



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
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
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
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Квалификационный экзамен «Продажа продовольственных товаров»

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

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

<b>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.</b>
<b>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</b>
<b>ЛР 10: Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</b>
<b>ЛР 11: Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</b>
<b>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</b>
<b>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</b>
<b>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</b>
<b>ЛР 5: Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</b>
<b>ЛР 15: Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий</b>
<b>ЛР 16: Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу</b>
<b>ЛР 17: Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</b>
<b>ЛР 18: Стрессоустойчивый, коммуникабельный</b>
<b>ЛР 19: Способный к личностному самоопределению, умеющий ставить цели и жизненные планы</b>
<b>ЛР 20: Владеющий навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире</b>

**В результате прохождения практики обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
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;
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
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;
<b>3.3</b>	<b>Иметь практический опыт:</b>
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
	<b>Раздел 1. Продажа продовольственных товаров.</b>					
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.

<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ</b>				
<b>6.1. Рекомендуемая литература</b>				
<b>6.1.1. Основная литература</b>				
	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: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621685">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621685</a> . – ISBN 978-5-394-04289-8. – Текст : электронный.			ЭБС
<b>6.1.2. Дополнительная литература</b>				
	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: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=617835">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=617835</a>			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: <a href="https://e.lanbook.com/book/258743">https://e.lanbook.com/book/258743</a>			ЭБС
<b>6.2. Перечень информационных технологий</b>				
<b>6.2.1 Перечень программного обеспечения</b>				
6.2.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО);			
6.2.1.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
<b>6.2.2 Перечень информационных справочных систем</b>				
6.2.2.1	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <a href="https://biblioclub.ru">https://biblioclub.ru</a>			
6.2.2.2	ЭБС издательства «Лань» - <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>			
6.2.2.3	ЭБС IPRbooks - <a href="https://www.iprbookshop.ru/">https://www.iprbookshop.ru/</a>			
6.2.2.4	ЭБС «Znaniy.com» - <a href="https://znaniy.com/">https://znaniy.com/</a>			
6.2.2.5	ЭБС Юрайт - <a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>			
6.2.2.6	ЭБС «Руконт» <a href="https://lib.rucont.ru/search">https://lib.rucont.ru/search</a>			
6.2.2.7	ЭБС «Консультант студента» <a href="https://www.studentlibrary.ru/">https://www.studentlibrary.ru/</a>			
6.2.2.8	База электронных учебно-методических материалов ДГТУ <a href="https://ntb.donstu.ru/content/elektronno-informacionnye-resursy">https://ntb.donstu.ru/content/elektronno-informacionnye-resursy</a>			
6.2.2.9	Справочная правовая система «Консультант Плюс» <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>			
6.2.2.10	Информационно-справочная система «Техэксперт: нормы, правила, стандарты и законодательство России» <a href="https://xn--e1aaougdegv4f.xn--80aswg/normy-pravila-standarty-i-zakonodatelstvo-rossii">https://xn--e1aaougdegv4f.xn--80aswg/normy-pravila-standarty-i-zakonodatelstvo-rossii</a>			
6.2.2.11	Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <a href="https://rusneb.ru/">https://rusneb.ru/</a>			
<b>7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ</b>				
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.			
<b>8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ</b>				
Прилагаются.				