

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

Кафедра Технологии переработки сельскохозяйственной продукции

**Согласовано**  
на научно-методическом совете  
инженерно-технологического факультета  
«19» мая 2023 г.

**Утверждено**  
решением кафедры технологии переработки  
сельскохозяйственной продукции  
«18» мая 2023 г.  
протокол №9

**ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**(ознакомительная практика)**  
Тип практики

Направление подготовки: **38.03.07 Товароведение**

Направленность (профиль) программы: **Товароведение и экспертиза товаров в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**

Квалификация: бакалавр

Форма обучения **очная, очно-заочная, заочная**

Смоленск 2023

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки  
38.03.07 Товароведение

Рабочая программа дисциплины разработана:

Иванова Е.В.

Рецензент:

доцент, Драбов В. А.

Учебная практика (ознакомительная практика) является неотъемлемой составной частью учебного процесса подготовки студентов к самостоятельной практической работе.

Целью проведения учебной практики (ознакомительной практики) является формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обучение основам профессиональной деятельности, приобретение новых и закрепление уже полученных знаний в соответствии с выбранным направлением обучения.

Задачами практики являются:

- приобретение умений и навыков на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование представлений о специфике деятельности технолога сельскохозяйственного производства, осознание мотивов и ценностей в избранной профессии;
- реализация технологий производства продукции растениеводства;
- реализация технологий производства продукции животноводства;
- реализация технологий производства плодоовощной продукции;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- изучение технологий переработки продукции растениеводства и животноводства;
- организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;
- сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

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

Вид практики: учебная практика.

Тип практики: ознакомительная практика

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно по видам.

## 2. Планируемые результаты обучения при прохождении учебной практики: ознакомительная практика, соотнесенные с установленными в ОПОП ВО индикаторами достижения компетенций

### 2.1. Перечень компетенций, формируемых при прохождении практики

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>Профессиональная компетенция</b>	
ПК-3 Способность осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	(код и наименование) ИД-1ПК-3 Способен осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания
ПК-4 Готовность принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	ИД-1ПК-4 Способен принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам ИД-2ПК-3 Разрабатывает рекомендации по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации
<b>Общепрофессиональная компетенция</b>	
ОПК -4 Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и	ИД-1ОПК-4 Предлагает обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы

экспертизы;	
-------------	--

## 2.2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК -4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	
ИД-1ОПК-4 Осуществляет технологические процессы производства продукции питания	<b>Знать (З):</b> - технологические процессы производства продукции питания
	<b>Уметь (У):</b> - осуществлять технологические процессы производства продукции питания
	<b>Владеть (В):</b> - технологическими процессами производства продукции питания
ПК-3 Способность осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания ПК-4 Готовность принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	
ИД-1ПК-3 Способен осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	<b>Знать (З):</b> - оценку материальных ресурсов предприятия питания
	<b>Уметь (У):</b> - осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания
	<b>Владеть (В):</b> - способностью осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания
ИД-1ПК-4 Способен принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	<b>Знать (З):</b> -технологию в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
	<b>Уметь (У):</b> - принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
	<b>Владеть (В):</b> - навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
ИД-2ПК-3 Разрабатывает рекомендации по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации	<b>Знать (З):</b> - способы по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации
	<b>Уметь (У):</b> - осуществлять рекомендации по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации
	<b>Владеть (В):</b> - навыками по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации

## 3. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика (ознакомительная практика) входит в Блок 2 «Практики», является частью практической подготовки, и в полном объеме относится к обязательной части ОПОП ВО.

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

Общая трудоемкость учебной практики (ознакомительная практика) составляет 6 зачетных единиц (216 часов, из них 70 часов контактной работы, в т.ч. 2 часа на контроль). Студенты очной формы обучения проходят практику в течении 4 недель на 1 курсе; очно-заочной формы обучения в течение 4 недель на 1 курсе; заочной формы обучения в течение 4 недель на 2 курсе в соответствии с календарным учебным графиком.

