Умеет применять методы анализа в зависимости от целей экспертизы и контроля
ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции	Выявляет факторы/причины, снижающие уровень качества продукции
ПК-1.3 Осуществляет входной и	Проводит входной и технологический

технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции	контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-1.4 Разрабатывает предложения по устранению причин снижения качества продукции	Формирует предложения об устранении негативного влияния факторов, формирующих и сохраняющие качество продукции
Код и содержание компетенции ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции	
ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара	Определяет номенклатуру потребительских свойств, контролируемых показателей качества с учетом этапа жизненного цикла продукции
ПК-2.2 Осуществляет контроль соблюдения условий хранения и транспортирования сырья и готовой продукции	Отслеживает соблюдение условий хранения и транспортирования сырья и готовой продукции в соответствии с установленными нормами
ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов	Оценивает качество и безопасность продукции требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий. Формулирует заключение о соответствии качества и безопасности объектов исследования требованиям нормативной документации
Код и содержание компетенции ПК-3 Способен разрабатывать документацию по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество	
ПК 3.1 Применяет знания структуры и требований к содержанию стандартов в области качества и безопасности пищевой продукции	Демонстрирует знание структуры и содержания нормативных документов в соответствии с их видом
ПК-3.2 Готовит документы и образцы сырья, материалов или готовой продукции для лабораторных испытаний	готовит к лабораторным испытаниям пробы от образцов сырья, материалов или готовой продукции
ПК-3.3 Разрабатывает нормативные документы на пищевую продукцию	разрабатывает ТУ и другие нормативные документы на готовую продукцию и полуфабрикаты в соответствии с требованиями национальных стандартов, технических регламентов
Код и содержание компетенции ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения	
ПК-4.1 Применяет знания основ технологий производства при управлении качеством и безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения	Понимает необходимость знаний основ технологий производства при управлении качеством и безопасностью на разных этапах жизненного цикла готовой продукции Осуществляет управление качеством,

	безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на разных этапах жизненного цикла
ПК-4.2 Определяет методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Использует методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения  Организует порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания, готовой продукции
ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	Определяет требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам на основе данных технологического и лабораторного контроля; Выявляет дефекты продукции
<b>Код и содержание компетенции</b>	
ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
ПК-5.1 Применяет технологии менеджмента и исследований потребностей рынка для решения вопросов производства и обращения пищевой продукции	Проводит анализ потребительского спроса и ассортиментной политики предприятия
ПК-5.2 Использует методы и средства информационного сопровождения для решения задач прослеживаемости на этапах производства и обращения продукции	Применяет средства информационного сопровождения и прослеживаемости на этапах производства и обращения продукции
ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления	Устанавливает соответствие качества продукции техническим регламентам, стандартам и другим документам на разных этапах жизненного цикла

### **3. Указание места практики в структуре образовательной программы высшего образования**

Преддипломная практика относится к производственной, входит в раздел Б2 Практика в Б2.О Обязательную часть и имеет обозначение Б2.О.03(П) Преддипломная практика, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и базируется на знаниях, умениях, навыках, полученных в ходе изучения учебных дисциплин ОП, обеспечивающих формирование профессиональных компетенций.

Прохождение данной практики необходимо в качестве предшествующей формы учебной работы для подготовки к

Государственному экзамену и выполнению выпускной квалификационной работы.

Практика проводится в восьмом семестре.

Тип задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся студенты в ходе практики – научно-исследовательский.

#### 4. Объём практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 12 з.е.

Продолжительность: 8/432 недель/акад. часов

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы (в часах)		Формы контроля
		Контактная работа	Самостоятельная работа	
1	Подготовительный этап, включающий вводный инструктаж по технике безопасности и организационное собрание		2	Собеседование
2	Посещение объекта учебной практики с целью изучения и проведения мероприятий по сбору, обработке, систематизации и оценке информации на начальном (ознакомительном) уровне.		396	Проверка дневника по практике, отзыв руководителя от предприятия
3	Подготовка и защита отчета по практике		32	Защита отчета, контрольные вопросы, отзыв руководителя от предприятия в дневнике.
4	Защита отчета по практике		2	Зачет с оценкой
	Всего:		432	

#### 5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств является приложением к рабочей программе практики, хранится на кафедре, обеспечивающей проведение данной практики.

#### 6. Учебно-методическое обеспечение

## 6.1 Печатные и электронные издания:

1. Боларев, Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник / Б. П. Боларев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. - 304 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010398-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1068788>. – Режим доступа: по подписке.

2. Криштафович, В. И. Физико-химические методы исследования / Криштафович В.И. - Москва : Дашков и К, 2018. - 208 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/513811>. – Режим доступа: по подписке.

3. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности : учебник / А.Я. Кибанов, И.А. Баткаева, Е.А. Митрофанова, М.В. Ловчева ; под ред. А.Я. Кибанова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 524 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-003544-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1013781>. – Режим доступа: по подписке.

4. Николаева М. А. Товарная политика: учебник для бакалавриата / М. А. Николаева. – Москва: НОРМА: ИНФРА-М, 2015. – 256 с.

5. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник : в 2 ч. / М. А. Николаева. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. - ISBN 978-5-91768-476-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1045612>. – Режим доступа: по подписке.

6. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник : в 2 ч. / М. А. Николаева. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. - ISBN 978-5-91768-476-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1045612>. – Режим доступа: по подписке.

7. Основы научных исследований продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие для лаб. работ / Сиб. федерал. ун-т ; сост. О. А. Стародуб.- Красноярск: СФУ, 2013 Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u65/i-827115.pdf>

8. Основы профессиональной компетенции [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов напр. подг. 100700.62«Торговое дело», профиль Коммерция"] / Сиб. федерал. ун-т, Торг.- эконом. ин-т ; сост. Л. В. Иванова.- Красноярск : СФУ, 2014 Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b65/i-940334.pdf>

9. Сафонов, М. Н. Правила торговли / Сафонов М. Н. - 12-е изд. - Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 57 с. (Практическое руководство) ISBN 978-5-369-01489-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/529418>. – Режим доступа: по подписке.

10. [Товароведение непродовольственных товаров \[Текст\] : учебное пособие / В.Е.Сыцко \[и др.\]](#).- Минск : Вышэйшая школа-М, 2014. - 667 с. - Режим доступа: <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-985-06-2538-0>

11. ТР ТС О безопасности пищевой продукции : тех. регламент от 9.12.2011 №880 – ТР// Комиссия Таможенного союза. – 2011 - №21 – с. 7-8

12. ТР ТС Пищевая продукция в части ее маркировки : тех.регл. от 9.12.2011 № 881 – ТР// Комиссия Таможенного союза. – 2011 – №22 –15 с.

13. Федеральный закон «О техническом регулировании в Российской Федерации» № 184-ФЗ: федер. закон № 184-ФЗ.– М.: Проспект, 2005.- 32 с.- На тит. л. и обл.: Проф. юрид. системы "Кодекс".

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

1. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP). Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

2. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

3. Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users. Лиц сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security. Лиц сертификат 2462170522081649547546

4. Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome

5. Архиватор: ZIP, WinRAR

6.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс]: официальный сайт РИА «Стандарты и качество». – Режим доступа: <http://www.stq.ru/>

2. Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>

3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. Роспотребнадзор [Электронный ресурс]: официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия населения. – Режим доступа: <http://www.rospotrebnadzor.ru/>

5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

6. Справочно-правовая система Гарант [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Режим доступа: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

7. ФБУ "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Красноярском крае, Хакасии и республике Тыва [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <https://krascsm.ru/>

8. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]:

база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

## **7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для проведения производственной практики (в случае кабинетных исследований, сбора теоретической информации) соответствующие кабинеты вуза оснащаются техническими средствами в количестве, необходимом для выполнения целей и задач практики: портативными и стационарными компьютерами с необходимым программным обеспечением и выходом в Интернет, в том числе предоставляется возможность доступа к информации, размещенной в открытых и закрытых специализированных базах данных. В библиотеке вуза студентам обеспечивается доступ к справочной, научной и учебной литературе, монографиям и периодическим научным изданиям по специальности. В случае прохождения производственной практики в предприятиях, учреждениях или организациях студентам предоставляются рабочие места в помещениях, соответствующих санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места практики, с которыми университетом заключены или могут быть заключены договора, а также организации, принимающие студентов для прохождения практики по разовым краткосрочным договорам:

- инспектирующие и экспертные организации – Управление Роспотребнадзора по Красноярскому краю, ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний» г. Красноярск, Центрально-сибирская торгово-промышленная палата, ГПКК «Красноярский региональный центр энергетики и экспертизы».

- оптовые и розничные торговые предприятия всех форм собственности: ОАО Енисейская торговая компания (Красный Яр), ООО «Гермес-44», г. Красноярск, ООО «Красноярская продовольственная компания», ООО «Альфа» (Командор), ООО «Фирма Тамара», ООО «Меркурий», ИП Черномуров А.М., ООО «Торговая Сеть Командор», ООО «Карат-2004», ООО «Русь-27», ООО «Компас-Сибирь трейд», ООО «Метро Кеш энд Керри», ООО «Посуда Центр «Регион», ООО Фирма «Детский мир», ООО «Скит-2000», ООО ТП «Дом Куприяна» и др.

- предприятия общественного питания и производственные предприятия пищевой промышленности, осуществляющие договорную работу по поставкам пищевой продукции, приемку, хранение и отпуск в производство сырьевых пищевых продуктов; контроль качества в процессе производства, выходной контроль готовой продукции, в том числе столовые, кафе, бары, рестораны и т.п.;

- производственные предприятия, осуществляющие договорную работу в сфере внутренней или внешней торговли по поставкам товаров, приемку, хранение и отпуск в производство сырья и готовой продукции; контроль

качества в процессе производства, выходной контроль готовой продукции и т.п. Допускается прохождение практики на предприятиях любых форм собственности и организационно-правовых форм, производящих, реализующих, осуществляющих приемку и распределение (в том числе в рамках госзакупок) любые виды потребительских товаров и продукции производственного назначения, проводящих их экспертизу, контролирующих их производство, реализацию, перемещение через границу Российской Федерации.

Местом проведения данной практики могут также выступать: выпускающие кафедры Института торговли и сферы услуг, общественные организации, органы государственного и общественного контроля, научно-исследовательские институты.

Проведение практики, предусмотренной ОП, осуществляется на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОП.