

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: ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

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

Программа практики разработана доцентом кафедры технологии переработки сельскохозяйственной продукции, кандидатом техн. наук Борисовой В.Л.

Рецензент:

доцент, Драбов В. А.

Введение

Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа является неотъемлемой составной частью основной образовательной программы.

Целью проведения производственной практики: преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы, является выполнение выпускной квалификационной работы - формирование профессиональных компетенций, сбор, обобщение и обработка аналитического материала в соответствии с избранной темой и планом, согласованным с руководителем ВКР, а также углубление и закрепление теоретических знаний, подготовка к самостоятельной работе.

Задачами практики являются:

- непосредственная практическая подготовка выпускника к самостоятельной работе по направлению подготовки;
- углубление и закрепление на практике теоретических знаний;
- изучение специальной литературы, научно-технической информации, нормативно-правовых актов, методических материалов, достижений отечественной и зарубежной сельскохозяйственной науки;
- приобретение и углубление навыков по постановке цели и задач исследования, выбору методов исследования, анализа экспериментальных данных;
- выполнение индивидуального задания по теме выпускной квалификационной работы;
- подготовка и систематизация необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

1. Вид, тип практики, способ и форма ее проведения

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: преддипломная практика.

Способ проведения практики: выездная, стационарная.

Форма проведения практики: дискретно по видам.

Преддипломная 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. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения производственной практики: преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования профессиональных компетенций:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональная компетенция	
ПК-1 Готовность осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания ПК-2 Способность к формированию и контролю бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания ПК-3 Способность осуществлять оценку	(код и наименование)
	ИД-1ПК-1 Способен осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания
	ИД-1ПК-2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
	ИД-1ПК-3 Способен осуществлять оценку

<p>материальных ресурсов предприятия питания</p> <p>ПК-4 Готовность принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>ПК-5 Способность к организации службы внутреннего контроля предприятия питания</p> <p>ПК-6 Способность осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания</p> <p>ПК-7 Способность применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере общественного питания</p> <p>ПК-8 Способность применять современные информационные и коммуникативные технологии для реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания</p>	<p>материальных ресурсов предприятия питания</p> <p>ИД-1ПК-4 Способен принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>ИД-1ПК-5 Способен к организации службы внутреннего контроля предприятия питания</p> <p>ИД-1ПК-6 Способен осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания</p> <p>ИД-1ПК-7 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p> <p>ИД-2ПК-7 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>ИД-1ПК-8 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>
--	--

Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
<p>Профессиональная компетенция</p> <p>ПК-1 Готовность осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания</p> <p>ПК-2 Способность к формированию и контролю бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>ПК-3 Способность осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания</p> <p>ПК-4 Готовность принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>ПК-5 Способность к организации службы внутреннего контроля предприятия питания</p> <p>ПК-6 Способность осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания</p> <p>ПК-7 Способность применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере общественного питания</p> <p>ПК-8 Способность применять современные информационные и коммуникативные технологии для реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания</p>	
ИД-1ПК-1 Способен осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания
	<p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания
	<p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью контролировать и планировать текущую деятельность предприятия питания

ИД-1ПК-2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Знать (З): полный объем требований: - формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - определяет формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - навыками контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
ИД-1ПК-3 Способен осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	Знать (З): полный объем требований: - оценку материальных ресурсов предприятия питания
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - навыками оценки 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	Знать (З): полный объем требований: - организацию и проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - осуществлять организацию и проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
ИД-1ПК-5 Способен к организации службы внутреннего контроля предприятия питания	Знать (З): полный объем требований: - организацию службы внутреннего контроля предприятия питания
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - проводить организацию службы внутреннего контроля предприятия питания
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - навыками организации службы внутреннего контроля предприятия питания
ИД-1ПК-6 Способен осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания	Знать (З): полный объем требований: - оценку 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 оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания
ИД-1ПК-7 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям	Знать (З): полный объем требований: - современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и

безопасности	уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - навыками оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности
ИД-2ПК-7 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	Знать (З): полный объем требований: -предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
	Уметь (У): основные умения при решении задач: -разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - навыками совершенствования технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
ИД-1ПК-8 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	Знать (З): полный объем требований: - предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
	Уметь (У): основные умения при решении задач: - разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
	Владеть (В): основные навыки в решении задач: - навыками совершенствования технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья

3. Место практики в структуре образовательной программы.

Преддипломная практика входит в Блок 2 «Практики», и в полном объеме относится к вариативной части программы бакалавриата.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает: исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- сельскохозяйственные культуры и животные;
- технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

- оборудование перерабатывающих производств;
- сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская (основная);
- производственно-технологическая (дополнительная);
- организационно-управленческая (дополнительная).

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

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

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 3 зачетные единицы (108 часов, из них 2 часа контактной работы, в т.ч. 2 часа на контроль). Студенты проходят практику: на очной форме обучения – в течение 2 недель на 4 курсе; на заочной форме обучения – в течение 2 недель на 5 курсе в соответствии с календарным учебным графиком.

5. Руководство практикой

Для руководства производственной практикой (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) 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	Компетенции
1.	Организационный этап Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка	
2.	Подготовительный этап - определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, согласование рабочего графика (плана) работы и индивидуального задания с руководителем практики.	ИД-1ПК-1; ИД-1ПК-2; ИД-1ПК-3; ИД-1ПК-4; ИД-1ПК-5; ИД-1ПК-6; ИД-1ПК-7; ИД-2ПК-7; ИД-1ПК-8
3.	Основной этап. Аналитический - сбор статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в ВКР; - изучение и анализ вопросов технологии производства продукции на предприятии; - изучение практических вопросов организации производства и управления предприятием; - ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия.	
4.	Формирование отчетных документов по практике	Дневник, отчет

Перед началом практики обучающийся должен:

- явиться в назначенное время на общее организационное собрание (инструктаж);
- получить от преподавателя - руководителя практики от кафедры необходимые инструкции и консультации;

- изучить предусмотренные программой практики материалы.

Обучающиеся в период прохождения практики 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 (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) 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 (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) 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. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа).

Фонд оценочных средств представлен в приложении А.

10. Методические указания для обучающихся по прохождению практики

В процессе организации производственной практики (преддипломной практики) 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 (преддипломной 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 (преддипломной практики) являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;

2. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание производственной практики (преддипломной практики).

11. Перечень учебно-методического обеспечения по практике

Методические рекомендации по прохождению производственной практики (преддипломной практики) по основной профессиональной образовательной программе высшего образования направление подготовки 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- 67 с. - https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/romanova_n_v_metode_rek_pd_19_03_04.pdf

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

№ 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 (преддипломной практики) по основной профессиональной образовательной программе высшего образования направление подготовки 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- 67 с.	https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/romanov_a_n_v__metode_rek_pd_19_03_04.pdf
2.	Мишина, О.Ю. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с.	Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368
3,	Ефимов В. В. Улучшение качества продукции, процессов и ресурсов: учебное пособие / В. В. Ефимов. — М.: КНОРУС, 2007. — 223 с.	Режим доступа - http://venec.ulstu.ru/lib/disk/2012/Efimov6.pdf
4.	Моделирование экономики и маркетинга: Учебное пособие / М.В. Белокопытов, А.Л. Тимофеева, Е.В. Трофименкова. Смоленск, ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, 2017. 22с.	Режим доступа: http://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/Belokopytov_timofeeva_trofimenkova_modelir_ekon_mark_uchpos.pdf
5.	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
6.	Гужина, Г.Н., Гужин, А.А., Кознышева, Л.В., Марусев, Д.А. Управление персоналом: Учебное пособие / Издательство: ФГОУ ВПО РГАЗУ, 2009. - 279 с.	Режим доступа: http://www.ebs.rgazu.ru/ndex.php?q=node/134
<i>Дополнительная литература:</i>		

1.	Нечаев, В.И. Организация производства и предпринимательство в АПК: учебник / В.И. Нечаев, П.Ф. Парамонов, Ю.И. Бершицкий ; под общей редакцией П.Ф. Парамонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 472 с. — ISBN 978-5-8114-2251-7.	Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/reader/book/108320/#1 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2.	Мишина, О.Ю. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с.	Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368
3.	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»
4.	Голубев А.А. Финансовый менеджмент: учебное пособие. [Электронный ресурс]/ А.А. Голубев. Электрон.дан.- Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет ИТМО, 2013—130 с.	Режим доступа: http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/3381
5.	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.	Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/92490

12.Перечень печатных учебных изданий

Печатные учебные издания в библиотечном фонде

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц	Количество экземпляров в библиотеке
<i>Основная литература</i>		

1	Литвинов, Б.В. Практикум по оценке качества и переработке продукции растениеводства: учебное пособие – Смоленск, 2009. – 176 с.	
2	Технология производства и переработки животноводческой продукции: учебное пособие / под ред. Н.Г. Маканцева. – Калуга: Манускрипт, 2005. – 688 с.	
3	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник / под ред. В.И. Манжесова. – СПб.: Троицкий мост, 2012.- 536 с.	
<i>Дополнительная литература</i>		
1.	Курдина, В.Н. Практикум по хранению и переработке сельскохозяйственных продуктов. – М.: Колос, 1992. – 176 с.	140
2.	Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум. – СПб.: Лань, 2012. – 240 с.	
3.	Трисвятский, Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов: учебник – М.: Колос, 1991. – 414 с.	
4.	Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учеб. пособие. – СПб.: РАПН, 2008. – 408 с.	
5.	Технология переработки продукции растениеводства / под ред. Н.М. Личко. – М.: Колос, 2000. – 552 с.	
6.	Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства: учебное пособие / под ред. А.Ф. Крисанова, Д.П. Хайсанова. – М.: Колос, 2000. - 207 с.	
7.	Гужина, Г.Н., Гужин, А.А., Кознышева, Л.В., Марусев, Д.А. Управление персоналом: Учебное пособие / Издательство: ФГОУ ВПО РГАЗУ, 2009. - 279 с.	

13.Ресурсы сети «Интернет»

1. Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcх.ru/opendata/>
2. Профессиональная справочная система Техэксперт <http://www.cntd.ru>
3. Сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации www.mcх.ru
4. Базы данных: Российский индекс научного цитирования <https://elibrary.ru/>

14. Профессиональные базы данных

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

15. Информационные справочные системы

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

16. 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 (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) в конкретной организации должны использоваться инструментальные, программные средства, удовлетворяющие специфике подготовки обучающихся направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, используемые в производственном процессе. 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).

**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 (преддипломная практика, в том числе научно-
исследовательская работа)**

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 учебной дисциплине**

Индикаторы достижения компетенций	Уровень освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
ИД-1ПК-1 Способен осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания	Пороговый (удовлетворите льно)	Знает: контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания Умеет: осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания Владеет: способностью контролировать и планировать текущую деятельность предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания Уверенно умеет: осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания Уверенно владеет: способностью контролировать и планировать текущую деятельность предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания Сформировавшееся систематическое умение: осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания Сформировавшееся систематическое владение: способностью контролировать и планировать текущую деятельность предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

ИД-1ПК-2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Умеет: определяет формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Владеет: навыками контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Уверенно умеет: определяет формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Уверенно владеет:	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: - формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Сформировавшееся систематическое умение: - определяет формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Сформировавшееся систематическое владение: - навыками контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ИД-1ПК-3 Способен осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: оценку материальных ресурсов предприятия питания Умеет: осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания Владеет: навыками оценки материальных ресурсов	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

		предприятия питания	
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: оценку материальных ресурсов предприятия питания Уверенно умеет: осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания Уверенно владеет: навыками оценки материальных ресурсов предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: - оценки материальных ресурсов предприятия питания Сформировавшееся систематическое умение: осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания Сформировавшееся систематическое владение: навыками оценки материальных ресурсов предприятия питания	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: организацию и проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам Умеет: осуществлять организацию и проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам Владеет: навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: организацию и проведение встреч, переговоров и презентаций	Дневник прохождения практики

		<p>продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Уверенно умеет: осуществлять организацию и проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Уверенно владеет: навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p>	<p>Отчет о прохождении практики</p>
	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Сформировавшееся систематическое знание: организации и проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Сформировавшееся систематическое умение: осуществлять организацию и проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Сформировавшееся систематическое владение: навыками проведения 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>
<p>ИД-1ПК-5 Способен к организации службы внутреннего контроля предприятия питания</p>	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знает: организацию службы внутреннего контроля предприятия питания</p> <p>Умеет: проводить организацию службы внутреннего контроля предприятия питания</p> <p>Владеет:</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: организацию службы внутреннего контроля предприятия Уверенно умеет: проводить организацию службы внутреннего контроля предприятия питания Уверенно владеет:	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: организации службы внутреннего контроля предприятия питания Сформировавшееся систематическое умение: проводить организацию службы внутреннего контроля предприятия питания Сформировавшееся систематическое владение: навыками организации службы внутреннего контроля предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ИД-1ПК-6 Способен осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания Умеет: осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания Владеет: навыками оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания Уверенно умеет: осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания Уверенно владеет: навыками оценки функциональных возможностей персонала	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

		предприятия питания	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания Сформировавшееся систематическое умение: осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания Сформировавшееся систематическое владение: навыками оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ИД-1ПК-7 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности Умеет: применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности Владеет: навыками оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям	Дневник прохождения практики

		<p>потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p> <p>Уверенно умеет: применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p> <p>Уверенно владеет: навыками оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p>	<p>Отчет о прохождении практики</p>
	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Сформировавшееся систематическое знание: современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p> <p>Сформировавшееся систематическое умение: применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p> <p>Сформировавшееся систематическое владение: навыками оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам,</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

		цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	
<p>ИД-2ПК-7</p> <p>Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знает: предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>Умеет: разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>Владет: навыками совершенствования технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	<p>Продвинутый (хорошо)</p>	<p>Твердо знает: предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>Уверенно умеет: разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

		<p>профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>Уверенно владеет: навыками совершенствования технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	
	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Сформировавшееся систематическое знание: предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>Сформировавшееся систематическое умение: разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>Сформировавшееся систематическое владение: навыками совершенствования технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

		возможностями здоровья	
ИД-1ПК-8 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	Пороговый (удовлетворительно)	<p>Знает: предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>Умеет: разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>Владеет: навыками совершенствования технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	Продвинутый (хорошо)	<p>Твердо знает: предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>Уверенно умеет: разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

		<p>возможностями здоровья</p> <p>Уверенно владеет:</p> <p>навыками совершенствования технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	
	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Сформировавшееся систематическое знание:</p> <p>предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>Сформировавшееся систематическое умение:</p> <p>разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>Сформировавшееся систематическое владение:</p> <p>навыками совершенствования технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

2. Описание шкал оценивания

2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Форма текущего контроля	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительный)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Ведение дневника прохождения практики	Дневник не вёлся (не заполнен) / дневник заполнен не в соответствии с требованиями, предъявляемым и к данному виду документа; содержание дневника не соответствует требованиям программы практики, расходится с рабочим графиком (планом) прохождения практики, не отражает выполнение индивидуально го задания	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 программы практики, частично отражает выполнение индивидуального задания; имеются небольшие отклонения от рабочего графика (плана) прохождения практики	Дневник заполнен в полном объёме, 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 программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуального задания не в полном объёме	Дневник заполнен в полном объёме; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; виды работ описаны согласно алгоритму действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуального задания в полном объёме

