

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Согласовано
на научно-методическом совете
инженерно-технологического факультета
«26» мая 2021 г.

Утверждено
решением кафедры технологии переработки
сельскохозяйственной продукции
«26» мая 2021 г.
протокол №8

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(организационно-управленческая практика)

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль) программы: **Технология продукции и организация ресторанного дела**

Квалификация: **бакалавр**

Форма обучения: **очная, заочная**

Смоленск 2021

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рабочая программа дисциплины разработана:

Иванова Е.В.

Рецензент:

доцент Драбов В. А.

Введение

Производственная практика (организационно-управленческая практика) является одним из важнейших этапов учебного процесса. Практическая работа на предприятиях помогает студенту систематизировать и закрепить приобретённые теоретические знания, значительно расширить и дополнить их углубленным изучением экономической, управленческой и нормативной литературы, а также получить практические навыки для работы по будущей специальности.

Производственная практика (организационно-управленческая практика) является неотъемлемой составной частью учебного процесса подготовки студентов к самостоятельной практической работе.

Целью проведения производственной практики (организационно-управленческая практика) является формирование профессиональных компетенций, приобретение практических навыков и развитие профессиональных качеств будущего бакалавра.

Задачами практики являются:

- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания и использованию нормативной технической документации
- способность выбора технических средств и технологий при производстве продукции питания с учетом экологических последствий их применения
- приобретение навыка критерия оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения между членами команды;
- научиться сбору и обработке необходимых данных для разработки финансовых планов и обоснования финансовых решений;
- научиться устанавливать требования и приоритеты в профессиональной деятельности и поведении в чрезвычайных ситуациях;
- научиться рациональному использованию сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;
- приобретение навыка осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения на предприятии;
- приобретение навыка оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации;
- научиться прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать спрос на продукцию;
- приобретение навыка по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: организационно-управленческая.

Способ проведения практики: выездная, стационарная.

Форма проведения практики: дискретно по видам.

Производственная практика (организационно-управленческая практика) осуществляется на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (далее – профильная организация). Место прохождения практики и представленные к защите отчеты должны соответствовать приказу ректора академии о прохождении производственной практики.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики, соотнесенные с установленными в ОПОП ВО индикаторами достижения компетенций

2.1. Перечень компетенций, формируемых при прохождении практики

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции(ИДК)
Общепрофессиональная компетенция	
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ОПК -5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	(код и наименование)
	ИД-1ОПК-4 Осуществляет технологические процессы производства продукции питания ИД-1ОПК-5 Организует и контролирует производство продукции питания
Профессиональная компетенция	
ПК-3 Способность осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания ПК-4 Готовность принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам ПК-6 Способность осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания	(код и наименование)
	ИД-1ПК-3 Способен осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания ИД-1ПК-4 Способен принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам ИД-1ПК-6 Способен осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания

2.2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
Общепрофессиональная компетенция (код и наименование)	
ИД-1ОПК-4 Осуществляет технологические процессы производства продукции питания	Знать (З): полный объем требований: осуществления технологических процессов производства продукции питания
	Уметь (У): основные умения при решении задач: осуществлять технологические процессы производства продукции питания
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: технологическими процессами производства продукции питания
ИД-1ОПК-5 Организует и контролирует производство продукции питания	Знать (З): полный объем требований: методику организации и контроля производства продукции питания
	Уметь (У): основные умения при решении задач: организовывать и контролировать производство продукции питания
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: методикой организации и контроля производства продукции питания

Профессиональная компетенция (код и наименование)	
ИД-1ПК-3 Способен осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	Знать (З): полный объем требований: методику осуществления оценки материальных ресурсов предприятия питания
	Уметь (У): основные умения при решении задач: осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания.
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: методикой осуществления оценки материальных ресурсов
ИД-1ПК-4 Способен принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Знать (З): полный объем требований: принципы участия в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
	Уметь (У): основные умения при решении задач: принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: способностью принимать участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
ИД-1ПК-6 Способен осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания	Знать (З): полный объем требований: методику оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания
	Уметь (У): основные умения при решении задач: осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыками осуществления оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания.

3. Место практики в структуре ОПОП ВО.

Производственная практика (организационно-управленческая практика) входит в Блок 2 «Практики», является частью практической подготовки, в полном объеме относится к обязательной части ОПОП ВО.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах.

Общая трудоемкость производственной практики (организационно-управленческая практика) составляет 12 зачетных единиц (432 часа, из них 6 часов контактной работы, в т.ч. 2 часа на контроль). Студенты проходят практику: на очной форме обучения – в течение 8 недель на 3 курсе; на заочной форме обучения – в течение 8 недель на 4 курсе в соответствии с календарным учебным графиком.

5. Руководство практикой

Для руководства производственной практикой (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) назначаются руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры технологии переработки сельскохозяйственной продукции (далее - руководитель практики от Академии), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от Академии:

- составляет рабочий график (план) проведения практики (приложение Б);
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики (приложение В);
- оформляет лист планируемых результатов практики (приложение Г);
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися в форме отзыва о работе студента в период прохождения практики (приложение Д).

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- контролирует ведение обучающимися дневника о прохождении практики (приложение Е);
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися в форме отзыва о работе студента в период прохождения практики (приложение Ж);
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от Академии и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики (приложение И).

6. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Код ИДК
1. Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка		
2.	Знакомство с объектом прохождения практики. Изучение производственной структуры предприятия. Состояние производственной деятельности предприятия. Общие сведения о предприятии. История создания и развития Режим работы, кулинарная специализация, классность предприятия питания, уровень и характер услуг, мощность (количество мест,	

	<p>количество блюд/день), контингент питающихся Учредительные документы Организационно-управленческая структура и взаимодействие подразделений (в виде схемы) Перспективы развития</p> <p>Получение опыта принятия управленческих решений в различных производственных условиях Получение опыта принятия управленческих решений в различных условиях</p>	
3.	<p>Работа заготовочных цехов предприятия</p> <ul style="list-style-type: none"> -назначение цеха, режим работы, производственную мощность; - количественный и качественный состав работников цеха; - ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и количество по видам (таблица 4); - технологические линии обработки сырья, приготовление полуфабрикатов; - основные приёмы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов; - оснащённость цеха оборудованием, инвентарём, посудой, тарой; - степень механизации трудоёмких процессов; - организацию рабочих мест поваров; <p>Работа кондитерского цеха</p> <ul style="list-style-type: none"> - режим работы цеха, производственную мощность; - ассортимент мучных кондитерских или кулинарных изделий и количество их по видам с приложением производственной программы цеха; - технологические процессы производства различных видов теста и изделий, а также отделочных полуфабрикатов: подготовку сырья, замес теста и формование изделий, температурные режимы выпечки, продолжительность тепловой обработки, способы отделки изделий; - ассортимент изделий (наличие новых видов или фирменных изделий, изделий пониженной калорийности и другие); - срок хранения и реализации продукции кондитерского (мучного) цеха. <p>Работа на раздаче блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие выбранного типа раздачи данному типу предприятия; - эффективность использования раздачи, в том числе механизированной; - оборудование раздачи, посуда, инвентарь, используемые для раздачи блюд; - порядок отпуска готовой продукции в зал; - условия (температура и сроки хранения) готовых блюд на раздаче; - санитарное состояние раздачи и ее соответствие санитарным требованиям. <p>Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, на различных участках предприятия; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - наличие контроля качества готовых блюд и изделий на раздаче (бракераж), наличие бракеражного журнала (кем, когда заполняется, регулярность проведения и т. д.); - внешний контроль качества изготавливаемой продукции (ведомственный, государственный). 	
4.	Совершенствование работы предприятия Оценка уровня качества и безопасности продукции предприятия. Оценка эффективности производства и технологий переработки плодоовощной и животноводческой продукции. Оценка эффективности производства пищевой продукции на предприятии. Выработка рекомендаций по повышению эффективности производства на предприятии.	
5.	Формирование отчета о прохождении практики	

Перед началом производственной практики (организационно-управленческая практика) обучающийся должен:

- явиться в назначенное время на общее организационное собрание (инструктаж);
- получить от преподавателя - руководителя практики от Академии необходимые инструкции и консультации;
- изучить предусмотренные программой практики материалы.

Обучающиеся в период прохождения производственной практики (организационно-управленческая практика) обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программами практики (в т.ч. индивидуальные задания);
- выполнять рабочий график (план) проведения практики;
- поддерживать в установленные дни контакты с руководителем практики от кафедры, а в случае возникновения непредвиденных обстоятельств или неясностей сообщать о них незамедлительно;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

7. Формы отчетности по практике.

Формами отчетности по производственной практике (организационно-управленческая практика) являются дневник прохождения практики и отчет о прохождении практики. Отчет должен содержать сведения о выполненной работе в период практики и материал, отражающий содержание разделов программы практики, рабочего графика (плана) проведения практики и индивидуального задания. Образец титульного листа отчета по практике и примерная структура отчета представлены в приложениях К и Л соответственно.

8. Особенности организации производственной практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) форма проведения практики устанавливается инженерно-технологическим факультетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-

социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Студенту с ОВЗ необходимо написать заявление с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места практики с учетом его индивидуальных особенностей.

Формат проведения промежуточной аттестации по преддипломной практике для инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно, с применением электронных или иных технических средств).

По заявлению инвалида и лица с ОВЗ в процессе промежуточной аттестации по преддипломной практике должно быть обеспечено присутствие ассистента из числа сотрудников Академии или привлеченных специалистов, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей.

При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответов при прохождении промежуточной аттестации по преддипломной практике.

9. Оценочные материалы по организационно-управленческой практике

Оценочные материалы по организационно-управленческой практике представлены в виде фонда оценочных средств в приложении А к программе практики.

10. Методические указания для обучающихся по прохождению практики

В процессе организации производственной практики (организационно-управленческая практика) применяются не только традиционные образовательные, научно-исследовательские технологии, но и активные и интерактивные формы: анализ и разбор конкретных ситуаций. В последствии на этой основе вырабатываются конкретные рекомендации.

Основными методами, используемыми при получении результатов исследования в ходе прохождения практики являются:

- использование информационных ресурсов и баз данных (электронные каталоги библиотек и полнотекстовые электронные базы литературных источников используются при поиске материала для подготовки отчета о прохождении практики);

- использование проблемно-ориентированного междисциплинарного подхода к изучению наук (использование моделей и прикладных проблем в параллельно изучаемых дисциплинах);

- использование методов, основанных на изучении практики (разделы в отчете практики выполняются на основе практических исходных данных);

- компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.;

- вербально - коммуникационные технологии (интервью, беседы с руководителями, специалистами, работниками массовых профессий предприятия (учреждения, жителями населенных пунктов);

- организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях, «планерках», нарядах и т.п.);

- при прохождении производственной практики студент использует при необходимости отчетность предприятия, должностные инструкции, программные продукты и т.п.

Основную часть практики составляет внеаудиторная самостоятельная работа под руководством руководителя практики от организации (выполнение заданий практики, составление отчетной документации).

На заключительном этапе обучающийся готовит отчет по практике и защищает его.

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов на производственной практики (организационно-управленческой практики) являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности).

11. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения производственной практики

Электронные учебные издания в электронно-библиотечных системах (ЭБС):

№ п/п	Автор, название, место издания, год издания, количество страниц	Ссылка на учебное издание в ЭБС
<i>Основная литература</i>		
1.	Методические рекомендации по прохождению производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) программы Технология продукции и организация ресторанного дела / Н.В. Романова, Е.В. Иванова.- Смоленск: ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, 2019-64 с.	Режим доступа: https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/romanov_a_n_v__metod_rekom_p_profumeniya_19_03_04.pdf
2.	Василенко, З.В. Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы : учебное пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. — Минск : Вышэйшая школа, 2016. — 299 с. — ISBN 978-985-06-2459-8.	Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/92490

1.	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7.	Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/105564
3.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 416 с.	Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93452
4.	Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-3323-0.	Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/111885
5.	Ершова С.А. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. – СПб ГАСУ, 2007. –155 с.	Режим доступа: http://ebs.rgazu.ru/?q=node/231
6.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В. Бредихина [Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 192 с.	Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40867.html .— ЭБС «IPRbooks»
7.	Планирование и прогнозирование экономики: учебное пособие / А.В. Белокопытов – Смоленск: ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, 2019. – 101 с.	Режим доступа: https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/Belokopytov-planirovanie_i_prognozirovanie_ekonomiki_uchpos.pdf
8.	Рациональное питание. Теория и практика : учебное пособие / авторы-составители Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-3692-7.	Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/122145
<i>Дополнительная литература:</i>		

1.	Белокопытов В.Н. Теоретические и практические основы безопасности жизнедеятельности на производстве: курс лекций. – Смоленск, 2015. – 124 с.	Режим доступа: http://www.ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/4925
2.	Низовцев, В.В. Правоведение: Учеб. пособие/ В.В. Низовцев, Л.П. Кетова, Н.М. Реброва -Юж.-Рос. гос. техн. ун-т. – Ново-черкасск: ЮРГТУ, 2011. – 122 с.	Режим доступа: http://www.ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/3531
3.	Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: справочник / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский ; под редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2492-4.	Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/93705
4.	Управление качеством и сертификация услуг общественного питания: метод. указания / Сост.: И.Ш. Шумилова. – Ижевск: ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2017. – 67 с.	Режим доступа: http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=system/files/6_SHumilova_metod_ukazaniya.pdf
5.	Чулкова Г.В. Маркетинг и мониторинг прогнозирования потребительских рынков в ресторанном бизнесе: учебное пособие. Смоленск: ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, 2019. 128 с.	Режим доступа: https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/chulkova_g_vmarketing_i_monitoring_prognozirovaniya_potrebiteljskih_rynkov_v_restorannom_biznese_19_03_04_uchebnoe_posobiefreeze.pdf

12. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

- Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Azure Dev Tools for Teaching по программе Microsoft Imagine Premium в рамках соглашения №1204024138 от 01.02.2021);
- Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014).

13. Профессиональные базы данных

1. «Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>

2. «КонсультантПлюс»» <http://www.consultant.ru/>

14. Информационные справочные системы

1. Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcх.ru/opendata/>
2. Федеральная служба государственной статистики. <http://sml.gks.ru/>

15. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

В процессе прохождения практики используется материально-техническая база Академии и организации, обеспечивающей проведение практики. Для прохождения производственной практики (организационно-управленческая практика) в конкретной организации должны использоваться оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. Для оформления результатов практики необходимо рабочее место, оборудованное вычислительной и офисной техникой.

Для подготовки отчета по практике может использоваться материально-техническая база Академии - учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы (оснащенные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Академии и ЭБС).

Аудитории для проведения практики	№ корпуса, № помещения (аудитории) и его площадь	Перечень оборудования (в т.ч. виртуальные аналоги) и технических средств обучения
<i>Для самостоятельной работы</i>	Учебная аудитория 203 в учебном корпусе № 1, расположенном по адресу: 214000, Смоленская область, г. Смоленск, ул. Большая Советская, д.10/2	<p>Специализированная мебель-столы, стулья, парты. Компьютер в сборе с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации – 18 шт.</p> <p>1. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Azure Dev Tools for Teaching по программе Microsoft Imagine Premium в рамках соглашения №1204024138 от 01.02.2021)</p> <p>2. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)</p> <p>3. Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security 1 year Educational Renewal License</p>

		(Сублицензионный договор №ПО-56/20 от 18.05.2020)
<i>Для промежуточной аттестации</i>	Учебная аудитория 320 в учебном корпусе № 3, расположенном по адресу: 214000, Смоленская область, г. Смоленск, ул. Ленина, д. 20	Специализированная мебель-столы, стулья, парты , шкаф с наглядными пособиями - 1 шт., доска аудиторная, трибуна малая – 1 шт.

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»**

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной
аттестации обучающихся по производственной практике (организационно-
управленческая практика)**

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Направленность (профиль) программы: **Технология продукции и организация
ресторанного дела**

Квалификация: **бакалавр**

Форма обучения: **очная, заочная**

1.Описание показателей и критериев оценивания планируемых результатов обучения по производственной практике (организационно-управленческая практика)

Код и наименование компетенции	Критерии освоения компетенции	Показатели оценивания сформированности компетенций	Процедуры оценивания
ИД-1ОПК-4 Осуществляет технологические процессы производства продукции питания	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: методы осуществления технологических процессов производства продукции питания Умеет: осуществлять технологические процессы производства продукции питания Владеет: технологическими процессами производства продукции питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: методы осуществления технологических процессов производства продукции питания Уверенно умеет: осуществлять технологические процессы производства продукции питания. Уверенно владеет: технологическими процессами производства продукции питания.	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: методы осуществления технологических процессов производства продукции питания. Сформировавшееся систематическое умение: осуществлять технологические процессы производства продукции питания. Сформировавшееся систематическое владение: технологическими процессами производства продукции питания.	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ИД-1ОПК-5 Организовывает и контролирует производство продукции питания	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: методику организации и контроля производства продукции питания Умеет: организовывать и контролировать	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

