

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СМОЛЕНСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА)

Романова Н.В., Иванова Е.В.

**Методические рекомендации по прохождению производственной
практики (научно-исследовательская работа) 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**

Смоленск – 2019

Рецензент:

Птицына Н.В. кандидат с-х наук, доцент кафедры Агрономии, землеустройства и экологии ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА

Романова Н.В., Иванова Е.В.

Р Методические рекомендации по прохождению производственной практики (научно-исследовательская работа) 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- 66 с.

Печатается по решению методического совета ФГБОУ ВО «Смоленская ГСХА» (протокол № 9 от 26 марта 2019 г.)

© Романова Н.В., 2019

© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Смоленская государственная сельскохозяйственная академия», 2019

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРАКТИКИ	6
Вид практики, способ и форма ее проведения	6
Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	6
Место практики в структуре образовательной программы	11
Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах	15
Руководство практикой	15
Содержание практики	16
Формы отчетности по практике	18
Особенности организации практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	18
МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ	20
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ ПОДГОТОВКЕ К КОНТАКТНОЙ РАБОТЕ во время прохождения практики	22
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ВО ВРЕМЯ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ И ГРУППОВЫХ КОНСУЛЬТАЦИЙ	22
Методические рекомендации по подготовке к презентациям и докладам	22
Методические рекомендации по работе с литературой	25
Методические рекомендации по работе с Интернет-источниками	29
Ведение дневника прохождения практики	30
Выполнение индивидуального задания	30
ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	30
ПРИЛОЖЕНИЯ	34
Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике	34
Форма рабочего графика (плана) прохождения практики	58
Форма индивидуального задания для прохождения практики	59
Форма листа планируемых результатов прохождения практики	60
Форма отзыва руководителя практики от Академии	61
Форма отзыва руководителя практики от профильной организации	62
Форма совместного рабочего графика (плана) проведения практики	63
Форма титульного листа отчета о прохождении практики	64
Примерная структура отчета о прохождении практики	65

ВВЕДЕНИЕ

Производственная практика (Научно-исследовательская работа (НИР)) предполагает исследовательскую работу, направленную на развитие у бакалавров способности к самостоятельным теоретическим и практическим суждениям и выводам, выработку умений объективной оценки научной информации, развитие свободы научного поиска и стремления к применению научных знаний в профессиональной деятельности. НИР формирует готовность обучающихся к творческой реализации полученных в академии знаний, умений и навыков, помогает овладеть основами методологии научной деятельности, обрести исследовательский опыт.

Целью производственной практики (научно-исследовательская работа) является формирование профессиональных компетенций, развитие способности самостоятельного осуществления научно-исследовательской деятельности, связанной с решением сложных профессиональных задач в области производства пищевых продуктов.

Задачами практики являются:

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
- способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
- приобретение навыка использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов;
- научиться сбору и обработке необходимых данных для разработки выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- научиться устанавливать требования и приоритеты в профессиональной деятельности и поведении в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение навыка анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций;
- научиться определять современными методами исследования свойства пищевого сырья и готовой продукции;
- научиться средствам обработки экспериментальных данных проведенных исследований, методам оценки результатов экспериментов,

техникой формулирования выводов и предложений проведенных исследований;

-приобретение навыка проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции;

- приобретение навыка разработки предложения по выбору поставщиков и сбора первичной информации для предприятий питания;

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРАКТИКИ

Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: (научно-исследовательская работа)

Способ проведения практики: выездная, стационарная.

Форма проведения практики: дискретно по видам.

Производственная 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.

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

В результате прохождения производственной практики (научно-исследовательская работа) обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования профессиональных компетенций:

Результаты освоения программы бакалавриата	Планируемые результаты обучения
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает: - методы использования современных информационных технологиями для решения профессиональных задач в АПК; - значение и виды современных информационных систем, баз данных и их место в профессиональной деятельности в АПК;
	Умеет: - использовать современные информационные, сетевые компьютерные технологии для поиска, обработки данных, формирования информационных ресурсов организации АПК; - использовать современные информационные технологии для создания базы данных организации АПК;
	Владеет: - использовать современные информационные, сетевые компьютерные технологии для поиска, обработки данных, формирования информационных ресурсов организации АПК; - использовать современные информационные

	технологии для создания базы данных организации АПК;
ПК- 3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	<p>Знает: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест, основы санитарного законодательства, санитарные правила в области общественного питания, гигиенические нормативы и требования к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; меры обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности на перерабатывающих предприятиях и их продукции, в том числе в связи с внедрением новых технологических схем, рецептур пищевых добавок, нового оборудования, посуды и др.</p> <p>Умеет: использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест ,проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; разрабатывать и проводить мероприятия по защите пищевых продуктов от влияния вредных факторов окружающей среды; разрабатывать и проводить мероприятия по профилактике алиментарных заболеваний инфекционной и неинфекционной природы; проводить санитарное обследование предприятий общественного питания; разрабатывать методы действенного санитарного контроля; разрабатывать инструкции по технике безопасности.</p> <p>Владеет: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методиками проведения проверок предприятий общественного питания, как на стадии проекта так и в процессе</p>

	ведения деятельности по предоставлению услуг и продуктов питания населению
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	<p>Знает: - основные теории мотивации, руководства, власти;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства; - содержание основных закономерностей, принципов, функций и методов управления персоналом; - современные технологии и методы разработки и принятия управленческих решений - состав функций менеджмента и специфику их распределения по уровням управления; - организационно-управленческие и аксиологические основы управления персоналом; - сущность и показатели эффективности менеджмента; <p>Умеет: - анализировать основные методы мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать современные технологии и методы принятия управленческих решений; - организовывать работу исполнителей, проводить аттестацию и оценку персонала; - критически оценивать предлагаемые варианты управленческих решений и разрабатывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий; <p>Владеет: - основными методами мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципами, функциями и методами управления персоналом; - современными технологиями и методами разработки и принятия управленческих решений; - способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; - навыками поиска, анализа и использования управленческой информации.
ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск,	<p>знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

<p>выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	<p>владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками контроля деятельности производства, поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
<p>ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа деятельности и рабочего дня с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания; - состав и содержание должностных инструкций; - методы планирования рабочего времени руководителей и специалистов в АПК;
	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания; - планировать рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;
	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными способами планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа деятельности и рабочего дня с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания; - методикой анализа рабочего времени и планирования рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.
<p>ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы научного исследования; - нормативные документы, стандарты, в т.ч. на оформление отчета о НИР и библиографического описания источников литературы;

	<ul style="list-style-type: none"> - проблемы в области технологии производства продукции, эксплуатации оборудования, организации производства; - методы исследования пищевых продуктов;
	Умеет: <ul style="list-style-type: none"> - проводить экспериментальные исследования и обрабатывать их результаты с помощью ЭВМ; - делать выводы и формулировать рекомендации для практического использования результатов исследования; - рассчитывать экономический эффект научных исследований и разработок.
	Владеет: <ul style="list-style-type: none"> -современными методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; - методами статистической обработки результатов агрономических и зоотехнических экспериментов; - методами оценки результатов экспериментов, - техникой формулирования выводов и предложений проведенных опытов.
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает: - теоретические основы исследований; методы и свойства пищевой продукции, лежащих в основе методов их определения; факторы, влияющие на свойства пищевого сырья и готовой продукции; составлять описание проводимых экспериментов
	Умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров свойств сырья и качество готовой продукции; пользоваться различными источниками научно-технической информации; подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
	Владеет: современными методами исследования свойств пищевого сырья и готовой продукции; средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; методами оценки результатов экспериментов, техникой формулирования выводов и предложений проведенных исследований.
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает: методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.
	Умеет: проводить исследования по стандартным методикам и уметь анализировать результаты экспериментов.

	<p>Владеет: Владеть навыками работы с лабораторным оборудованием и результатами экспертиз, навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в практической деятельности.</p>
<p>ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, -способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания - стратегией управления и обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса
	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, -проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания - управлять качеством и осуществлять стратегию обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса
	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> -готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, -способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания - стратегией управления и обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса

Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика ((Научно-исследовательская работа (НИР))) входит в Блок 2 «Практики».

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания; - контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

- проектирование и реконструкция предприятий питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

- продукция питания различного назначения;

- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

- технологическое оборудование;

- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания;

- центральный офис сети предприятий питания.

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

- **научно-исследовательская деятельность:**

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

- **производственно-технологическая деятельность:**

- организация оформления документов, для получения

- разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
 - участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
 - планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
 - организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
 - организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
 - разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
 - разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
 - внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
 - организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
 - проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
 - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
 - обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
 - совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
 - участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
 - разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

- **организационно-управленческая деятельность:**
- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов

производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

- **маркетинговая деятельность:**
- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;
- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

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

Общая трудоемкость практики Научно-исследовательская работа (НИР) составляет 6 зачетных единиц (216 часов, из них 2 часа контактной работы, в т.ч. 2 часа на контроль. Студенты проходят практику: на очной форме обучения – в течение 6 недель на 2 курсе ; на заочной форме обучения – в течение 6 недель на 3 курсе в соответствии с календарным учебным графиком.

Руководство практикой

Для руководства производственной практикой Научно-исследовательская работа (НИР) 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).

Содержание практики

Разделы практики:

Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка

Организационный этап

Ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области.

Обсуждение с научным руководителем целей и задач НИР

Изучение отдельных аспектов рассматриваемой исследовательской проблемы.

Выявление и формулирование актуальных научных проблем

Выбор темы НИР

Определение предмета и объекта исследования

Разработка плана НИР

Основной этап

Разработка методов и инструментов проведения исследований и анализа их результатов;

Поиск научной информации. Формирование библиографического списка.

Документирование исследований.

Изучение практики деятельности предприятий и организаций в соответствии с темой выпускной квалификационной работы

Выполнение творческих работ по теме научного исследования (статья, доклад на конференции)

Заключительный этап

Разработка методов и инструментов проведения исследований и анализа их результатов;

Поиск научной информации. Формирование библиографического списка.

Документирование исследований.

Изучение практики деятельности предприятий и организаций в соответствии с темой выпускной квалификационной работы

Выполнение творческих работ по теме научного исследования (статья, доклад на конференции)

Формирование отчетных документов по практике

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.

Формы отчетности по практике

Формами отчетности по производственной практике (Научно-исследовательская работа (НИР)) 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.

Особенности организации практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) форма проведения практики устанавливается экономическим 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.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ

В процессе организации производственной практики (Научно-исследовательская работа (НИР)) 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 (Научно-исследовательская работа (НИР)) являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание производственной практики (Научно-исследовательская работа (НИР)).

Фонд оценочных средств представлен в приложении А.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ ПОДГОТОВКЕ К КОНТАКТНОЙ РАБОТЕ ВО ВРЕМЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Методические рекомендации по самостоятельной работе во время индивидуальных и групповых консультаций

Групповые консультации обучающихся направлены на подготовку к успешному прохождению контрольных мероприятий - зачета, экзамена.

В процессе текущего контроля у обучающегося должен определиться круг вопросов, вызывающих затруднения. Этот перечень вопросов следует дополнить темами пропущенных занятий. Основная задача обучающегося на консультации - определить план ответа по теме, которая вызывает затруднения, выявить основные закономерности явлений, основные термины и алгоритмы расчетов, которые необходимо знать. Важно также выявить источники, которые могут способствовать самостоятельной проработке данного материала. При групповой консультации рекомендуется конспектировать комментарии преподавателя не только к своим вопросам, но и вопросам сокурсников.

Индивидуальные консультации направлены на углубление освоения основного материала, успешное написание курсовых и контрольных работ, творческих работ, заданий практики и выпускной квалификационной работы. В рамках индивидуальных консультаций обучающемуся важно выработать совместное решение с преподавателем по наиболее важным вопросам: графике консультаций и самостоятельной работы, теме и плане будущего исследования, основных моментах, которые необходимо раскрыть, а также визуализации материала и т.д.

Методические рекомендации по подготовке к презентациям и докладам

Презентация - это вид самостоятельной работы обучающихся по созданию наглядных информационных пособий, выполненных с помощью мультимедийной компьютерной программы PowerPoint. Этот вид работы требует координации навыков обучающегося по сбору, систематизации, переработке информации, оформления ее в виде подборки материалов, кратко отражающих основные вопросы изучаемой темы, в электронном виде. То есть создание материалов-презентаций расширяет методы и средства обработки и представления учебной информации, формирует у

обучающихся навыки работы на компьютере.

Для подготовки презентации рекомендуется использовать: PowerPoint, MS Word, Acrobat Reader. Самая простая программа для создания презентаций – Microsoft PowerPoint.

Для подготовки презентации необходимо собрать и обработать начальную информацию. Последовательность подготовки презентации:

1. Четко сформулировать цель презентации: вы хотите свою аудиторию мотивировать, убедить, заразить какой-то идеей или просто формально отчитаться.

2. Определить каков будет формат презентации: живое выступление (тогда, сколько будет его продолжительность) или электронная рассылка (каков будет контекст презентации).

3. Отобрать всю содержательную часть для презентации и выстроить логическую цепочку представления.

4. Определить ключевые моменты в содержании текста и выделить их.

5. Определить виды визуализации (картинки) для отображения их на слайдах в соответствии с логикой, целью и спецификой материала.

6. Подобрать дизайн и форматировать слайды (количество картинок и текста, их расположение, цвет и размер).

7. Проверить визуальное восприятие презентации.

К видам визуализации относятся иллюстрации, образы, диаграммы, таблицы.

Иллюстрация – представление реально существующего зрительного ряда. Образы – в отличие от иллюстраций – метафора. Их назначение – вызвать эмоцию и создать отношение к ней, воздействовать на аудиторию. С помощью хорошо продуманных и представляемых образов информация может надолго остаться в памяти человека.

Диаграмма – визуализация количественных и качественных связей. Их используют для убедительной демонстрации данных, для пространственного мышления в дополнение к логическому.

Таблица – конкретный, наглядный и точный показ данных. Ее основное назначение – структурировать информацию, что порой облегчает восприятие данных аудиторией.

Доклад, согласно толковому словарю русского языка Д.Н. Ушакова: «...сообщение по заданной теме, с целью внести знания из дополнительной литературы, систематизировать материал, проиллюстрировать примерами, развивать навыки самостоятельной работы с научной литературой, познавательный интерес к научному познанию».

Тема доклада должна быть согласована с преподавателем и

соответствовать теме учебного занятия. Материалы по его подготовке должны соответствовать научно-методическим требованиям университета и быть указаны в докладе. Необходимо соблюдать регламент, оговоренный при получении задания. Иллюстрации должны быть достаточными, но не чрезмерными.

Работа обучающегося над докладом-презентацией включает отработку умения самостоятельно обобщать материал и делать выводы в заключении, умения ориентироваться в материале и отвечать на дополнительные вопросы слушателей, отработку навыков ораторства, умения проводить диспут.

Докладчики должны знать и уметь: сообщать новую информацию; использовать технические средства; хорошо ориентироваться в теме всего семинарского занятия; дискутировать и быстро отвечать на заданные вопросы; четко выполнять установленный регламент (не более 10 минут); иметь представление о композиционной структуре доклада и др.

Структура выступления

Вступление помогает обеспечить успех выступления по любой тематике.

Вступление должно содержать: название, сообщение основной идеи, современную оценку предмета изложения, краткое перечисление рассматриваемых вопросов, живую интересную форму изложения, акцентирование внимания на важных моментах, оригинальность подхода.

Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. Задача основной части – представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами. При этом логическая структура теоретического блока не должна даваться без наглядных пособий, аудио-визуальных и визуальных материалов.

Заключение – ясное, четкое обобщение и краткие выводы, которых всегда ждут слушатели.

Роль обучающегося:

изучить материалы темы, выделяя главное и второстепенное; установить логическую связь между элементами темы;

представить характеристику элементов в краткой форме;

выбрать опорные сигналы для акцентирования главной информации и отобразить в структуре работы;

оформить работу и предоставить к установленному сроку.

Критерии оценки:

соответствие содержания теме;
правильная структурированность информации;
наличие логической связи изложенной информации;
эстетичность оформления, его соответствие
требованиям; работа представлена в срок.

Методические рекомендации по работе с литературой

Успех в процессе самостоятельной работы, самостоятельного чтения литературы во многом зависит от умения правильно работать с книгой, работать над текстом.

При работе с книгой необходимо подобрать литературу, научиться правильно ее читать, вести записи. Для подбора литературы в библиотеке используются алфавитный и систематический каталоги.

Важно помнить, что рациональные навыки работы с книгой позволяют экономить время и повышают продуктивность.

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по дисциплине.

Самостоятельная работа с учебниками и книгами (а также самостоятельное теоретическое исследование проблем, обозначенных преподавателем на лекциях) – это важнейшее условие формирования научного способа познания.

Основные *приемы* можно свести к следующим:

- составить перечень книг, с которыми следует познакомиться;
- перечень должен быть систематизированным (что необходимо для семинаров, что для экзаменов, что пригодится для написания курсовых и дипломных работ, а что выходит за рамки официальной учебной деятельности, и расширяет общую культуру);
- обязательно выписывать все выходные данные по каждой книге (при написании курсовых и выпускных квалификационных работ это позволит экономить время);
- определить, какие книги (или какие главы книг) следует прочитать более внимательно, а какие – просто просмотреть;
- при составлении перечней литературы следует посоветоваться с преподавателями и научными руководителями, которые помогут сориентироваться, на что стоит обратить большее внимание, а на что вообще не стоит тратить время;

- все прочитанные книги, учебники и статьи следует конспектировать, но это не означает, что надо конспектировать «все подряд»: можно выписывать кратко основные идеи автора и иногда приводить наиболее яркие и показательные цитаты (с указанием страниц);

- если книга – собственная, то допускается делать на полях книги краткие пометки или же в конце книги, на пустых страницах просто сделать свой «предметный указатель», где отмечаются наиболее интересные мысли и обязательно указываются страницы в тексте автора;

- следует выработать способность «воспринимать» сложные тексты; для этого лучший прием – научиться «читать медленно», когда понятно каждое прочитанное слово (а если слово незнакомое, то либо с помощью словаря, либо с помощью преподавателя обязательно его узнать);

Таким образом, чтение научного текста является частью познавательной деятельности. Ее цель – извлечение из текста необходимой информации. От того на сколько осознанна читающим собственная внутренняя установка при обращении к печатному слову (найти нужные сведения, усвоить информацию полностью или частично, критически проанализировать материал и т.п.) во многом зависит эффективность осуществляемого действия.

Грамотная работа с книгой, особенно если речь идет о научной литературе, предполагает соблюдение ряда правил, для овладения которыми необходимо настойчиво учиться. Организуя самостоятельную работу обучающихся с книгой, преподаватель обязан настроить их на серьезный, кропотливый труд. Прежде всего, при такой работе невозможен формальный, поверхностный подход. Не механическое заучивание, не простое накопление цитат, выдержек, а сознательное усвоение прочитанного, осмысление его, стремление дойти до сути – вот главное правило.

Другое правило – соблюдение при работе над книгой определенной последовательности.

Вначале следует ознакомиться с оглавлением, содержанием предисловия или введения. Это дает общую ориентировку, представление о структуре и вопросах, которые рассматриваются в книге. Следующий этап – чтение.

Затем прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать цельное представление об изучаемом. Т.е. не запоминать, а понять общий смысл прочитанного содержимого. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и

вопроса в целом. При повторном чтении происходит постепенное глубокое осмысление каждой главы, критического материала и позитивного изложения; выделение основных идей, системы аргументов, наиболее ярких примеров и т.д. Непременным правилом чтения должно быть выяснение незнакомых слов, терминов, выражений, неизвестных имен, названий. Обучающиеся с этой целью заводят специальные тетради или блокноты. Важная роль в связи с этим принадлежит библиографической подготовке обучающихся. Она включает в себя умение активно, быстро пользоваться научным аппаратом книги, справочными изданиями, каталогами, умение вести поиск необходимой информации, обрабатывать и систематизировать ее.

Выделяют *четыре основные установки в чтении научного текста:*

информационно-поисковая (задача – найти, выделить искомую информацию);

усваивающая (усилия читателя направлены на то, чтобы как можно полнее осознать и запомнить как сами сведения, излагаемые автором, так и всю логику его рассуждений);

аналитико-критическая (читатель стремится критически осмыслить материал, проанализировав его, определив свое отношение к нему);

творческая (создает у читателя готовность в том или ином виде – как отправной пункт для своих рассуждений, как образ для действия по аналогии и т.п. – использовать суждения автора, ход его мыслей, результат наблюдения, разработанную методику, дополнить их, подвергнуть новой проверке).

С наличием различных установок обращения к научному тексту связано существование и нескольких *видов чтения:*

Библиографическое – просматривание карточек каталога, рекомендательных списков, сводных списков журналов и статей за год и т.п.; просмотровое – используется для поиска материалов, содержащих нужную информацию, обычно к нему прибегают сразу после работы со списками литературы и каталогами, в результате такого просмотра читатель устанавливает, какие из источников будут использованы в дальнейшей работе;

ознакомительное – подразумевает сплошное, достаточно подробное прочтение отобранных статей, глав, отдельных страниц, цель – познакомиться с характером информации, узнать, какие вопросы вынесены автором на рассмотрение, провести сортировку материала;

изучающее – предполагает доскональное освоение материала; в ходе такого чтения проявляется доверие читателя к автору, готовность принять

изложенную информацию, реализуется установка на предельно полное понимание материала;

аналитико-критическое и творческое чтение – два вида чтения близкие между собой тем, что участвуют в решении исследовательских задач. Первый из них предполагает направленный критический анализ, как самой информации, так и способов ее получения и подачи автором; второе – поиск тех суждений, фактов, по которым или в связи с которыми, читатель считает нужным высказать собственные мысли.

Из всех рассмотренных видов чтения основным для обучающихся является изучающее – именно оно позволяет в работе с учебной литературой накапливать знания в различных областях. Вот почему именно этот вид чтения в рамках учебной деятельности должен быть освоен в первую очередь. Кроме того, при овладении данным видом чтения формируются основные приемы, повышающие эффективность работы с научным текстом. Научная методика работы с литературой предусматривает также ведение записи прочитанного. Это позволяет привести в систему знания, полученные при чтении, сосредоточить внимание на главных положениях, зафиксировать, закрепить их в памяти, а при необходимости вновь обратиться к ним.

Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать.

План - это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект - это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов.

План-конспект - это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении. Планирование – краткая логическая организация текста, раскрывающая содержание и структуру изучаемого материала.

Текстуальный конспект - это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

Свободный конспект - это четко и кратко сформулированные

(изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

Тематический конспект - составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

В процессе изучения материала источника, составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым, удобным для работы.

Реферирование отражает, идентифицирует не содержание соответствующего произведения (документа, издания) вообще, а лишь новое, ценное и полезное содержание (приращение науки, знания).

Аннотирование учебников, статей - это предельно сжатое изложение основного содержания текста, описание просмотренной или прочитанной книги (статьи), ее содержания, источников, характера и назначения.

Годится в особенности для поверхностной подготовки к коллоквиумам и семинарам, к которым задано проработать определенную литературу. Также подходит для предварительных библиографических заметок «самому себе». Строится на основе конспекта, только очень краткого. В отличие от реферата дает представление не о содержании работы, а лишь о её тематике.

Аннотация строится по стандартной схеме: предметная рубрика (выходные данные; область знания, к которой относится труд; тема или темы труда); но главная структура труда (или, то же самое, «краткое изложение оглавления»); подробное, но главное перечисление основных и дополнительных вопросов и проблем, затронутых в труде.

Аннотация включает: характеристику типа произведения, основной темы (проблемы, объекта), цели работы и ее результаты; указывает, что нового несёт в себе данное произведение в сравнении с другими, родственными ему по тематике и целевому назначению (при переиздании - что отличает данное издание от предыдущего).

Иногда приводятся сведения об авторе, основные проблемы и темы произведения, место и время действия описываемых событий. В аннотации указывается читательское назначение произведения печати.

Методические рекомендации по работе с Интернет-источниками

В рамках самостоятельной работы обучающихся рекомендуется

использовать новые информационные технологии для:

- поиска и обработки информации;
- написания творческой работы;
- поиска необходимого программного обеспечения для выполнения практических заданий;
- написание своего варианта плана лекции или ее фрагмента;
- составление библиографического списка;
- подготовки фрагмента практического занятия;
- прохождения компьютерного тестирования.

Особое внимание следует уделить надежности сайта. Список рекомендованных интернет-ресурсов содержится в рабочих программах дисциплин.

Ведение дневника прохождения практики

Дневник о прохождении практики является основным документом, по которому обучающийся отчитывается о выполнении программы практики. Во время практики обучающийся ежедневно записывает в дневник все, что им проделано по выполнению программы. Не реже одного раза в неделю студент обязан представить дневник на просмотр руководителю практики, который подписывает дневник после просмотра, делает свои замечания и дает, если необходимо, дополнительные задания. По окончании практики студент должен представить полностью заполненный дневник руководителю практики для просмотра и составления отзыва. Без дневника практика не засчитывается и студент не допускается к собеседованию.

Выполнение индивидуального задания

В качестве индивидуального задания студент должен исследовать выбранный вопрос. В исследовании должно быть раскрыто: сущность и значение выбранной темы исследования, определены используемые классификации, отражены современные методы расчета и вскрыты основные проблемы в рамках выбранной темы исследования.

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Основная литература:

1. Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учеб. пособие/ Дунец Е.Г., Тамова М.Ю., Куликов И.А. –СПб.: Троицкий мост, 2012.–192 с.