#### 5. Руководство практикой

Для руководства практикой назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

Руководитель практики:

- составляет рабочий график (план) проведения практики (приложение Б);
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики (приложение В);
- оформляет лист планируемых результатов обучения при прохождении практики (приложение Г);
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями техники безопасности;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

#### 6. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Код ИДК
1	Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилам внутреннего трудового распорядка	
2	<b>Раздел 1. Ознакомительная часть. Производство продукции общественного питания.</b> Общее ознакомление с предприятием, цехом, с лабораторией и другими структурными подразделениями предприятий общественного питания. Общая схема технологического процесса лаборатории, цеха, предприятия. Современные методы научных исследований в области оценки качества продуктов питания и сельскохозяйственного сырья; правила выезда в организации в соответствии с договором о сотрудничестве и порядке предоставления мест для прохождения практики для ознакомления с работой служб Роспотребнадзора.) Ознакомиться с процессом и приемами первичной обработки мяса, поступающего в виде туш, полутуш и четвертин. Обратить внимание на последовательность различных операций – оттаивание мороженого мяса (в случае оттаивания в цехе), срезание клейм, обмывание, обсушивание, деление на отруба, обвалка полученных отрубов, получение крупнокусковых полуфабрикатов (деление мякоти на части, жиловка, зачистка). Какие технологические режимы следует соблюдать при проведении различных операций (например, указать температуру воздуха при оттаивании мяса, продолжительность оттаивания, температуру воды обмывания, условия обсушивания).	ИД-1ОПК-4; ИД-1ПК-3; ИД-1ПК-4; ИД-2ПК-3
3	<b>Раздел 2. Состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними.</b> Основные типы и виды помещений их назначение, взаимосвязь между собой, в том числе и технологическая, правила расстановки	

	технологического оборудования, его виды и назначение. Обязательный перечень инвентаря, требования к нему, разделочные доски, ножи, тепловое оборудование. Требования к санитарному состоянию различных зон цеха, правила их соблюдения. Правила перемещений между помещениями.	
3	<b>Раздел 3. Технологическая часть.</b> Ознакомится с технологическими процессами обработки различных овощей – сортировкой, калибровкой, мытьем, очисткой, а также с условиями хранения и реализации отработанных овощей. С какой целью производят каждую из этих операций? В данном разделе обучающийся должен ознакомиться нормативной документацией на услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования, со сборником рецептов и принципом составления технико-технологических карт на блюда как специализированного назначения, так и общего освоиться с методиками расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, получить практические навыки приготовления блюд.	
4	Формирование отчетных документов по практике	Дневник, отчет

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программами практики (в т.ч. индивидуальные задания);
- выполнять рабочий график (план) проведения практики;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

### 7. Формы отчетности по практике

Формой отчетности по результатам прохождения учебной практики (ознакомительная практика) является дневник (приложение Д). По результатам выполнения индивидуальных заданий студенты отчитываются в форме устного ответа на вопросы руководителя практики.

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

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

Выбор мест прохождения учебной 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 учебной 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 учебной практики с учетом его индивидуальных особенностей.

Формат проведения промежуточной аттестации по учебной 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 учебной 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 учебной практике.

## **9. Оценочные материалы по учебной практике**

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

## **10. Методические указания для обучающихся по прохождению практики**

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

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

- использование информационных ресурсов и баз данных (электронные каталоги библиотек и полнотекстовые электронные базы литературных источников используются при поиске материала для подготовки отчета о прохождении практики);
- использование проблемно-ориентированного междисциплинарного подхода к изучению наук (использование моделей и прикладных проблем в параллельно изучаемых дисциплинах);
- использование методов, основанных на изучении практики (разделы в отчете практики выполняются на основе практических исходных данных);
- компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.;
- вербально - коммуникационные технологии (интервью, беседы с руководителями, специалистами, работниками массовых профессий предприятия (учреждения, жителями населенных пунктов);
- организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях, «планерках», нарядах и т.п.);
- при прохождении учебной практики студент использует при необходимости отчетность предприятия, должностные инструкции, программные продукты и т.п.

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

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов на учебной практике являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание учебной практики.