		производство продукции питания. Владеет: методикой организации и контроля производства продукции питания.	
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: методику организации и контроля производства продукции питания Уверенно умеет: организовывать и контролировать производство продукции питания. Уверенно владеет: методикой организации и контроля производства продукции питания.	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: методику организации и контроля производства продукции питания Сформировавшееся систематическое умение: организовывать и контролировать производство продукции питания. Сформировавшееся систематическое владение: методикой организации и контроля производства продукции питания.	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ИД-1ПК-3 Способен осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: методику осуществления оценки материальных ресурсов предприятия питания. Умеет: осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания. Владеет: методикой осуществления оценки материальных ресурсов.	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает методику осуществления оценки материальных ресурсов предприятия питания. Уверенно умеет осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания. Уверенно владеет методикой осуществления	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

		оценки материальных ресурсов	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: методику осуществления оценки материальных ресурсов предприятия питания Сформировавшееся систематическое умение: осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания. Сформировавшееся систематическое владение: методикой осуществления оценки материальных ресурсов.	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ИД-1ПК-4 Способен принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: принципы участия в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам. Умеет: принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам Владеет: способностью принимать участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: принципы участия в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам Умеет: принять участие в организации и проведении	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

		<p>встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Владеет:</p> <p>способностью принимать участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p>	
	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знает:</p> <p>принципы участия в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Умеет:</p> <p>принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Владеет:</p> <p>способностью принимать участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
ИД-1ПК-6 Способен осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знает:</p> <p>методику оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания</p> <p>Умеет:</p> <p>осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания</p> <p>Владеет:</p> <p>навыками осуществления оценки функциональных</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

		возможностей персонала предприятия питания.	
	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: методику оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания Умеет: осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания Владеет: навыками осуществления оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания.	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: методику оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания Умеет: осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания Владеет: навыками осуществления оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания.	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

2. Описание шкал оценивания

2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Ведение дневника прохождения практики	Дневник не вёлся (не заполнен) / дневник заполнен не в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; содержание дневника не соответствует требованиям программы практики, расходится с рабочим графиком	Дневник заполнен частично; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; имеются грубые ошибки в названии видов практической деятельности, описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям	Дневник заполнен в полном объеме, но имеются замечания по его содержанию; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; имеются незначительные ошибки в описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям	Дневник заполнен в полном объеме; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; виды работ описаны согласно алгоритму действий; содержание дневника соответствует требованиям программы

	(планом) прохождения практики, не отражает выполнение индивидуального задания	программы практики, частично отражает выполнение индивидуального задания; имеются небольшие отклонения от рабочего графика (плана) прохождения практики	программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуального задания не в полном объеме	практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуального задания в полном объеме
--	---	---	---	--

2.2 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Оформление отчёта о прохождении практики	Изложение материалов неполное, бессистемное; оформление не соответствует требованиям. Программа практики и индивидуальное задание не выполнены	Изложение материалов неполное, допущены грубые ошибки; оформление не аккуратное. Программа практики и индивидуальное задание выполнены частично	Изложение материалов полное, последовательное, допущены незначительные ошибки; оформление соответствует требованиям. Программа практики выполнена; индивидуальное задание выполнено частично	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное; оформление соответствует требованиям. Программа практики и индивидуальное задание выполнены в полном объеме
Защита отчёта о прохождении практики	Доклад по основным результатам пройденной практики имеет неакадемический характер. Обучающийся не владеет материалом, на вопросы, направленные на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций, дает неправильные ответы	Доклад по основным результатам практики имеет ненаучный характер. Обучающийся не в полной мере владеет материалом, на большинство вопросов, направленных на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций, дает неверные ответы	Доклад по основным результатам практики структурирован, логичен, имеет научный стиль. Обучающийся владеет материалом, отвечает на большинство вопросов, направленных на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций	Доклад по основным результатам практики структурирован, логичен, имеет научный, академический стиль. Обучающийся свободно владеет материалом, правильно отвечает на вопросы, направленные на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения программы производственной практики (организационно-управленческая практика)

Ведение дневника прохождения практики

Дневник прохождения практики наравне с отчетом о прохождении практики является основным документом, по которому обучающийся отчитывается о выполнении программы практики. Во время производственной практики (организационно-управленческая практика) обучающийся ежедневно записывает в дневник все, что им сделано по выполнению программы. Не реже одного раза в неделю студент обязан представить дневник прохождения практики на просмотр руководителю от профильной организации, который подписывает его после просмотра, делает свои замечания и дает, если необходимо, дополнительные задания. По окончании производственной практики (организационно-управленческая практика) студент должен представить полностью

заполненный дневник прохождения практики руководителю практики от профильной организации для просмотра и составления отзыва. В установленный срок студент должен сдать на кафедру отчет о прохождении практики и дневник прохождения практики. Без дневника прохождения практики студент не допускается к защите отчета о прохождении практики.