2.2 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации

Форма промежуточной аттестации	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительный)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Оформление отчёта о прохождении практики	Изложение материалов неполное, бессистемное; оформление не соответствует требованиям. Программа практики и	Изложение материалов неполное, допущены грубые ошибки; оформление не аккуратное. Программа практики и	Изложение материалов полное, последовательное, допущены незначительные ошибки; оформление соответствует	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное; оформление соответствует требованиям. Программа

	индивидуальное задание не выполнены	индивидуальное задание выполнены частично	требованиям. Программа практики выполнена; индивидуальное задание выполнено частично	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

КОМПЛЕКТ ПРИМЕРНЫХ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

собеседования по итогам прохождения производственной практики (преддипломная практика).

1. Каковы масштабы и виды деятельности данного предприятия?
2. В какой организационно-правовой форме осуществляет свою деятельность предприятие?
3. Каковы миссия, цели и задачи предприятия?
4. Какие виды продукции выпускаются, какие виды услуг предоставляются на предприятии?
5. Дайте характеристику организационной структуры предприятия.
6. Перечислите основные функции подразделений предприятия.
7. Каковы техническое оснащение и технологические процессы предприятия?
8. Какова степень механизации/автоматизации производственного процесса?
9. Формулировка цели и задач исследования, объекта и предмета исследования.
10. Составление схемы эксперимента.
11. Какие цели и задачи выполнены в ходе проведения преддипломной практики?
12. Какова практическая значимость Вашего научного исследования?
13. Какие методы и средства проведения экспериментальных работ использовались?
14. Какие системы сбора и обработки информации были задействованы?

15. Обоснование выбора методов и инструментов для проведения оценки качества разработанных продуктов?

16. Остались ли нерешенные задачи и каковы перспективы их решения?

17. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения преддипломной практики?

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения программы производственной практики (преддипломная практика), в том числе научно-исследовательская работа

1. Положение о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования.

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: преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы

студента __ курса ____ формы обучения

по направлению подготовки _____

код, наименование

(профиль _____)

 (фамилия, имя, отчество)

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 _____

код, наименование

профиль _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
прохождения производственной практики: преддипломной практики, в том
числе научно-исследовательской работы

студента ____ курса, ____ группы _____ формы обучения

(Ф.И.О. студента)

Целевая установка: *изучить* _____ в

(наименование предприятия)

№ 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)

« » 20 г.

В результате прохождения производственной практики: преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования компетенций:

Результаты освоения программы бакалавриата	Планируемые результаты практики
ОПК- ПК-	Знает: Умеет: Владеет:

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

**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: преддипломной практики, в том
числе научно-исследовательской работы

Критерии оценки прохождения практики	Оценка¹
Выполнение программы практики	
Выполнение индивидуального задания	
Соблюдение графика прохождения практики	
Достижение планируемых результатов прохождения практики (уровень сформированности компетенций) ²	
ОПК-	
ПК-	
ПК-	

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.

¹ Дается 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: преддипломной практики, в том числе
 научно-исследовательской работы
 студента _____ группы

(фамилия имя отчество)

Направление подготовки _____

код, наименование

(профиль _____)

Число и месяц	Краткое описание выполненной работы	Отметка о выполнении
	Сбор, обработка и анализ материала для индивидуального задания	
	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 _____

код, наименование

(профиль

_____)

(Ф.И.О.)

в период прохождения производственной практики: преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы

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 прохождения практики (уровень сформированности компетенций) ⁵	
ОПК-	
ПК-	
ПК-	

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: преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы

Студента __ курса _____ формы обучения

по направлению подготовки _____ (профиль _____)
код, наименование_____
(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	Выполнение индивидуального задания		Мероприятия по сбору материала, составление раздела отчета по практике	
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 ведомость (экзаменационная)	

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

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

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: преддипломной практики, в том числе
научно-исследовательской работы

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 прохождения 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