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

Учебно-методическое обеспечение по дисциплине:

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц	Ссылка на ЭОР в ЭБС Академии
-------	---	------------------------------

1	Борисова В.Л. Методические указания по организации и прохождению учебной практики (ознакомительная практика) студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения, обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение / В.Л. Борисова. Смоленск: ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, 2023. 22 с.	<a href="https://sgsha.ru/sgsha/biblioteka/%D0%9C%D0%A3%20%D0%A3%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0%20%D0%BE%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0%2038%2003%2007%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5.pdf">https://sgsha.ru/sgsha/biblioteka/%D0%9C%D0%A3%20%D0%A3%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0%20%D0%BE%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0%2038%2003%2007%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5.pdf</a>
---	---	---

#### Электронные учебные издания в электронно-библиотечных системах (ЭБС)\*

№ п/п	Автор, название, место издания, год издания, количество страниц	Ссылка на учебное издание в ЭБС
<i>Основная литература</i>		
1.	Хардина, Е. В. Разработка модели системы ХАССП (НАССР) : методические указания / Е. В. Хардина. — Ижевск : УдГАУ, 2021. — 51 с.	Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <a href="https://reader.lanbook.com/book/209021?lms=a8444f907efacaf2258eb698ac31f155#2">https://reader.lanbook.com/book/209021?lms=a8444f907efacaf2258eb698ac31f155#2</a>
2.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев, Н. В. Хураськина. — Казань : КНИТУ, 2016. — 188 с.	Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <a href="https://reader.lanbook.com/book/102022?lms=25d310d45547f6b41ada130c55e567f6#10">https://reader.lanbook.com/book/102022?lms=25d310d45547f6b41ada130c55e567f6#10</a>
3.	Барабанова, Е. Б. Методы планирования и контроля качества пищевой продукции : учебное пособие / Е. Б. Барабанова, Ю. А. Динер, Е. И. Петрова. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 131 с.	<a href="https://reader.lanbook.com/book/159611?lms=cef62ba67c74b0f66c16c2d2be72fab9#113">https://reader.lanbook.com/book/159611?lms=cef62ba67c74b0f66c16c2d2be72fab9#113</a>
4.	Горшков, В. В. Товароведная оценка животного сырья : учебное пособие / В. В. Горшков. — Барнаул : АГАУ, 2009. — 211 с.	<a href="https://reader.lanbook.com/book/137626?lms=dd17c8031382b2cc37471817307d7fd4#1">https://reader.lanbook.com/book/137626?lms=dd17c8031382b2cc37471817307d7fd4#1</a>
<i>Дополнительная литература</i>		



1.	Товароведная и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов : 2019-08-14 / А. Х. Волков, Л. Ф. Якупова, Г. Р. Юсупова [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2018. — 144 с.	Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <a href="https://reader.lanbook.com/book/311936?lms=6f733ceb0f2c7c93ca9c0f0c13decd13#3">https://reader.lanbook.com/book/311936?lms=6f733ceb0f2c7c93ca9c0f0c13decd13#3</a>
2.	Рензьева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т.В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7.	Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130191">https://e.lanbook.com/book/130191</a>
3.	Практикум по товароведению и экспертизе сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / С. Н. Сомова, В. Н. Яичкин, Н. А. Архипова [и др.]. — Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2022. — 92 с.	<a href="https://reader.lanbook.com/book/311936?lms=1d7dc6fb5ce75820b74b89923425ee76#1">https://reader.lanbook.com/book/311936?lms=1d7dc6fb5ce75820b74b89923425ee76#1</a>
4.	Горшков, В. В. Товароведная оценка животного сырья : учебное пособие / В. В. Горшков. — Барнаул : АГАУ, 2009. — 211 с.	<a href="https://reader.lanbook.com/book/311936?lms=6f733ceb0f2c7c93ca9c0f0c13decd13#3">https://reader.lanbook.com/book/311936?lms=6f733ceb0f2c7c93ca9c0f0c13decd13#3</a>

## 12. Профессиональные базы данных

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

## 13. Информационные справочные системы

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

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

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

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

Аудитории для проведения практики	№ корпуса, № помещения (аудитории) и его площадь	Перечень оборудования (в т.ч. виртуальные аналоги) и технических средств обучения
Для занятий семинарского типа, групповых консультаций, текущего контроля	3 учебный корпус. Учебная аудитория 320 в	Специализированная мебель-столы, стулья, парты, шкаф с наглядными пособиями - 1 шт., доска аудиторная, трибуна малая – 1 шт.