2. Белокопытов В.Н. Практикум по безопасности жизнедеятельности: учеб. Пособие [электронный ресурс] . Смоленск, 2016. 150 с. Режим доступа <http://vsgsha.ru/ebs.html>.
3. Шашкова И.Г., Конкина В.С., Машкова Е.И. Информационные технологии. Учебное пособие. [Электронный ресурс] - Рязань: Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева, 2012. 539 с. - Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/4024>.
4. Второв, А.А. Управление качеством [Текст]: учеб. пособие для вузов /А.А. Второв, Л.А. Борисова. – Ярославль: Изд. ФГОУ ВПО «Ярославская ГСХА», 2010. – 358 с. Режим доступа - <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/2664>
5. Шириялкин, А. Ф. Стандартизация и техническое регулирование в аспекте качества продукции : учебное пособие / А. Ф. Шириялкин. – Изд. 3-е, исправ. и доп. – Ульяновск : УлГТУ, 2011. – 258 с. Режим доступа - <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/2579>
6. Родькина, Н.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н.А. Родькина, С.М. Корпачева. — Новосибирск : НГТУ, 2015. — 123 с. — ISBN 978-5-7782-2672-2 — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118438>
7. Удалова, З.В. Комплексный экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Методические указания [Электронный ресурс] — Электрон. дан. – Донской ГАУ, 2012. –140 с. — Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/?q=node/4340>
8. [Кошарный, А.В.](#), [Кошарный, Е.А.](#), [Петрий, Н.А.](#), [Тарабаева, В.Б.](#) Технологии управления инновационными процессами: Учебное пособие / Издательство: БелГУ, 2011. - 279 с. - Режим доступа: <http://www.ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/3012>
9. 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>
10. Денисович, Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания, учеб. пособие / Ю.Ю. Денисович - Благовещенск: ДальГАУ, 2010. ч. 1 - 149 с - Режим доступа: http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=system/files/8_12.pdf

Дополнительная литература:

1. Черникова Л.П. Охрана труда и здоровья с основами санитарии и гигиены в сфере торговли и коммерции. М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2005. 336 с Белокопытов, А.В. Современные информационные технологии: учебное пособие – Смоленск, 2009. – 180 с.
2. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.
3. Ефимов В. В. Улучшение качества продукции, процессов и ресурсов: учебное пособие / В. В. Ефимов. – М.: КНОРУС, 2007. – 223 с. Режим доступа - <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/2568>
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. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Под редакцией профессора В.И. Криштафович. Лабораторный практикум. М.: «Дашков и К°», 2010. 592 с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: сборник. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2017. — 208 с. — ISBN 978-5-394-02385-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93481>
7. Чернова В.Э., Шмудевич Т.В. Анализ финансового состояния предприятия. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. – СПбГТУРП, 2011. – 95с. — Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/?q=node/447>
8. Аляксин, Б.С. Основы социального управления: Учебное пособие / Издательство: ФГОУ ДПОС «Российская академия кадрового обеспечения АПК», 2010. - 143 с. - Режим доступа: <http://www.ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/2742>

Ресурсы сети «Интернет»

1. Информационные системы Минсельхоза России
<http://opendata.mcx.ru/opendata/>
2. Профессиональная справочная система Техэксперт <http://www.cntd.ru>
3. Сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
www.mcx.ru

4. Базы данных: Российский индекс научного цитирования
<https://elibrary.ru/>

Профессиональные базы данных

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

Информационные справочные системы

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

Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка MicrosoftImaginePremium (renewal) в рамках соглашения №600798690 от 30.01.2018)
2. Офисное ПО из состава пакета MicrosoftOffice 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

1. Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций

Код и наименование компетенции	Критерии освоения компетенции	Показатели оценивания сформированности компетенций	Процедуры оценивания
ПК-2- использовать современные информационные, сетевые компьютерные технологии для поиска, обработки данных, формирования информационных ресурсов организации АПК; - использовать современные информационные технологии для создания базы данных организации АПК;	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: - методы использования современных информационных технологиями для решения профессиональных задач в АПК; - значение и виды современных информационных систем, баз данных и их место в профессиональной деятельности в АПК; Умеет: - использовать современные информационные, сетевые компьютерные технологии для поиска, обработки данных, формирования информационных ресурсов организации АПК; - использовать современные информационные технологии для создания базы данных организации АПК; Владеет: - использовать современные информационные, сетевые компьютерные технологии для поиска, обработки данных, формирования информационных ресурсов организации АПК; - использовать современные информационные технологии для создания базы данных организации АПК;	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Знает: твердое знание - методы использования современных информационных технологиями для решения профессиональных задач в АПК; - значение и виды современных информационных систем, баз данных и их место в профессиональной деятельности в АПК;	

		<p>Умеет: уверенное умение - использовать современные информационные, сетевые компьютерные технологии для поиска, обработки данных, формирования информационных ресурсов организации АПК;</p> <p>- использовать современные информационные технологии для создания базы данных организации АПК;</p> <p>Владеет: уверенное владение - использовать современные информационные, сетевые компьютерные технологии для поиска, обработки данных, формирования информационных ресурсов организации АПК;</p> <p>- использовать современные информационные технологии для создания базы данных организации АПК;</p>	
	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Знает: сформировавшееся систематическое знание - методы использования современных информационных технологиями для решения профессиональных задач в АПК;</p> <p>- значение и виды современных информационных систем, баз данных и их место в профессиональной деятельности в АПК;</p> <p>Умеет: сформировавшееся систематическое умение - использовать современные информационные, сетевые компьютерные технологии для поиска, обработки данных, формирования информационных ресурсов организации АПК;</p> <p>- использовать современные информационные технологии для создания базы данных организации АПК;</p> <p>Владеет: сформировавшееся систематическое владение - использовать современные информационные, сетевые компьютерные технологии для поиска, обработки данных, формирования информационных ресурсов организации АПК;</p> <p>- использовать современные</p>	

		информационные технологии для создания базы данных организации АПК;	
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих	Пороговый (удовлетворительно)	<p>Знает: - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест, основы санитарного законодательства, санитарные правила в области общественного питания, гигиенические нормативы и требования к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; меры обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности на перерабатывающих предприятиях и их продукции, в том числе в связи с внедрением новых технологических схем, рецептур пищевых добавок, нового оборудования, посуды и др.</p> <p>Умеет: использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; разрабатывать и проводить мероприятия по защите пищевых продуктов от влияния вредных факторов окружающей среды; разрабатывать и проводить мероприятия по профилактике алиментарных заболеваний инфекционной и неинфекционной природы; проводить санитарное обследование предприятий общественного питания; разрабатывать методы действенного санитарного контроля; разрабатывать инструкции по</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

		<p>технике безопасности.</p> <p>Владеет: - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методиками проведения проверок предприятий общественного питания, как на стадии проекта так и в процессе ведения деятельности по предоставлению услуг и продуктов питания населению</p>	
	<p>Продвинуты й (хорошо)</p>	<p>Знает: твердое знание - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест, основы санитарного законодательства, санитарные правила в области общественного питания, гигиенические нормативы и требования к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; меры обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности на перерабатывающих предприятиях и их продукции, в том числе в связи с внедрением новых технологических схем, рецептур пищевых добавок, нового оборудования, посуды и др.</p> <p>Умеет: уверенное умение использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест ,проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного</p>	

