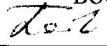


ФГБОУ ВО УЛЬЯНОВСКАЯ ГСХА

«УТВЕРЖДАЮ»  
Проректор по учебной и  
воспитательной работе  
 М.В. Постнова  
«24» марта 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Вид практики: учебная

Тип практики: получение первичных профессиональных умений и навыков:

Ознакомительная

Способ проведения: стационарная

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение (прикладной бакалавриат)

Профиль подготовки: "Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности"

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

г. Ульяновск – 2016 г.

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

**Целями практики** является подготовка студентов к предстоящей трудовой деятельности; ознакомление с содержанием основных работ и исследований, формирование практических навыков в будущей профессиональной деятельности товароведов; приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

Согласно требованиям квалификационной характеристики студенты должны иметь представление о видах экспертиз товаров и их компетенции; прогрессивных способах и технологиях производства товаров; основных видах оборудования и принципах их работы; типовых проектах предприятий, о принципах размещения технического оснащения торговых предприятий; хозяйственном механизме работы торгового предприятия; потребительской ценности товаров народного потребления; возможных видах опасностей для человека и критериях безопасности; выпуске для потребителя только доброкачественной продукции; исключения возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты и сырье животного происхождения; предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства.

## 2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

**Основными задачами** учебной ознакомительной практики являются ознакомление с экспертизой продуктов и сырья животного происхождения; с основами торгового процесса; изучение документации по приемке, хранению и реализации товаров; приобретение практических навыков работы в торговом зале; ознакомление с оборудованием торговых залов.

## 3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная ознакомительная практика относится к профессиональному циклу согласно ФГОС ВО.

Учебная ознакомительная практика Б2.У.1 относится к базовой части цикла дисциплин ОПОП.

Входные знания, умения по дисциплинам: "История", "Химия", "Физика", "Информатика", "Теоретические основы товароведения и экспертизы", "Биология с основами экологии", "Охрана окружающей среды".

## 4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Форма проведения учебной ознакомительной практики: непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО.

## 5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Время и сроки проведения ознакомительной учебной практики по получению первичных профессиональных навыков умений: 2 семестр.

Продолжительность учебной практики в соответствии с утвержденным учебным планом составляет 2 недели, всего 108 часов.

Базой учебной практики для студентов является кафедра микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ВСЭ ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА.

Ответственным за проведение учебной практики являются преподаватели кафедры микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ВСЭ.

## 6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

В процессе освоения данной практики студент формирует и демонстрирует следующие компетенции

*профессиональные:*

знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9);

системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности (ПК-12).

В результате освоения практики обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

**знать:** нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров; гигиенические требования к качеству, в т.ч. и безопасности, сырья, потребительских товаров и упаковки; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров (ПК-9);

основные виды товарных экспертиз и их компетенции; структуру, назначение и правила маркировки товаров; требования к ней; способы идентификации потребительских товаров (ПК-12).

**уметь:** анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами; осуществлять оценку и экспертизу качества товаров; проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров на всех этапах товародвижения (ПК-9);

проводить экспертизу качества товаров; проводить оценку качества товаров в соответствии с требованиями нормативно-технической документации; оформлять документы для целей сертификации и услуг (ПК-12).

**владеть:** методами и правилами отбора средней пробы; методами контроля качества товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации (ПК-9);

методами проведения экспертизы потребительских товаров; методами идентификации потребительских товаров (ПК-12).

## 7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость учебной ознакомительной практики составляет 2 недели в объеме 3 зачетных единиц, 108 акад. часов

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)								Формы текущего контроля
		Количество часов	Вводный инструктаж по прохождению практики, технике безопасности	Ознакомительная лекция	Интернет-экскурсия	Просмотр учебных фильмов	Анализ данных литературных источников по теме	Работа с нормативной документацией	Ознакомление с методами проведения экспертизы качества и безопасности пищевых продуктов	
1.	Техника безопасности при работе в лаборатории.	2	2	-	-	-	-	-	-	Собеседование
2.	Ознакомление с нормативно-технической документацией при оценке качества продовольственных товаров.	8	-	2	2	-	2	2	-	Собеседование
3.	Убойные животные как мясное сырье для перерабатывающих предприятий.	16	-	2	2	4	2	2	4	Собеседование, письменный отчет по практике
4.	Технология производства, стандартизация и контроль качества продукции на мясоперерабатывающих предприятиях.	18	-	3	3	3	3	3	3	Собеседование, письменный отчет по практике
5.	Технология производства, стандартизация и контроль качества продукции на молокоперерабатывающих предприятиях.	18	-	3	3	3	3	3	3	Собеседование, письменный отчет по практике
6.	Технология производства, стандартизация и контроль качества продукции на рыбоперерабатывающих предприятиях.	18	-	3	3	3	3	3	3	Собеседование, письменный отчет по практике
7.	Знакомство с работой товароведов продовольственных магазинов.	18	-	3	3	3	3	3	3	Собеседование, письменный отчет по практике



## 8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Занятия по учебной ознакомительной практике проводятся по видам учебной работы – инструктаж по технике безопасности, ознакомительные лекции; сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, текущий и итоговый контроль.

Учебная ознакомительная практика проводится со студентами в составе учебных групп под контролем преподавателей с использованием активных и интерактивных форм обучения: проведение ознакомительных лекций, интернет-экскурсий, просмотр учебных фильмов.

1. Проведение интернет-экскурсий по темам «Ознакомление с нормативно-технической документацией при оценке качества продовольственных товаров», Знакомство с работой товароведов продовольственных магазинов" позволяет использовать данный ресурс как источник информации в процессе организации учебно-познавательной деятельности студентов по освоению предметного материала в режиме реального времени. Для этого используется ноутбук (компьютер) с доступом в Интернет, видеопроектор, экран и материалы сайтов: «WebMission» [webadmin@glossary.ru](mailto:webadmin@glossary.ru); [www.ean.ru](http://www.ean.ru); [WWW.barcode.nm.ru](http://WWW.barcode.nm.ru). В процессе данного занятия студентам демонстрируются сайты, делается обзор основных инструкций, методик, законов, нормативно-технической документации.

2. Просмотр учебных фильмов по темам: «Убойные животные – как мясное сырье для перерабатывающих предприятий», " Технология производства, стандартизация и контроль качества продукции на мясоперерабатывающих предприятиях", "Технология производства, стандартизация и контроль качества продукции на молокоперерабатывающих предприятиях", Технология производства, стандартизация и контроль качества продукции на рыбоперерабатывающих предприятиях" позволяют студентам наглядно видеть все процессы контроля качества и экспертизы мясного сырья и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбного сырья и рыбопродуктов. Видеоролики дают возможность студентам иметь представление обо всех аспектах изучаемых вопросов – не только со слов ведущего преподавателя, но и видеть как это в жизненных ситуациях.

3. Проведение ознакомительных лекций. Ознакомительные лекции для студентов проводятся с использованием презентаций в помещениях, оборудованных экраном и видеопроектором.

5. Компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д. (используется программный комплекс Microsoft Office: Word; Excel; Power Point).

6. При прохождении учебной ознакомительной практики по товароведению обучающийся использует литературные данные, должностные инструкции, нормативные документы и стандарты и т.п.

Во время учебной ознакомительной практики студенты должны ознакомиться с экспертизой продуктов и сырья животного происхождения, основами торгового процесса; изучить документацию по приемке, хранению и реализации товаров; приобрести практические навыки работы в торговом зале, ознакомиться с оборудованием торговых залов.

## 9. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Основанием для аттестации студентов по учебной практике, проходившей в составе группы, является выполнение ими программы практики и составление письменного отчета.

Аттестация проводится руководителем практики в течение 10 дней с начала следующего семестра или начала занятий по результатам проверки документов по практике и собеседования. По итогам практики выставляется оценка (зачтено) в соответствии с ФГОС ВО.

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

1) Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков: Статистика разработан на основании следующих документов:

-Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- приказа Минобрнауки РФ от 19.12.2013 № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

2) Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## 11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

**А) основная литература:**

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 476 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=45654](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654).

2. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 328 с.

3. Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса [Электронный ресурс]: учебник/ Рогожин В.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 456 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15919>

4. Смирнов, А.В. Товароведение мяса : допущено Министерством сельского хозяйства РФ в качестве учебного пособия для студентов высших сельскохозяйственных учебных заведений, обучающихся по специальностям 110501 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" и 111201 "Ветеринария" / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 232 с.

5. Товароведение и таможенная экспертиза товаров животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ С.Н. Ляпустин [и др.].- Электрон. текстовые данные.- Владивосток: Владивостокский филиал Российской таможенной академии, 2013. - 189 с.- Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/13500>.

6. Товароведение и экспертиза в таможенном деле [Электронный ресурс]: учебник/ Н.Н. Алексеева [и др.]. - Электрон. текстовые данные. - Владивосток: Владивостокский филиал Российской таможенной академии, 2010. - 512 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/25801>.

7. Товароведение, экспертиза в таможенном деле / А. В. Виноградова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2013. - 392 с.

8. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Текст] / Г. В. Чебакова, И. Л. Данилова. - М. : КолосС, 2011. - 312 с.

#### **Б) дополнительная литература:**

1. Андреева, Е. И. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях [Текст] / Е. И. Андреева, Г. В. Зенин. - М. : Интермедия, 2014. - 272 с.

2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>

3. Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Текст] : рекомендовано УМО по товароведению и экспертизе товаров (область применения: товароведная оценка качества товаров на этапах товародвижения, хранения и реализации) в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обу-



чающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза" / А. А. Вытовтов. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 232 с.

4. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Горбатова К.К., Гунькова П.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 336 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15927>

5. Горбатова, К.К. Химия и физика молока и молочных продуктов : рекомендовано Государственным образовательным учреждением высшего профессионального образования "Московский государственный университет пищевых производств" в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 260200.62 "Продукты питания животного происхождения" / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 336 с.

6. Горносталь, А. А. Экспертиза товаров в таможенном деле : учебное пособие / А. А. Горносталь. - Санкт-Петербург : Интермедия, 2014. - 180 с.

7. Деликатная, И.О. Безопасность товаров (продовольственных) : допущено Мин. образования Республики Беларусь в качестве учебного пособия для студентов учреждений высшего образования по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / И. О. Деликатная, И. Ю. Ухарцева. - Минск: Высшая школа, 2012. - 252 с.

8. Запреты и ограничения внешнеторговой деятельности [Текст] / П. А. Баклаков [и др.]. - М. : Интермедия, 2014. - 896 с.

9. Зенин, Г.В. Назначение и проведение таможенных экспертиз [Текст] / Г. В. Зенин. - СПб. : ИЦ Интермедия, 2013. - 196 с.

10. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров [Текст] / под ред. Г. Г. Родиной. - М. : Инфра-М, 2013. - 544 с.

11. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения / под ред. Л.Г. Елисейевой. - М. : Инфра-М, 2013. - 524 с.

12. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : допущено УМО по образованию в области коммерции и маркетинга в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям 080301 - Коммерция (торговое дело) и 080111 - Маркетинг / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. - М. : Форум : Инфра-М, 2013. - 464 с. - (Высшее образование).

13. Киладзе, А. Б. Товароведение и экспертиза животного сырья [Текст] / А. Б. Киладзе. - СПб. : Проспект Науки, 2012. - 184 с.

14. Ковалева, И. П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Текст] / И. П. Ковалева. - СПб. : Проспект Науки, 2012. - 168 с.

15. Коник, Н В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов [Текст] / Н. В. Коник, Е. А. Павлова, И. С. Киселева. - М. : Альфа-М : Инфра-М, 2012. - 236 с.

16. Коник, Н. В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и

молочных продуктов / Н. В. Кони́к, Е. А. Павлова, И. С. Киселева. - М. : Альфа-М : Инфра-М, 2012. - 236 с.

17. Корнелаева, Р. П. Санитарная микробиология сырья и продуктов животного происхождения / Р.П. Корнелаева; Под ред. Р.П. Корнелаевой. - М. : [б. и.], 2006. - 407 с.

18. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=61365](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365)

19. Маркировка товаров: применение в таможенном деле и международной торговле / Г. Ю. Федотова, И. Н. Петрова. - СПб. : Троицкий мост, 2013. – 248 с.

20. Матисон, В.А. Органолептический анализ продуктов питания [Текст]: рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и бакалавра техники и технологии по направлению 260100 "Технология продуктов питания" / В. А. Матисон, Д. А. Еделев, В. М. Кантере. - М. : РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, 2010. - 294 с.

21. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов : Рекомендовано УМО по образованию в области рыбного хозяйства в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлениям 110900.62, 110900.68 "Водные биоресурсы и аквакультура" и 111000.62, 111000.68 "Рыболовство" и специальностям 110901.65 "Водные биоресурсы и аквакультура" и 111001.65 "Промышленное рыболовство" / В.А. Галынкин, Н.А. Заикина, В.В. Карцев, Л.В. Белова. - СПб. : Проспект Науки, 2007. - 288 с.

22. Молчанова, Е. Н. Физиология питания / Е. Н. Молчанова. - СПб. : Троицкий мост, 2014. - 240 с.

23. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Пронин В. В., С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 239 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=3738](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3738)

24. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. – С-Пб, 2012. - 219 с.

25. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] / Е. Ю. Райкова. - М. : Дашков и К, 2012. - 412 с.

26. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : рекомендовано УМО объединением высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии

и ветеринарии в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 111201 - "Ветеринария" / Сост. В.Г. Урбан., под ред. Е.С. Воронина. - СПб. : Лань, 2010. - 384 с.

27. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Текст] / В. В. Шевченко [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Инфра-М, 2012. - 752 с.

28. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Текст] / под ред. В.И. Криштафовича. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2010. - 592 с.

29. Федотова, Г. Ю. Товароведение и экспертиза потребительских товаров / В. В. Шевченко [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Инфра-М, 2012. - 752 с. - (Высшее образование).

#### **В) Программное обеспечение**

Используется программный комплекс Microsoft Office: Word; Excel; Power Point.

#### **Г) Интернет-ресурсы**

1. Информационно-правовой портал «Гарант.ру» - режим доступа- <http://www.garant.ru>.

2. Консультант плюс - официальный сайт компании «КонсультантПлюс» - режим доступа- <http://www.consultant.ru>.

3. Росстандарт - режим доступа- <http://www.gost.ru/wps/portal>.

4. Консорциум Кодекс – электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – режим доступа - <http://docs.cntd.ru/gost>.

5. Знайтовар.ru – разложи по полочкам - режим доступа - <http://www.znaytovar.ru>.

#### **Д) Периодические издания**

Журнал «Техника и технология пищевых производств» Издательство: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности) – электронный ресурс [[e.lanbook.com](http://e.lanbook.com)].

2. Журнал «Мясная индустрия».

3. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья».

4. Журнал «Вестник Российского экономического университета имени Г.В. Плеханова».

5. Журнал «Товаровед продовольственных товаров».

6. Журнал «Пищевая промышленность».

## **12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

Для проведения практики необходимы средства индивидуальной защиты: спец. одежда (халаты, колпаки или косынки); мультимедийная аппаратура; наборы презентаций; учебные фильмы.

Наименование учебных лабораторий с указанием перечня основного оборудования	Адрес аудитории (лаборатории)
<b>Учебная аудитория для проведения занятий</b>	433431, Ульяновская область, Чердак-



Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки – *Товароведение*, профиль – *Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности*.

Автор: \_\_\_\_\_ / Журавская Н.П.

Рецензент: \_\_\_\_\_ / Феоктистова Н.А.

Программа одобрена на заседании кафедры микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы от 24.03.2016 года, протокол № 15.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / Васильев Д.А.

Программа одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета от 24.03.2016 года, протокол № 8.

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ / Тарасова Е.А.

Ведущий специалист по организации практик и содействию трудоустройству выпускников \_\_\_\_\_ / Марьин Д.М.

Представитель научной библиотеки \_\_\_\_\_ / Шмелева М.В.

Лист переутверждения программы

Заседание кафедры	Заседание методической комиссии
Протокол № 16 от 16.05.2016 г.	Протокол № 10 от 29.06.2016 г.
Зав. кафедрой <u>Д.А. Васильев</u>	Председатель методической комиссии <u>Е.А. Тарасова</u>

Министерство сельского хозяйства РФ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬ-  
НОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия  
имени П. А. Столыпина  
Кафедра: микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ветеринарно-  
санитарной экспертизы

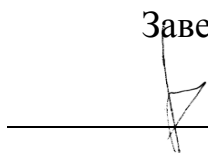
# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ:

## ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение  
Профиль подготовки "Товароведение и экспертиза товаров в таможенной дея-  
тельности"  
Квалификация (степень) выпускника: бакалавр  
Форма обучения: очная, заочная

УТВЕРЖДЕН  
на заседании кафедры МВЭ и ВСЭ  
24.03.2016 г.,  
протокол № 15  
Заведующий кафедрой

  
\_\_\_\_\_ Д.А. Васильев

Ульяновск 2016 г.

## Содержание

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.



## 1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)	Виды работы	Оценочные средства
ПК-9	знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	<b>Знать:</b> - нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров; гигиенические требования к качеству, в т.ч. и безопасности, сырья, потребительских товаров и упаковки; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров	2 семестр по очной форме, 1 семестр по заочной форме УСО	- Прохождение вводного инструктажа по прохождению практики, технике безопасности; - Проведение ознакомительных лекций; - Проведение интернет-экскурсий; - Просмотр учебных фильмов; - Анализ данных литературных источников по теме; - Работа с нормативной документацией; - Ознакомление с методиками проведения экспертизы качества и безопасности пищевых продуктов; - Подготовка письменного отчета по учебной практике.	Собеседование
		<b>Уметь:</b> - анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами; осуществлять оценку и экспертизу качества товаров; проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров на всех этапах товаро-	2 семестр по очной форме, 1 семестр по заочной форме УСО		Отчет

		<b>движения</b>			
		<b>Владеть:</b> - методами и правилами отбора средней пробы; методами контроля качества товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации	2 семестр по очной форме, 1 семестр по заочной форме УСО		Отчет
ПК-12	системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	<b>Знать:</b> - основные виды товарных экспертиз и их компетенции; структуру, назначение и правила маркировки товаров; требования к ней; способы идентификации потребительских товаров	2 семестр по очной форме, 1 семестр по заочной форме УСО		Собеседование
		<b>Уметь:</b> - проводить экспертизу качества товаров; проводить оценку качества товаров в соответствии с требованиями нормативно-технической документации; оформлять документы для целей сертификации и услуг	2 семестр по очной форме, 1 семестр по заочной форме УСО		Отчет
		<b>Владеть:</b> - методами проведения экспертизы потребительских товаров; методами идентификации	2 семестр по очной форме, 1 семестр по заочной форме УСО		Отчет

		фикации по- требительских товаров			
--	--	---	--	--	--

Компетенция ПК-9 также формируется в процессе изучения дисциплин: "Основы микробиологии", "Товароведение однородных групп продовольственных товаров", "Таможенная экспертиза", "Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена", "Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров", "Безопасность товаров", "Товароведение и экспертиза пищевых добавок".

Компетенция ПК-12 также формируется в процессе изучения дисциплин: "Теоретические основы товароведения и экспертизы", "Таможенная экспертиза", "Сенсорный анализ продовольственных товаров".

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

### **Перечень оценочных средств**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Представление оценочного средства в ФОС</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
1	Собеседование	Средство контроля усвоения учебного материала темы, организованное в виде собеседования педагогического работника с обучающимися и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенной теме	Комплект вопросов для проведения промежуточной аттестации обучающихся
2	Отчет по практике	Средство контроля прохождения учебной практики, в котором представляются результаты выполнения задания по прохождению данного вида практики.	- Порядок подготовки и защиты отчета по практике

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения			
		Неудовлетворительно	Пороговый уровень (удовлетворительно) (Зачтено)	Продвинутый уровень (хорошо) (Зачтено)	Высокий уровень (отлично) (Зачтено)
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	<b>Знает:</b> - нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров; гигиенические требования к качеству, в т.ч. и безопасности, сырья, потребительских товаров и упаковки; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос	Обучающийся знает научную терминологию, правила работы с нормативной документацией, определяющей качество товаров, требования к качеству и безопасности товаров; глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	<b>Умеет:</b> - анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами; осуществлять оценку и экспертизу качества товаров; про-	Не умеет анализировать и работать с нормативными документами, проводить оценку качества товаров; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями вы-	В целом успешное, но не системное умение анализировать и работать с нормативной документацией; проводить оценку качества товаров; проводить идентифика-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение анализировать и работать с нормативной документацией; проводить оценку качества товаров; прово-	Сформированное умение анализировать и работать с нормативной документацией; проводить оценку качества товаров; проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию

	<p>водить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров на всех этапах товародвижения</p>	<p>полняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено</p>	<p>цию и обнаруживать фальсификацию товаров</p>	<p>дить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров</p>	<p>товаров</p>
	<p><b>Владеет:</b> - методами и правилами отбора средней пробы; методами контроля качества товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации</p>	<p>Обучающийся не владеет методами и правилами отбора средней пробы, методами контроля качества товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение методами и правилами отбора средней пробы, методами контроля качества товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами и правилами отбора средней пробы; методами контроля качества товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации</p>	<p>Успешное и системное владение методами и правилами отбора средней пробы; методами контроля качества товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации</p>
<p>ПК-12 системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности</p>	<p><b>Знает:</b> - основные виды товарных экспертиз и их компетенции; структуру, назначение и правила маркировки товаров; требования к ней; способы идентифи-</p>	<p>Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки</p>	<p>Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос</p>	<p>Обучающийся знает научную терминологию, основные виды товарных экспертиз и их компетенции; структуру, назначение и правила маркировки товаров; требования к ней; способы идентификации</p>

	кации потребительских товаров		последовательности в изложении программного материала		потребительских товаров; глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	<b>Умеет:</b> - проводить экспертизу качества товаров; оценку качества товаров в соответствии с требованиями нормативно-технической документации; оформлять документы для целей сертификации и услуг	Не умеет проводить экспертизу качества товаров, проводить оценку качества товаров в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, оформлять документы для целей сертификации и услуг; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено	В целом успешное, но не системное умение проводить экспертизу качества товаров; оценку качества товаров в соответствии с требованиями нормативно-технической документации; оформлять документы для целей сертификации и услуг	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение проводить экспертизу качества товаров; оценку качества товаров в соответствии с требованиями нормативно-технической документации; оформлять документы для целей сертификации и услуг	Сформированное умение проводить экспертизу качества товаров; проводить оценку качества товаров в соответствии с требованиями нормативно-технической документации; оформлять документы для целей сертификации и услуг
	<b>Владеет:</b>	Обучающийся не вла-	В целом успешное,	В целом успешное,	Успешное и систем-

	<p>- методами проведения экспертизы потребительских товаров; методами идентификации потребительских товаров</p>	<p>деет методами проведения экспертизы потребительских товаров; методами идентификации потребительских товаров, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено</p>	<p>но не системное владение методами проведения экспертизы потребительских товаров; методами идентификации потребительских товаров</p>	<p>но содержащее отдельные пробелы или сопровождающиеся отдельными ошибками владение методами проведения экспертизы потребительских товаров; методами идентификации потребительских товаров</p>	<p>ное владение методами проведения экспертизы потребительских товаров; методами идентификации потребительских товаров</p>
--	---	--	--	---	--

### **3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**Вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков: Ознакомительная (защита отчета по практике)**

1. Понятие, задачи товароведения и экспертизы мяса и мясопродуктов.
2. Морфология и химический состав мясного сырья.
3. Первичная обработка скота.
4. Идентификация мяса убойных животных.
5. Таможенная экспертиза качества мяса.
6. Холодильная обработка мяса.
7. Товароведение и экспертиза качества колбасных изделий.
8. Товароведение и экспертиза качества мясных консервов.
9. Товароведение и экспертиза качества мясных полуфабрикатов.
10. Товароведение и экспертиза качества мяса птицы.
11. Химический состав и свойства коровьего молока.
12. Товароведение и экспертиза качества питьевого молока и сливок.
13. Товароведение и экспертиза качества кисломолочных продуктов.
14. Товароведение и экспертиза качества молочных консервов.
15. Товароведение и экспертиза качества сливочного масла.
16. Экспертиза качества рыбы и рыбных товаров.
17. Химический состав и пищевая ценность рыбы.
18. Таможенная экспертиза и товароведение охлажденной рыбы.
19. Таможенная экспертиза и товароведение мороженой рыбы.
20. Таможенная экспертиза и товароведение рыбных консервов.
21. Обеспечение качества и безопасности рыбы и рыбопродуктов
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов.
23. Идентификация и фальсификация рыбных товаров.
24. Технологические схемы производства рыбных консервов и пресервов.
25. Таможенная экспертиза качества мяса.
26. Таможенная экспертиза колбасных изделий.
27. Товароведение и экспертиза качества мясных консервов.
28. Ветеринарно-санитарный контроль в производстве мяса и мясопродуктов.
29. Мясо и мясопродукты как источник пищевых отравлений.
30. Ассортимент и дефекты жидких кисломолочных продуктов.
31. Технологии производства молочных продуктов.
32. Нормативно-технические документы на молочные продукты.
33. Как проводится приемка мяса, наружный осмотр и отбор образцов?
34. Каковы правила работы в экспертной лаборатории?
35. Как готовят бактериологический бокс к работе?
36. Каковы причины проведения товароведной экспертизы?



37. Дефекты рыбных консервов.
38. Упаковка и маркировка рыбных консервов.
39. Упаковка и маркировка мясопродуктов.

### **Порядок подготовки и защиты отчета по практике**

По итогам учебной практики студентом составляется письменный отчет. Цель отчета – показать степень освоения программного материала по результатам прохождения учебной практики.

В процессе работы над отчетом студент должен перечислить требования к убойным животным как мясному сырью для перерабатывающих предприятий; представить перечень основных нормативных документов, регламентирующих качество и безопасность мяса, молока, рыбы, а также мясных, молочных и рыбных продуктов (10-15 источников); составить конспект, в котором необходимо указать технологическую схему производства продукции на мясо-, молоко- и рыбоперерабатывающих предприятиях, схему проведения контроля качества продукции на всех этапах производства.

Результаты изучения темы должны быть оформлены в виде текстового документа с указанием темы, цели и задач исследования, а также выводов.

Отчет должен быть набран на компьютере, грамотно оформлен, сброшюрован в папку, подписан студентом, сдан для регистрации в лаборантскую кафедры.

*Требования к оформлению листов текстовой части.* Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей:

- левое –30 мм,
- правое –10 мм,
- верхнее –20 мм,
- нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: *Times New Roman*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов: полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный.

Выполненный отчет об учебной практике должен содержать:

1. **Титульный лист** (см. Приложение 1).
2. **Задание** (см. Приложение 2).
3. **Содержание** (оглавление с нумерацией страниц).

4. **Основную часть** (изложение материала по 3 разделам в соответствии с заданием)
5. **Список использованной литературы**
6. **Приложения.**
7. **Подписанный диск с выполненным отчетом.**

<b>Содержание</b>	<b>Стр.</b>
Введение.....	
Тема 1. Техника безопасности при работе в лаборатории.....	
Раздел 2. Ознакомление с нормативно-технической документацией при оценке качества продовольственных товаров.....	
Раздел 3. Убойные животные как мясное сырье для перерабатывающих предприятий.....	
Раздел 4. Технология производства, стандартизация и контроль качества продукции на мясоперерабатывающих предприятиях.....	
Раздел 5. Технология производства, стандартизация и контроль качества продукции на молокоперерабатывающих предприятиях.....	
Раздел 6. Технология производства, стандартизация и контроль качества продукции на рыбоперерабатывающих предприятиях.....	
Раздел 7. Знакомство с работой товароведов продовольственных магазинов.....	
Список использованной литературы.....	
Приложения.....	

**Во введении** следует указать цель, задачи учебной практики, компетенции, формирующиеся у обучающегося в ходе прохождения учебной практики.

**Основная часть** состоит из семи разделов, каждый из которых отражает умение студента применять полученные знания и анализировать данные литературных источников, а также нормативной документации.

Завершающим этапом учебной практики является защита подготовленного студентом отчета в форме собеседования.

**Студент, получивший замечания и рекомендации руководителя практики, после соответствующей доработки, выходит на защиту отчета о практике повторно.**

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачета. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике) и оценки содержания отчета.

Общий итог защиты отчета по производственной практике выставляется в **протоколе защиты отчета, на титульном листе работы**, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

##### **Ожидаемые результаты собеседования**

Демонстрация:

**знания:** нормативных документов, определяющих качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров, гигиенических требований к качеству, в т.ч. и безопасности, сырья, потребительских товаров и упаковки; факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров, основных видов товарных экспертиз и их компетенций, структуры, назначения и правил маркировки товаров, требований к ней, способов идентификации потребительских товаров;

**умения:** анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами, осуществлять оценку и экспертизу качества товаров, проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров на всех этапах товародвижения, проводить экспертизу качества товаров, оценку качества товаров в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, оформлять документы для целей сертификации и услуг;

**владения:** методами и правилами отбора средней пробы, контроля качества товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации, проведения экспертизы потребительских товаров, идентификации потребительских товаров.

##### **Критерии оценки собеседования (защиты отчета по практике):**

- «зачтено» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет творческие положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; **дал 50% и более правильных ответов на вопросы;**

- «не зачтено» выставляется, если студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно отвечает на задаваемые вопросы, с большими затруднениями поясняет практические задачи или не справляется с ними самостоятельно; **дал менее 50% правильных ответов.**

**Ожидаемые результаты подготовки отчета по прохождению практики (содержание отчета)**

выявление степени выполнения студентом программы практики, полноты и качества собранного материала, наличия необходимого анализа литературных данных, степени обоснованности выводов;

выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработка мер и путей их устранения.

**Критерии оценки отчета по прохождению практики (содержание отчета)**

- «зачтено» выставляется студенту, если он произвел письменное оформление всех этапов задания, показав степень освоения программного материала учебной практики, грамотно оформил результаты своей работы;

- «не зачтено» выставляется, если студент не произвел письменное оформление всех этапов задания или представил отчет по практике в виде разрозненного материала, результаты своей работы оформил с нарушениями требований или не справился с ними самостоятельно.

Составитель: к.б.н., ст. преп. \_\_\_\_\_  Н.П. Журавская

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

Экономический факультет

Кафедра «Микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ВСЭ»

Отчет об учебной практике по получению первичных  
профессиональных умений и навыков:

Ознакомительная

Выполнил: студент \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_  
экономического факультета  
очного (заочного) обучения

Направление «\_\_\_\_\_»

Профиль «\_\_\_\_\_»

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Шифр: \_\_\_\_\_

Проверила: Ф.И.О. \_\_\_\_\_

УЛЬЯНОВСК-2016

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

Экономический факультет

Кафедра «Микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ВСЭ»

**Задание**

**по учебной практике по получению первичных профессиональных умений  
и навыков: ознакомительная**

Студенту \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

1. Сроки прохождения практики \_\_\_\_\_

2. Исходные данные к выполнению задания \_\_\_\_\_

3. Основная рекомендуемая литература

Задание выдал руководитель  
практики \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., степень, звание, должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_  
(подпись студента)

Дата выдачи задания « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г.

Ульяновск 201\_

**РЕЦЕНЗИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

Учебной практики по получению первичных профессиональных умений и  
навыков: Ознакомительная

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Соответствие логической и содержательно-методической взаимосвязи данной практики с другими частями ОПОП	Соответствует
Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики	ПК-9, ПК-12
Соответствие нагрузки учебному плану	Соответствует
Последовательность и логичность изучения этапов практики	Соответствует
Наличие междисциплинарных связей с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	Присутствуют
Соответствие видов самостоятельной работы требованиям к выпускникам в ФГОС	Соответствует
Соответствие диагностических средств (экзаменационных билетов, тестов, комплексных контрольных заданий и др.) требованиям к выпускнику по данной ОПОП	Соответствует
Учебно-методическое и информационное обеспечение	Соответствует
Материально-техническое обеспечение данной дисциплины	Соответствует

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Считаю, что вышеуказанная рабочая программа соответствует направлению 38.03.07 Товароведение

Рецензент: к.б.н., доцент

  
(подпись)

Н.А. Феоктистова