



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(ДГТУ)



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УРиНО

С.В. Пономарева
«18» 11 2022 г.

Производственная практика «Продажа продовольственных товаров»


рабочая программа практики


Закреплена за	Авиационно-технологический колледж		
Учебный план	38.01.02 Продавец, контролер-кассир		
Квалификация	продавец продовольственных товаров - продавец непродовольственных товаров - контролер-кассир		
Форма обучения	очная		
Часов по учебному плану	108	Формы контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 2	
практические занятия	108		

Распределение часов практики по семестрам

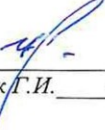
Семестр	2		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	108	108	108	108
В том числе в форме практ.подготовки	108	108	108	108
Итого ауд.	108	108	108	108
Итого	108	108	108	108


Программу составил(и):

Преподаватель высшей квалификационной категории АТК Коротенко А.Ю. 

Преподаватель первой квалификационной категории АТК Стрюкачева В.А. 

Рецензент(ы):

Директор ООО «Маркет», г. Ростов-на-Дону Чернов А.В. 

Преподаватель высшей квалификационной категории АТК Олейник Г.И. 

Рабочая программа практики

Производственная практика «Продажа продовольственных товаров»

разработана в соответствии с ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. (приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 г. № 723)

составлена на основании учебного плана:

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

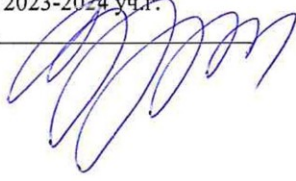
утвержденного Учёным советом университета от «23» 11 2022 протокол № 4.

Рабочая программа одобрена на заседании педагогического совета

Авиационно-технологического колледжа

Протокол от 21.10 2022 г. № 2

Срок действия программы: 2023-2024 уч.г.

Директор АТК Зибров В.А. 

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1	Приобретение практического опыта по основному виду деятельности «Продажа продовольственных товаров».
1.2	Формирование у обучающихся соответствующих общих и профессиональных компетенций.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ПП.02.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Санитария и гигиена
2.1.2	Основы деловой культуры
2.1.3	Организация и технология розничной торговли
2.1.4	Безопасность жизнедеятельности
2.1.5	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:
2.2.1	Квалификационный экзамен «Продажа продовольственных товаров»

3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ - ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТУ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

ОК 1:	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2:	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3:	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4:	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5:	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6:	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7:	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров
ОК 8:	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ПК 2.1:	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
ПК 2.2:	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК 2.3:	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 2.4:	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 2.5:	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6:	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 2.7:	Изучать спрос покупателей
ЛР 1:	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2:	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3:	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4:	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5:	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6:	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7:	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8: Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9: Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10: Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11: Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12: Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13: Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14: Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 5: Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 15: Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16: Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 17: Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
ЛР 18: Стрессоустойчивый, коммуникабельный
ЛР 19: Способный к личностному самоопределению, умеющий ставить цели и жизненные планы
ЛР 20: Владеющий навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире

В результате прохождения практики обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
3.1.2	особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
3.1.3	ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
3.1.4	показатели качества различных групп продовольственных товаров;
3.1.5	дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
3.1.6	классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
3.1.7	технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
3.1.8	устройство и принципы работы оборудования;
3.1.9	типовые правила эксплуатации оборудования;
3.1.10	нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
3.1.11	Закон о защите прав потребителей;
3.1.12	правила охраны труда;
3.2	Уметь:
3.2.1	идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
3.2.2	устанавливать градации качества пищевых продуктов;
3.2.3	оценивать качество по органолептическим показателям;
3.2.4	распознавать дефекты пищевых продуктов;
3.2.5	создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
3.2.6	рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
3.2.7	производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
3.2.8	использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;
3.3	Иметь практический опыт:
3.3.1	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ						
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Продажа продовольственных товаров.					
1.1	Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности. Ознакомление с базой практики. Изучение правил охраны труда и внутреннего распорядка. Участиев приемке товаров по количеству и качеству. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	Практическая подготовка.
1.2	Участие в приемке товаров по количеству и качеству от поставщиков и со склада предприятия. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	Практическая подготовка.
1.3	Проверка количества, качества продовольственных товаров при приемке на рабочем месте. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	Практическая подготовка.
1.4	Санитарно - гигиеническая подготовка торгово-технологического оборудования к работе. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	Практическая подготовка.
1.5	Участие в размещении и выкладке товаров в торговом зале. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	Практическая подготовка.
1.6	Оформление ценников на товары. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	Практическая подготовка.
1.7	Анализ рациональности использования торговой мебели при размещении товаров. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	Практическая подготовка.
1.8	Оценка эффективности применения приемов выкладки продовольственных товаров в торговом предприятии и ее влияние на экономические показатели торгового предприятия. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	Практическая подготовка.
1.9	Анализ соответствия продажи продовольственных товаров в магазине нормативным требованиям. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	Практическая подготовка.