Защита отчета о прохождении практики

Отчет о прохождении практики, подписанный руководителем практики от предприятия, студент очной формы обучения предоставляет на кафедру для проверки после окончания практики; студент заочной формы обучения – во время установочно-экзаменационной сессии, следующей за практикой, но до начала мероприятий итоговой аттестации (в соответствии с графиком учебного процесса). Руководитель практики от Академии проверяет отчет и допускает (или не допускает) его к защите.

Окончательная оценка выставляется по результатам защиты. Во время защиты (в форме свободного собеседования) студент должен уметь анализировать проблемы, решения, статистику, которые изложены им в отчете о прохождении практики и дневнике прохождения практики; обосновать сделанные им выводы и предложения, их законность и эффективность, отвечать на все вопросы по существу отчета.

Оценка по производственной практике (организационно-управленческая практика) приравнивается к оценкам по теоретическому обучению при подведении итогов общей успеваемости студентов.

КОМПЛЕКТ ПРИМЕРНЫХ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

собеседования по итогам прохождения производственной практики (организационно-управленческая практика).

1. Охарактеризуйте структуру предприятия.
2. Назовите перспективные направления развития предприятия.
3. Перечислите основные меры безопасности и охраны труда.
4. Приведите основные технологические схемы и параметры процессов производства с.-х. сырья в конкретных производственных условиях.
5. Основные требования, предъявляемые к качеству с.-х. сырья.
6. Опишите технологическое оборудование, автоматизацию производственных процессов.
7. Перечислите основную нормативную документацию, используемую на предприятии.
8. Как организован санитарно-гигиенический контроль на предприятии
9. Какова структура и содержание инструкции по охране труда
10. Кто составляет инструкции по охране труда на предприятии, кто утверждает
11. На основании каких нормативных документов, сведений составляются инструкции по охране труда?
12. С какой периодичностью пересматриваются инструкции по охране труда
13. В каких случаях инструкции обязательно пересматриваются
14. Что понимается под ликвидацией чрезвычайных ситуаций
15. В чем заключаются аварийно-спасательные мероприятия
16. Как осуществляется организация аварийно-спасательных работ
17. В каком цехе готовят горячие супы, бульоны, гарниры
18. Как организованы и какое используется оборудование в овощных цехах.
19. Торговые залы – виды, оборудование, назначение.
20. Экспертиза качества зерна.
21. Правила и режимы хранения зерна.
22. Товароведная характеристика крупы.
23. Товароведная характеристика муки.

24. Товароведная характеристика макаронных изделий
25. Классификация и товароведческая характеристика свежих плодов и овощей. плодов и овощей.
26. Мучные кондитерские изделия. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Условия и сроки хранения. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения.
27. Алкогольные напитки. Классификация. Товароведная характеристика. Хранение.
28. Чай, кофе. Товароведная характеристика. Хранение.
29. Пряности, приправы. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение.
30. Растительные масла. Классификация. Товароведная характеристика. Хранение..
31. Молоко, кисломолочные продукты. Классификация. Пищевая ценность молока и молочных продуктов. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества.
32. Основы систематизации рыбы и нерыбных гидробионтов. Рыба живая, охлаждена, морожена. Товароведная характеристика.
33. Мясные полуфабрикаты, колбасные и солено-копченые изделия. Классификация. Условия хранения
34. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения в условиях ресторана. Расчет объемов закупок свежих овощей и фруктов.
35. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения в условиях ресторана. Расчет объемов закупок консервированной овощной и фруктовой продукции.
36. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения в условиях ресторана. Расчет объемов закупок крупы и муки.
37. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения в условиях ресторана. Расчет объемов закупок макаронных изделий.
38. Оценка качества продовольственных товаров животного происхождения в условиях ресторана. Расчет объемов закупок мяса.
39. Оценка качества продовольственных товаров животного происхождения в условиях ресторана. Расчет объемов закупок молочной продукции.
40. Оценка качества продовольственных товаров животного происхождения в условиях ресторана. Расчет объемов закупок рыбы.
41. .Оценка качества продовольственных товаров животного происхождения в условиях ресторана. Расчет объемов закупок морепродуктов.
42. Стратегия предприятий питания
43. Наем, отбор и прием персонала
44. Деловая оценка персонала, этика деловых отношений
45. Анализ и описание рабочих мест (Горячие, холодные цеха,, раздаточные цеха и т.д)
46. Планирование рабочего дня и анализ деятельности на предприятиях общественного питания с учетом выполняемых должностных обязанностей
47. Разработка ассортимента блюд для банкета-фуршета
48. Ассортимент и приготовление бутербродов
49. Ассортимент и приготовление первых блюд в старинной русской кухне
50. Разработка фирменных блюд из мяса(европейская кухня)
51. Современные десерты .Технология их приготовления и оформления
52. Дизайн и оформление холодных блюд из рыбы
53. Ассортимент и приготовление банкетных холодных блюд
54. Методы определения энергетической ценности пищевых продуктов.
55. Расчет интегральной пищевой ценности продуктов и получаемых блюд
56. Организация отбора проб продукции для анализа
57. Органолептическая оценка пищевых продуктов и проведение дегустации.
58. Ассортимент продаваемой продукции производства и услуги внутри и вне предприятия питания