		<p>питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; разрабатывать и проводить мероприятия по защите пищевых продуктов от влияния вредных факторов окружающей среды; разрабатывать и проводить мероприятия по профилактике алиментарных заболеваний инфекционной и неинфекционной природы; проводить санитарное обследование предприятий общественного питания; разрабатывать методы действенного санитарного контроля; разрабатывать инструкции по технике безопасности.</p> <p>Владеет: уверенное владение - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методиками проведения проверок предприятий общественного питания, как на стадии проекта так и в процессе ведения деятельности по предоставлению услуг и продуктов питания населению</p>	
	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Знает: сформировавшееся систематическое знание - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест, основы санитарного законодательства, санитарные правила в области общественного питания, гигиенические нормативы и требования к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых</p>	

		<p>продуктов; меры обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности на перерабатывающих предприятиях и их продукции, в том числе в связи с внедрением новых технологических схем, рецептур пищевых добавок, нового оборудования, посуды и др.</p> <p>Умеет: сформировавшееся систематическое умение -использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест ,проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; разрабатывать и проводить мероприятия по защите пищевых продуктов от влияния вредных факторов окружающей среды; разрабатывать и проводить мероприятия по профилактике алиментарных заболеваний инфекционной и неинфекционной природы; проводить санитарное обследование предприятий общественного питания; разрабатывать методы действенного санитарного контроля; разрабатывать инструкции по технике безопасности.</p> <p>Владеет: сформировавшееся систематическое владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методиками проведения проверок предприятий общественного питания, как на стадии проекта так и в процессе ведения деятельности по предоставлению услуг</p>	
--	--	--	--

		и продуктов питания населению	
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационны х программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Пороговый (удовлетвори тельно)	<p>Знает: - основные теории мотивации, руководства, власти;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства; - содержание основных закономерностей, принципов, функций и методов управления персоналом; - современные технологии и методы разработки и принятия управленческих решений - состав функций менеджмента и специфику их распределения по уровням управления; - организационно-управленческие и аксиологические основы управления персоналом; - сущность и показатели эффективности менеджмента; <p>Умеет: анализировать основные методы мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать современные технологии и методы принятия управленческих решений; - организовывать работу исполнителей, проводить аттестацию и оценку персонала; - критически оценивать предлагаемые варианты управленческих решений и разрабатывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий; <p>Владеет: - основными методами мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципами, функциями и методами управления персоналом; - современными технологиями и методами разработки и принятия управленческих решений; - способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее 	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

		<p>достижения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками поиска, анализа и использования управленческой информации. 	
	<p>Продвинуты й (хорошо)</p>	<p>Знает: твердое знание - основные теории мотивации, руководства, власти;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства; - содержание основных закономерностей, принципов, функций и методов управления персоналом; - современные технологии и методы разработки и принятия управленческих решений - состав функций менеджмента и специфику их распределения по уровням управления; - организационно-управленческие и аксиологические основы управления персоналом; - сущность и показатели эффективности менеджмента; <p>Умеет: уверенное умение анализировать основные методы мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать современные технологии и методы принятия управленческих решений; - организовывать работу исполнителей, проводить аттестацию и оценку персонала; - критически оценивать предлагаемые варианты управленческих решений и разрабатывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий; <p>Владеет: уверенное владение - основными методами мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципами, функциями и методами управления персоналом; - современными технологиями и 	

		<p>методами разработки и принятия управленческих решений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; - навыками поиска, анализа и использования управленческой информации. 	
	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Знает: сформировавшееся систематическое знание - основные теории мотивации, руководства, власти;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства; - содержание основных закономерностей, принципов, функций и методов управления персоналом; - современные технологии и методы разработки и принятия управленческих решений - состав функций менеджмента и специфику их распределения по уровням управления; - организационно-управленческие и аксиологические основы управления персоналом; - сущность и показатели эффективности менеджмента; <p>Умеет: сформировавшееся систематическое умение - анализировать основные методы мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать современные технологии и методы принятия управленческих решений; - организовывать работу исполнителей, проводить аттестацию и оценку персонала; - критически оценивать предлагаемые варианты управленческих решений и разрабатывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий; <p>Владеет: сформировавшееся систематическое владение</p>	

		<p>основными методами мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципами, функциями и методами управления персоналом; - современными технологиями и методами разработки и принятия управленческих решений; - способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; - навыками поиска, анализа и использования управленческой информации. 	
<p>ПК-7</p> <p>способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Пороговый</p> <p>(удовлетворительно)</p>	<p>Знает: - правила поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>Умеет: - анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>Владеет: - навыками контроля деятельности производства, поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	<p>Продвинутый</p> <p>(хорошо)</p>	<p>Знает: твердое знание - правила поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>Умеет: уверенное умение - анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>Владеет: уверенное владение - навыками контроля деятельности производства, поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	
	<p>Высокий</p>	<p>Знает: сформировавшееся систематическое знание - правила поиска, выбора и использования новой</p>	

	(отлично)	<p>информации в области развития индустрии питания и гостеприимств</p> <p>Умеет: сформировавшееся систематическое умение - анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>Владеет: сформировавшееся систематическое владение - навыками контроля деятельности производства, поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	
<p>ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	Пороговый (удовлетворительно)	<p>Знает: - способы планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа деятельности и рабочего дня с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания;</p> <p>- состав и содержание должностных инструкций;</p> <p>- методы планирования рабочего времени руководителей и специалистов в АПК;</p> <p>Умеет: - планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания;</p> <p>- планировать рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;</p> <p>Владеет: - основными способами планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа деятельности и рабочего дня с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания;</p> <p>- методикой анализа рабочего времени и планирования рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

	<p>Продвинутый (хорошо)</p>	<p>Знает: твердое знание - способы планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа деятельности и рабочего дня с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - состав и содержание должностных инструкций; - методы планирования рабочего времени руководителей и специалистов в АПК; <p>Умеет: уверенное умение - планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания; <p>Владет: уверенное владение - основными способами планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа деятельности и рабочего дня с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой анализа рабочего времени и планирования рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания. 	
	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Знает: сформировавшееся систематическое знание - способы планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа деятельности и рабочего дня с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - состав и содержание должностных инструкций; - методы планирования рабочего времени руководителей и специалистов в АПК; 	