<i>успеваемости и промежуточной аттестации</i>	учебном корпусе № 3. 214000, Смоленская область, г. Смоленск, ул. Ленина, д. 20	
<i>Для самостоятельной работы</i>	Учебная аудитория 203 - помещение для самостоятельной работы в учебном корпусе № 1. 214000, Смоленская область, г. Смоленск, ул. Большая Советская, д.10/2	Специализированная мебель-столы, стулья, парты. Компьютер в сборе с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации– 18 шт.

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

**Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации  
обучающихся по учебной практика (ознакомительная практика)**

Направление подготовки: **38.03.07 Товароведение**

Направленность (профиль) программы: **Товароведение и экспертиза  
товаров в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья  
и продовольственных товаров**

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная, очно-заочная, заочная**

Смоленск 2023 г.

## 1. Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций

Код и наименование компетенции	Критерии освоения компетенции	Показатели оценивания сформированности компетенций	Процедуры оценивания
ИД-1ОПК-4 Осуществляет технологические процессы производства продукции питания	<b>Пороговый (удовлетворительно)</b>	<b>Знает:</b> - технологические процессы производства продукции питания <b>Умеет:</b> - осуществлять технологические процессы производства продукции питания <b>Владеет:</b> - технологическими процессами производства продукции питания	Дневник прохождения практики  Отчет о прохождении практики
	<b>Продвинутый (хорошо)</b>	<b>Твердо знает:</b> - технологические процессы производства продукции питания <b>Уверенно умеет:</b> - осуществлять технологические процессы производства продукции питания <b>Уверенно владеет:</b> - технологическими процессами производства продукции питания	Дневник прохождения практики  Отчет о прохождении практики
	<b>Высокий (отлично)</b>	<b>Сформировавшееся систематическое знание:</b> - технологические процессы производства продукции питания <b>Сформировавшееся систематическое умение:</b> - осуществлять технологические процессы производства продукции питания <b>Сформировавшееся систематическое владение:</b> - технологическими процессами производства продукции питания	Дневник прохождения практики  Отчет о прохождении практики
ИД-1ПК-3 Способен осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	<b>Пороговый (удовлетворительно)</b>	<b>Знает:</b> - оценку материальных ресурсов предприятия питания <b>Умеет:</b> - осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания <b>Владеет:</b> - способностью осуществлять оценку	Дневник прохождения практики  Отчет о прохождении практики

		материальных ресурсов предприятия питания	
	<b>Продвинутый (хорошо)</b>	<b>Твердо знает</b> - оценку материальных ресурсов предприятия питания <b>Уверенно умеет</b> - осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания <b>Уверенно владеет</b> - способностью осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	Дневник прохождения практики  Отчет о прохождении практики
	<b>Высокий (отлично)</b>	<b>Сформировавшееся систематическое знание:</b> - оценку материальных ресурсов предприятия питания <b>Сформировавшееся систематическое умение:</b> - осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания <b>Сформировавшееся систематическое владение:</b> - способностью осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	Дневник прохождения практики  Отчет о прохождении практики
ИД-1ПК-4 Способен принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	<b>Пороговый (удовлетворительно)</b>	<b>Знает:</b> -технологию в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам <b>Умеет:</b> - принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам <b>Владеет:</b> - навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Дневник прохождения практики  Отчет о прохождении практики
	<b>Продвинутый (хорошо)</b>	<b>Твердо знает</b> -технологию в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Дневник прохождения практики  Отчет о прохождении практики

		<p><b>Уверенно умеет</b> - принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p><b>Уверенно владеет</b> - навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p>	
	<b>Высокий (отлично)</b>	<p><b>Сформировавшееся систематическое знание:</b> -технологию в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p><b>Сформировавшееся систематическое умение:</b> - принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p><b>Сформировавшееся систематическое владение:</b> - навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
ИД-2ПК-3 Разрабатывает рекомендации по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации	<b>Пороговый (удовлетворительно)</b>	<p><b>Знает:</b> способы по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации</p> <p><b>Умеет:</b> осуществлять рекомендации по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации</p> <p><b>Владеет:</b> навыками по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