1.10	Участие в обслуживании покупателей. Выявление особенности продажи товаров методом самообслуживания индивидуальным способом обслуживания. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.7 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	Практическая подготовка.
1.11	Анализ соблюдения сотрудниками торгового предприятия Закона РФ «О защите прав потребителей» при продаже, обмене, возврате товаров, при выполнении расчетов с покупателями. Анализ выполнения сотрудниками торгового зала правил культуры торгового обслуживания, сохранности товарно-материальных ценностей. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	Практическая подготовка.
1.12	Продажа различных групп продовольственных товаров, обслуживание покупателей, предоставление им достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.7 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	Практическая подготовка.
1.13	Работа на торгово-технологическом оборудовании. Анализ размещения и условий хранения продовольственных товаров в торговом зале. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	Практическая подготовка.
1.14	Подготовка к работе и осуществление взвешивания отдельных видов продовольственных товаров на весоизмерительном оборудовании. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	Практическая подготовка.
1.15	Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.6 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	Практическая подготовка.
1.16	Изучение покупательского спроса. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.7 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	Практическая подготовка.
1.17	Анализ покупательского спроса (группа товаров на усмотрение студентов с учётом места прохождения производственной практики), проведение анкетирования покупателей. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.7 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	Практическая подготовка.
1.18	Дифференцированный зачет. /Пр/	2	6	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20	Л1.1 Л2.1Л2.2 Э1 Э2	Защита отчета по практической подготовке.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Экз
Л1.1	Жулидов Сергей Иванович, Многоотраслевой колледж г. Моршанск	Организация торговли: Учебник	Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2022	25
Э1	Памбухчиянц, О. В. Организация торговли : учебник / О. В. Памбухчиянц. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 294 с. : ил., табл. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621685 . – ISBN 978-5-394-04289-8. – Текст : электронный.			ЭБС
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Экз
Л2.1	Чебакова Галина Викторовна, Горбачева Мария Владимировна, Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии - МВА им. К.И. Скрябина	Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021	25
Л2.2	Коник Нина Владимировна, Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова	Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие	Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2020	25
Э2	Косарева, О. А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник : [12+] / О. А. Косарева. – Москва : Университет Синергия, 2020. – 452 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=617835			ЭБС
Э3	Власова, Ж. А. Товароведение продовольственных товаров : учебно-методическое пособие / Ж. А. Власова ; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 208 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/258743			ЭБС
6.2. Перечень информационных технологий				
6.2.1 Перечень программного обеспечения				
6.2.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО);			
6.2.1.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.2.2 Перечень информационных справочных систем				
6.2.2.1	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - https://biblioclub.ru			
6.2.2.2	ЭБС издательства «Лань» - https://e.lanbook.com/			
6.2.2.3	ЭБС IPRbooks - https://www.iprbookshop.ru/			
6.2.2.4	ЭБС «Znaniy.com» - https://znaniy.com/			
6.2.2.5	ЭБС Юрайт - https://urait.ru/			
6.2.2.6	ЭБС «Руконт» https://lib.rucont.ru/search			
6.2.2.7	ЭБС «Консультант студента» https://www.studentlibrary.ru/			
6.2.2.8	База электронных учебно-методических материалов ДГТУ https://ntb.donstu.ru/content/elektronno-informacionnye-resursy			
6.2.2.9	Справочная правовая система «Консультант Плюс» http://www.consultant.ru/			
6.2.2.10	Информационно-справочная система «Техэксперт: нормы, правила, стандарты и законодательство России» https://xn--e1aaougdegv4f.xn--80aswg/normy-pravila-standarty-i-zakonodatelstvo-rossii			
6.2.2.11	Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» https://rusneb.ru/			
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ				
7.1	Организация, направление деятельности которой соответствует профилю подготовки обучающихся, на основании заключенного договора об организации практической подготовки обучающихся ДГТУ № ДК03.1.5-22/970 от 02.11.2022 с ООО "Югторг". Оборудование организации и техническое оснащение рабочих мест соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по обсеваемому виду деятельности с использованием современных технологий, материалов и оборудования.			
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ				
Прилагаются.				