		<p>Умеет: сформировавшееся систематическое умение - планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания;</p> <p>- планировать рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;</p> <p>Владеет: сформировавшееся систематическое владение - основными способами планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа деятельности и рабочего дня с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания;</p> <p>- методикой анализа рабочего времени и планирования рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p>	
<p>ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знает: - теоретические основы научного исследования;</p> <p>- нормативные документы, стандарты, в т.ч. на оформление отчета о НИР и библиографического описания источников литературы;</p> <p>- проблемы в области технологии производства продукции, эксплуатации оборудования, организации производства;</p> <p>- методы исследования пищевых продуктов</p> <p>Умеет: - проводить экспериментальные исследования и обрабатывать их результаты с помощью ЭВМ;</p> <p>- делать выводы и формулировать рекомендации для практического использования результатов исследования;</p> <p>- рассчитывать экономический эффект научных исследований и разработок.</p> <p>Владеет: - современными методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - методами статистической обработки результатов агрономических и зоотехнических экспериментов; - методами оценки результатов экспериментов, - техникой формулирования выводов и предложений проведенных опытов. 	
	Продвинутый (хорошо)	<p>Знает: твердое знание - теоретические основы научного исследования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные документы, стандарты, в т.ч. на оформление отчета о НИР и библиографического описания источников литературы; - проблемы в области технологии производства продукции, эксплуатации оборудования, организации производства; - методы исследования пищевых продуктов <p>Умеет: уверенное умение - проводить экспериментальные исследования и обрабатывать их результаты с помощью ЭВМ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - делать выводы и формулировать рекомендации для практического использования результатов исследования; - рассчитывать экономический эффект научных исследований и разработок. <p>Владет: уверенное владение - современными методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами статистической обработки результатов агрономических и зоотехнических экспериментов; - методами оценки результатов экспериментов, - техникой формулирования выводов и предложений проведенных опытов. 	
	Высокий (отлично)	<p>Знает: сформировавшееся систематическое знание -</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы научного исследования; - нормативные документы, стандарты, в т.ч. на оформление отчета о НИР и библиографического описания источников литературы; - проблемы в области технологии производства продукции, эксплуатации оборудования, организации 	

		<p>производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы исследования пищевых продуктов <p>Умеет: сформировавшееся систематическое умение - проводить экспериментальные исследования и обрабатывать их результаты с помощью ЭВМ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - делать выводы и формулировать рекомендации для практического использования результатов исследования; - рассчитывать экономический эффект научных исследований и разработок. <p>Владеет: сформировавшееся систематическое владение - современными методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами статистической обработки результатов агрономических и зоотехнических экспериментов; - методами оценки результатов экспериментов, - техникой формулирования выводов и предложений проведенных опытов. 	
<p>ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов , подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знает: - теоретические основы исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и свойства пищевой продукции, лежащих в основе методов их определения; факторы, влияющие на свойства пищевого сырья и готовой продукции; составлять описание проводимых экспериментов <p>Умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров свойств сырья и качество готовой продукции; пользоваться различными источниками научно-технической информации; подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</p> <p>Владеет: - современными методами исследования свойств пищевого сырья и готовой продукции; средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; методами оценки результатов экспериментов, техникой формулирования выводов и предложений проведенных</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

		исследований.	
	Продвинутый (хорошо)	<p>Знает: твердое знание - теоретические основы исследований; методы и свойства пищевой продукции, лежащих в основе методов их определения; факторы, влияющие на свойства пищевого сырья и готовой продукции; составлять описание проводимых экспериментов</p> <p>Умеет: уверенное умение использовать технические средства для измерения основных параметров свойств сырья и качество готовой продукции; пользоваться различными источниками научно-технической информации; подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</p> <p>Владет: уверенное владение - современными методами исследования свойств пищевого сырья и готовой продукции; средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; методами оценки результатов экспериментов, техникой формулирования выводов и предложений проведенных исследований.</p>	
	Высокий (отлично)	<p>Знает: сформировавшееся систематическое знание - теоретические основы исследований; методы и свойства пищевой продукции, лежащих в основе методов их определения; факторы, влияющие на свойства пищевого сырья и готовой продукции; составлять описание проводимых экспериментов</p> <p>Умеет: сформировавшееся систематическое умение - использовать технические средства для измерения основных параметров свойств сырья и качество готовой продукции; пользоваться различными источниками научно-технической информации; подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</p> <p>Владет: сформировавшееся систематическое владение современными методами исследования свойств пищевого сырья и готовой продукции; средствами обработки экспериментальных данных</p>	

		проведенных исследований; методами оценки результатов экспериментов, техникой формулирования выводов и предложений проведенных исследований.	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Пороговый (удовлетворительно)	<p>Знает: - методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Умеет: проводить исследования по стандартным методикам и уметь анализировать результаты экспериментов.</p> <p>Владеет: - Владеть навыками работы с лабораторным оборудованием и результатами экспертиз, навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в практической деятельности..</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	Продвинутый (хорошо)	<p>Знает: твердое знание - методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Умеет: уверенное умение проводить исследования по стандартным методикам и уметь анализировать результаты экспериментов.</p> <p>Владеет: уверенное владение - Владеть навыками работы с лабораторным оборудованием и результатами экспертиз, навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в практической деятельности.</p>	
	Высокий (отлично)	<p>Знает: сформировавшееся систематическое знание - методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров, технические средства для</p>	

		<p>измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Умеет: сформировавшееся систематическое умение -проводить исследования по стандартным методикам и уметь анализировать результаты экспериментов.</p> <p>Владеет: сформировавшееся систематическое владение Владеть навыками работы с лабораторным оборудованием и результатами экспертиз, навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в практической деятельности.</p>	
<p>ПК-30</p> <p>готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знает: - -готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства,</p> <p>-способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p> <p>- стратегией управления и обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса</p> <p>Умеет: -осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства,</p> <p>-проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p> <p>- управлять качеством и осуществлять стратегию обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса</p> <p>Владеет: - -готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства,</p> <p>-способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p> <p>- стратегией управления и обслуживания в заведениях сферы</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

		ресторанного бизнеса	
	Продвинуты й (хорошо)	<p>Знает: твердое знание - -готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства,</p> <p>-способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p> <p>- стратегией управления и обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса</p> <p>Умеет: уверенное умение - осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства,</p> <p>-проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p> <p>- управлять качеством и осуществлять стратегию обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса</p> <p>Владеет: уверенное владение - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства,</p> <p>-способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p> <p>- стратегией управления и обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса</p>	
	Высокий (отлично)	<p>Знает: сформировавшееся систематическое знание - - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства,</p> <p>-способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p> <p>- стратегией управления и обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса</p> <p>Умеет: сформировавшееся систематическое умение --</p>	

		<p>осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства,</p> <p>-проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p> <p>- управлять качеством и осуществлять стратегию обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса</p> <p>Владеет: сформировавшееся систематическое владение -</p> <p>готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства,</p> <p>-способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p> <p>- стратегией управления и обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса</p>	
--	--	--	--

2. Описание шкал оценивания

2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля (выполнение индивидуального задания)