	<b>Продвинутый (хорошо)</b>	<b>Твердо знает</b> способы по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации <b>Уверенно умеет</b> осуществлять рекомендации по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации <b>Уверенно владеет</b> навыками по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации	Дневник прохождения практики  Отчет о прохождении практики
	<b>Высокий (отлично)</b>	<b>Сформировавшееся систематическое знание:</b> способы по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации <b>Сформировавшееся систематическое умение:</b> осуществлять рекомендации по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации <b>Сформировавшееся систематическое владение:</b> навыками по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации	Дневник прохождения практики  Отчет о прохождении практики

## 2. Описание шкал оценивания

### 2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение индивидуальных заданий	не выполнены или все задания решены неправильно	решено только одно задание	решены все задания, но имеются ошибки	все задания решены без ошибок
Выполнение тестов (правильных ответов из 20 вопросов)	9 и менее	10-13	14-17	18 и более
Ведение дневника прохождения практики	Дневник не вёлся (не заполнен) / дневник заполнен не в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; содержание	Дневник заполнен частично; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; имеются грубые ошибки в	Дневник заполнен в полном объеме, но имеются замечания по его содержанию; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду	Дневник заполнен в полном объеме; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; виды работ описаны

	дневника не соответствует требованиям программы практики, расходится с рабочим графиком (планом) прохождения практики, не отражает выполнение индивидуального задания	названии видов практической деятельности, описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, частично отражает выполнение индивидуального задания; имеются небольшие отклонения от рабочего графика (плана) прохождения практики	документа; имеются незначительные ошибки в описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуального задания не в полном объеме	согласно алгоритму действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуального задания в полном объеме
--	---	--	---	---

## 2.2 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Собеседование	на менее 60% поставленных вопросов были даны плохо сформулированные ответы в недостаточном объеме, студентом была проявлена слабая научная и образовательно-культурная эрудиция, дневник не заполнен	на 60% - 70% поставленных вопросов студентом были даны полные ответы, студентом была проявлена ограниченная научная и образовательно-культурная подготовленность, дневник заполнен с явными погрешностями	на 70% - 80% поставленных вопросов студентом были даны квалифицированные ответы в полном объеме, студент показал достаточную научную и образовательно-культурную эрудицию, дневник заполнен с замечаниями	на 80% и более поставленных вопросов студентом были даны четко сформулированные квалифицированные ответы в полном объеме, студент проявил повышенную научную и образовательно-культурную эрудицию, дневник заполнен полностью



**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 учебной практики (ознакомительная практика)**

**КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ**

**по учебной практике (ознакомительная практика)** для текущего контроля

Каждому студенту при тестировании по учебной практике предоставляется 20 вопросов, на каждый из которых даны варианты ответов. Студенту необходимо выбрать правильный ответ (один или несколько) из предложенных ему вариантов ответов.

Для выполнения теста отводится 45 минут.

Примерные задания к тесту для контроля

1. Совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания, это определение:
  - 1) Типа предприятия общественного питания;
  - 2) Вида предприятия общественного питания;
  - 3) Класа предприятия общественного питания
2. Ассортимент товаров - это
  - 1) перечень однородных и разнородных товаров аналогичного назначения
  - 2) набор товаров различных видов, разновидностей и наименований
  - 3) набор товаров, объединенных по какому-либо одному или по совокупности признаков
  - 4) набор товаров, обеспечивающий достаточную степень удовлетворенности потребителей
3. По степени значимости различают дефекты
  - 1) критические, критические, устранимые
  - 2) критические, малозначительные, неустраняемые
  - 3) критические, значительные, несущественные
  - 4) критические, критические, малозначительные
4. Качество - это
  - 1) объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении
  - 2) степень соответствия присущих характеристик требованиям
  - 3) потребность или ожидание, которое установлено и является обязательным
  - 4) комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности
5. Расширение ассортимента способствуют
  - 1) увеличение спроса и предложений, высокая рентабельность производства (реализации) товаров, внедрение на рынок новых товаров и снижение конкуренции
  - 2) увеличение спроса и предложений, высокая рентабельность производства (реализации) товаров, внедрение на рынок новых товаров и усиление конкуренции
  - 3) падение спроса и предложений, высокая рентабельность производства (реализации) товаров, внедрение на рынок новых товаров и усиление конкуренции
  - 4) увеличение спроса и предложений, высокая рентабельность производства (товаров), внедрение на рынок новых товаров и снижение конкуренции
6. Марочный ассортимент состоит из:
  - 1) различных видов, разновидностей товаров
  - 2) одного вида, но разных марок
  - 3) различных видов, но одной марки