59. Программы по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
60. Способы обеспечения обратной связи с потребителями предприятия общественного питания

Форма рабочего графика (плана) прохождения практики
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)

прохождения производственной практики
(организационно-управленческая практика)
студента __ курса (очной / заочной) формы обучения
по направлению подготовки _____
(профиль «_____»)

с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

№	Содержание практики	Период выполнения видов работ и заданий	Отметка о выполнении
1	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка		
2		
3	Сбор исходных данных, характеризующих деятельность предприятия		
4		
5		
6		
7	Выполнение заданий руководителя практики от организации		
8	Написание и оформление отчета. Оформление обязательных документов о практике.		

Руководитель от Академии: _____ (должность) _____ (подпись) _____ (расшифровка)

С рабочим графиком ознакомлен: _____ (подпись) _____ (Фамилия. И.О.)

Согласовано
руководитель от профильной организации: _____ (должность) _____ (подпись) _____ (расшифровка)

Форма индивидуального задания для прохождения практики

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»**

Кафедра _____

Направление подготовки _____

Профиль «_____»

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
для прохождения производственной практики
(организационно-управленческая практика)**

студента ____ курса, _____ группы (очной/заочной) _____ формы обучения

фамилия, имя, отчество

Целевая установка: *изучить* _____ **В**

наименование организации

№ п/п	Вопросы, подлежащие изучению
1	
2	
3	

Руководитель от Академии: _____

должность

(подпись)

(расшифровка)

Задание получил «____» _____

(дата)

(подпись)

(Фамилия. И.О.)

Согласовано

руководитель от профильной организации: _____

должность (подпись)

(расшифровка)

**Форма листа планируемых результатов обучения при прохождении практики
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой _____

Ф.И.О.
«__» _____ 20__ г.

Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
Универсальная компетенция (код и наименование)	
код и наименование ИДК	Знать (З): полный объем требований:
	Уметь (У): основные умения при решении задач:
	Владеть (В): основные навыки в решении задач:
Общепрофессиональная компетенция (код и наименование)	
код и наименование ИДК	Знать (З): полный объем требований:
	Уметь (У): основные умения при решении задач:
	Владеть (В): основные навыки в решении задач:
Профессиональная компетенция (код и наименование)	
код и наименование ИДК	Знать (З): полный объем требований:
	Уметь (У): основные умения при решении задач:
	Владеть (В): основные навыки в решении задач:

Руководитель от Академии: _____ (_____) (расшифровка)

(должность) (подпись)

Руководитель от профильной организации: _____ (_____) (расшифровка)

(должность) (подпись)

Форма отзыва руководителя практики от Академии
ОТЗЫВ

РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ АКАДЕМИИ

о работе студента(ки) _____ факультета ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА

_____ формы обучения по направлению подготовки _____

код, наименование

(профиль _____)

(Ф.И.О.)

в период прохождения производственной практики (организационно-управленческая практика)

Критерии оценки прохождения практики	Оценка¹
Выполнение программы практики	
Выполнение индивидуального задания	
Соблюдение графика прохождения практики	
Достижение планируемых результатов прохождения практики (уровень сформированности компетенций) ²	
Код и наименование ИДК	
Код и наименование ИДК	
Код и наименование ИДК	

Заключение:

(Характеристика студента. Недостатки прохождения практики: какие вопросы не решены, недостаточно проработаны, в чем причины этого. Особые отметки: практическая значимость, рекомендации к внедрению предложенных разработок, выполненных студентом. Заключение: как студент в целом справился с практикой)

Руководитель от Академии : _____ (должность) _____ (подпись) _____ (расшифровка)

« ____ » _____ 20__ г.