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Качество собранного материала	Собранный материал не полон; весьма устаревший; не способствует расширению компетенций и выполнению заданий практики	Собранный материал частично обеспечивает выполнение задач и заданий практики; на половину неактуален; сравнительно полон.	Собранный материал частично обеспечивает выполнение задач и заданий практики; не весь актуален, сравнительно полон	Собранный материал полностью обеспечивает выполнение задач и заданий практики; актуален; достаточно полон.
Отношение студента к выполняемой работе	Студент не проявил интерес к работе, неисполнителен, не показал умение работать с научной литературой и	Студент не проявил явного интереса к работе, но был исполнителен, аккуратен, дисциплинирован; показал грамотность,	Студент проявил интерес к работе, исполнитель, аккуратен, дисциплинирован, самостоятелен, коммуникабелен, показал	Студент проявил интерес к работе, исполнитель, аккуратен, дисциплинирован, грамотен, умеет работать с

	современными информационными системами, зависимость в решении задач практики	умение работать с научной литературой и современными информационными системами, коммуникабелен	грамотность, умение работать с научной литературой, неуверенно работает с современными информационными системами	научной литературой и современными информационными системами, коммуникабелен, самостоятелен
--	--	--	--	---

2.2 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Собеседование	на менее 60% поставленных вопросов были даны плохо сформулированные ответы в недостаточном объеме, студентом была проявлена слабая научная и образовательно-культурная эрудиция	на 60% - 70% поставленных вопросов студентом были даны полные ответы, студентом была проявлена ограниченная научная и образовательно-культурная подготовленность	на 70% - 80% поставленных вопросов студентом были даны квалифицированные ответы в полном объеме, студент показал достаточную научную и образовательно-культурную эрудицию	на 80% и более поставленных вопросов студентом были даны четко сформулированные квалифицированные ответы в полном объеме, студент проявил повышенную научную и образовательно-культурную эрудицию
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	Доклад по основным результатам пройденной	Доклад по основным результатам практики имеет	Доклад по основным результатам практики	Доклад по основным результатам практики

практики	практики имеет неакадемический характер. Обучающийся не владеет материалом, на вопросы, направленные на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций, дает неправильные ответы	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	структурирован, логичен, имеет научный стиль. Обучающийся владеет материалом, отвечает на большинство вопросов, направленных на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций	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 (научно-исследовательская работа)

Выполнение индивидуального задания

В качестве индивидуального задания студент должен исследовать выбранную тему. В исследовании должно быть раскрыто: сущность и значение выбранной темы исследования, определены используемые классификации, отражены современные методы расчета и вскрыты основные проблемы в рамках выбранной темы исследования.

Комплект примерных тем исследований для прохождения производственной практики (научно-исследовательская работа)

1. Исследования системы обеспечения качества и безопасности продукции питания, изготавливаемой на предприятии общественного питания - базе практики.
2. Исследования средств и методов обеспечения экологичности технических средств и технологических процессов производства продукции питания на предприятии.
3. Исследования и анализ рынка услуг питания данного кластера.
4. Исследования и анализ рынка услуг питания в городе.
5. Результаты исследования соответствия нормативным документам качества производимой на предприятии общественного питания пищевой продукции с помощью органолептической оценки (на примере 4-5 блюд).

6. Использование овощного сырья для получения закусок с функциональными свойствами.
7. Использование молочных продуктов для получения десертов с функциональными свойствами.
8. Использование морепродуктов и аквакультур для придания блюдам лечебно-диетических свойств.

Защита отчета о прохождении практики

Отчет о прохождении практики, 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 календарным учебным графиком). Руководитель практики от Академии проверяет отчет и допускает (или не допускает) его к защите.

Во время защиты (в форме свободного собеседования) студент должен уметь анализировать проблемы, решения которые изложены им в отчете; обосновать сделанные им выводы и предложения, их законность и эффективность, отвечать на все вопросы по существу отчета.

Окончательная оценка выставляется по результатам защиты.

Оценка по производственной практике (научно-исследовательская работа) приравнивается к оценкам по теоретическому обучению при подведении итогов общей успеваемости студентов.

КОМПЛЕКТ ПРИМЕРНЫХ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

**собеседования по итогам прохождения производственной практики
(научно-исследовательская работа).**

1. Чем вызвана актуальность выбора темы и проведения исследований?
2. Кто из ученых страны проводил исследования по выбранной проблеме, какие результаты исследований получены и в каких изданиях они опубликованы?
3. Назовите ученых вашего вуза, которые занимаются научной работой по указанной проблеме и имеют публикации в открытой печати?
4. Сформулируйте цель и задачи выполнения научно-исследовательской работы по рассматриваемой теме?
5. Какие факторы и аргументы были приняты во внимание при составлении схемы проведения исследований?

6. Укажите методы испытаний и методики проведения исследований при выполнении работы?

7. В чем смысл проведенных исследований, и какие основные результаты получены?

8. Соответствует ли полученная продукция питания требованиям стандартов и технических регламентов?

9. Приведите схему технологического процесса производства продукции по предлагаемой технологии?

10. Какие методы статистической обработки были использованы при обработке экспериментальных данных?

Как пользоваться полученными данными и на что они указывают?

11. Как проводили расчеты по экономическому обоснованию предлагаемых инновационных приемов технологии производства, хранения и переработки сырья, полуфабрикатов?

12. Сформулируйте методы безопасной работы при реализации предлагаемой технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

13. Назовите основные выводы и предложения, сделанные по результатам проведенных исследований.

14. На каких предприятиях могут быть апробированы и внедрены результаты проведенных исследований ?

15. На каких научных конференциях были апробированы результаты исследований, сделанные по работе выводы и предлагаемые рекомендации производству?

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения программы производственной практики (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

(научно-исследовательская работа)

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			
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
для прохождения производственной практики
(научно-исследовательская работа)

студента ____ курса, ____ группы _____ формы обучения

 (Ф.И.О. студента)

Целевая установка: *изучить* _____

№ п/п	Вопросы, подлежащие изучению
1	
2	
3	

Руководитель от Академии: _____

_____ (подпись) (расшифровка)

Задание получил « ____ » _____

_____ (дата) (подпись) (Фамилия. И.О.)

Согласовано
 руководитель от профильной организации: _____

_____ (подпись) (расшифровка)

Форма листа планируемых результатов прохождения 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 прохождения практики
(уровень сформированности компетенций)

В результате прохождения производственной практики (научно-исследовательская работа) обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования _____ компетенций:

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

Руководитель Академии: _____
 (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(научно-исследовательская работа)

Критерии оценки прохождения практики	Оценка ¹
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 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 (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

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

(научно-исследовательская работа)

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 (экзаменационная) ведомость	

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 (научно-исследовательская работа)
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. Отзыв руководителя практики от профильной организации
7. Отзыв руководителя практики от Академии
8. Основное содержание
9. Заключение
10. Список использованной литературы

Романова Н.В., Иванова Е.В.

Методические рекомендации по прохождению производственной практики (научно-исследовательская работа) 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

Печатных листов: 4,2

ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА
21400, г. Смоленск, ул. Б. Советская, 10/2