- 4) одной марки, одного вида
- 7.Какой метод обслуживания используется в кофейнях:
- 1) Официантами;
  - 2) Самообслуживание;
  - 3) Оба метода
- 8.Большой выбор услуг, предоставляемых потребителям, комфортность и удобство размещения потребителей в зале, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров, фирменный стиль, изысканность и оригинальность интерьера, это характеристика класса:
- 1) Люкс;
  - 2) Высший;
  - 3) Первый
- 9.Для перевозки продовольственных товаров используется специализированный транспорт, имеющий маркировку:
- 1) «Продукты»;
  - 2) «Общественное питание»;
  - 3) «Продовольствие»;
  - 4) Маркировка может отсутствовать.
- 10.В каком порядке должен приниматься товар на складе:
- 1) По количеству, потом по качеству;
  - 2) По качеству, потом по количеству;
- 11.Укажите, какое сырье из перечисленного, нельзя принимать на предприятие общественного питания: (Несколько вариантов ответа)
- 1) грибы соленые
  - 2) мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма
  - 3) мясо всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарного свидетельства
  - 4) консервы
- 12.В течение, какого времени обязан явиться поставщик, в случае выявления нарушений качества при поставке скоропортящегося сырья:
- 1) 4 часа;
  - 2) 2 часа;
  - 3) 24 часа;
  - 4) 8 часов.
- 13.В течение, какого времени обязан явиться поставщик, в случае выявления нарушений качества при поставке не скоропортящегося сырья:
- 1) 4 часа;
  - 2) 2 часа;
  - 13.3) 24 часа;
  - 4) 8 часов.
- 14.Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет не более:
- 1) 4 часа;
  - 2) 2 часа;
  - 3) 24 часа;
  - 4) 8 часов
- 15.К процессам хранения продуктов относят:
- 1) Размещение на хранение;
  - 2) Создание оптимальных условий;
  - 3) Оформление отпуска продуктов;
  - 4) Приема продуктов
- 16.Какие товары относят к поглощающим запах: (Несколько вариантов

ответа)

- 1) Яйца;
- 2) Молочные продукты;
- 3) Рыба;
- 4) Чай

17. При получении продуктов материально-ответственные лица должны убедиться в: (Несколько вариантов ответа)

- 1) качестве продукции;
- 2) сроках реализации отпускаемых товаров;
- 3) точности взвешивания и записей в накладной.

18. При классификации тары по принадлежности, к ней будет относиться тара: (Несколько вариантов ответа)

- 1) Общего пользования;
- 2) Универсальная;
- 3) Специализированная;
- 4) Инвентарная

19. По классификации жесткости, тара бывает: (Несколько вариантов ответа)

- 1) Жесткая;
- 2) Полужесткая;
- 3) Специализированная;
- 4) Инвентарная

20. Какие требования предъявляются к таре: (Несколько вариантов ответа)

- 1) Технические;
- 2) Экологические;
- 3) Санитарно-гигиенические;
- 4) Производственные

### **КОМПЛЕКТ ПРИМЕРНЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ по учебной практике (ознакомительная практика)**

#### **..... 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.

#### **Примерные вопросы индивидуального задания**

1. Состояние потребительского рынка.
2. Подготовка товароведов в России и за рубежом.
3. Систематизация товаров.
4. Товарное сырье. Продукция. Товар.
5. Потребительские свойства товаров. Товароведная характеристика.
  - а. Систематизация товаров.
6. Объекты товароведной деятельности. Потребительские товары.