¹Дается качественная оценка: выполнение (невыполнение), соблюдение (несоблюдение), соответствие (несоответствие), уровень усвоения

² Оценка ставится в соответствии с критериями освоения компетенций

Форма дневника прохождения практики
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СМОЛЕНСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

ДНЕВНИК
 прохождения производственной практики (организационно-управленческая практика)
 студента _____ группы

 Фамилия, имя, отчество

Направление подготовки _____
 (профиль «_____»)

Число и месяц	Краткое описание выполненной работы	Отметка о выполнении
	Знакомство с организацией	
	Оформление обязательных документов о практике. Оформление отчета по практике.	

Практикант: _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики: _____

(Ф.И.О. руководителя практики
от профильной организации)

Форма отзыва руководителя практики от профильной организации**ОТЗЫВ
РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

о работе студента(ки) _____ факультета ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА

_____ формы обучения по направлению подготовки _____

(профиль «_____»)

(Ф.И.О.)

в период прохождения производственной практики (организационно-управленческая практика)

Критерии оценки прохождения практики	Оценка³
Выполнение программы практики	
Выполнение индивидуального задания	
Соблюдение графика прохождения практики	
Выполнение заданий руководителя практики от профильной организации	
Соблюдение требований охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности ⁴	
Соблюдение правил внутреннего трудового распорядка ²	
Достижение планируемых результатов обучения при прохождении практики⁵	
Код и наименование ИДК	
Код и наименование ИДК	
Код и наименование ИДК	

Заключение:

(Характеристика студента. Недостатки прохождения практики: какие вопросы не решены, недостаточно проработаны, в чем причины этого. Особые отметки: практическая значимость, рекомендации к внедрению предложенных разработок, выполненных студентом. Заключение: как студент в целом справился с практикой)

Руководитель от профильной организации: _____ (должность) _____ (подпись) _____ (расшифровка)

«___» _____ 20__ г.

³ Дается качественная оценка: выполнение (невыполнение), соблюдение (несоблюдение), соответствие (несоответствие)

⁴ В случае несоблюдения указать конкретные факты нарушений

⁵ Оценка ставится в соответствии с критериями освоения компетенций

Форма совместного рабочего графика (плана) проведения практики

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)

проведения производственной практики (организационно-управленческая практика)

Студента __ курса _____ формы обучения
по направлению подготовки _____ (профиль «_____»)

фамилия, имя, отчество

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Планируемые виды работ практики

№	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка о выполнении
1	Ознакомительный этап		Проведение вводного инструктажа	
2				
3				
4				
5	Аттестация итогов практики		Отзыв руководителя практики от профильной организации	
6	Подготовка отчета о прохождении практики		Отчет о прохождении практики	
7	Защита отчета о прохождении практики на кафедре		Зачетная (экзаменационная) ведомость	

Руководитель от

профильной организации:

(должность)

(подпись)

(Фамилия И.О.)

Руководитель от Академии:

(должность)

(подпись)

(Фамилия И.О.)

Практикант

(подпись)

(Фамилия И.О.)

Форма титульного листа отчета о прохождении практики

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СМОЛЕНСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»**

Кафедра _____

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики (организационно-управленческая
практика)

студента ____ группы _____ формы обучения

(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки _____
профиль _____

Место прохождения практики:

(наименование предприятия)

Руководители практики:

от Академии

(должность, ФИО)

(подпись)

от профильной организации

(должность, ФИО)

(подпись)

Отчет сдан на кафедру _____

Защита состоялась _____

Результат защиты _____

СМОЛЕНСК 20____

Примерная структура отчета о прохождении практики

1. Титульный лист.
 2. Совместный рабочий график (план) проведения практики
 3. Рабочий график (план) прохождения практики.
 4. Индивидуальное задание для прохождения практики.
 5. Планируемые результаты обучения при прохождении практики.
 6. Дневник
 7. Отзыв руководителя практики от профильной организации.
 8. Отзыв руководителя практики от Академии.
 9. Основное содержание.
 10. Заключение.
 11. Список использованной литературы.
- Приложения.