7. Продовольственные товары. Товары промышленного назначения.
8. Субъекты товароведной деятельности. Товароведы. Должностные обязанности и функции товароведов.
9. Безопасность товаров. Эффективность товаров.
10. Совместимость товаров. Взаимозаменяемость товаров.
11. Систематизация товаров. Соответствие товаров.
12. Классификация методов товароведения. Теоретические методы. Эмпирические методы. Практические методы.
13. Классификации товаров. Классификаторы. Товароведная классификация товаров. Кодирование товаров
14. Общая характеристика потребительских свойств. Пищевая, энергетическая, физиологическая и органолептическая ценность товаров продовольственных товаров.
15. Химический состав и свойства товаров. Органические и неорганические вещества.
16. Углеводы. Содержание в продуктах растительного и животного происхождения.
17. Белки и небелковые азотосодержащие вещества. Растительные, животные и смешанные жиры.
18. Ароматические вещества. Фенольные соединения. Органические кислоты. Витамины. Минеральные (зольные) элементы.
19. Потребительские свойства непродовольственных товаров: безопасность, надежность, долговечность, ремонтпригодность, эстетичность и др.
20. Характеристика физических свойств товаров. Свойства товара. Признак товара.

### **КОМПЛЕКТ ПРИМЕРНЫХ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**собеседования по итогам прохождения учебной практики (ознакомительная практика).**

1. Требования к лицам, замещающим должность товароведа.
2. Права и обязанности, ответственность товароведа на торговом предприятии.
3. Основные правила техники безопасности в дисплейном классе.
4. Основные правила техники безопасности в лаборатории.
5. Связь основных вопросов теории товароведения с практической деятельностью товароведа-эксперта и товароведа-менеджера.
6. Базовые условия договоров поставки товаров в розничные сетевые торговые предприятия.
7. Методы определения значений показателей качества товаров.
8. Основные понятия общей теории статистики: средние величины, дисперсия, группировка наблюдений, выборочное наблюдение.
9. Регрессионно-корреляционный анализ количественных и качественных величин.
10. Практическое использование статистических методов в работе товароведа.
11. Правила приемки товаров на торговых предприятиях по количеству и качеству.
12. Основные товаросопроводительные документы.
13. Выявление некачественной и опасной продукции.
14. Правовое регулирование электронной коммерции.
15. Организационно-методические особенности работы товароведа-менеджера в интернет-магазинах.
16. Преимущества и недостатки дистанционной формы продажи товаров.
17. Понятие ERP-систем и их назначение на торговых предприятиях.
18. Модульность ERP-систем.
19. Рабочее место товароведа на основе ERP-системы.

**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 учебной практики

(ознакомительная практика)

студента \_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения  
по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

код, наименование

(профиль Товароведение и экспертиза товаров в сфере производства и обращения  
сельскохозяйственного сырья)\_\_\_\_\_  
(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			
4			

Руководитель учебной практики: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
(должность) (подпись) (расшифровка)

С рабочим графиком ознакомлен: \_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия. И.О.)

**Форма индивидуального задания для прохождения практики**  
**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»**

**Кафедра** технологии переработки сельскохозяйственной продукции

**Направление подготовки 38.03.07 Товароведение**  
код, наименование  
**профиль** Товароведение и экспертиза товаров в сфере производства и обращения  
 сельскохозяйственного сырья

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**  
**для прохождения учебной практики (ознакомительная практика)**

студента \_\_\_\_ курса, \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_ формы обучения

\_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О. студента)

**Целевая установка:** *изучить* \_\_\_\_\_

№ п/п	Вопросы, подлежащие изучению
1	
2	
3	
4	
5	

Руководитель учебной практики: \_\_\_\_\_  
должность (подпись) (расшифровка)

Задание получил « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_  
(дата) (подпись) (фамилия. И.О. студента)

**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 технологии переработки  
сельскохозяйственной продукции

Ф.И.О.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Планируемые результаты обучения при прохождении практики**

В результате прохождения учебной практики (ознакомительная практика) обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

**Планируемые результаты обучения при прохождении практики**

В результате прохождения учебной практики (ознакомительная практика) обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Результаты освоения программы бакалавриата	Планируемые результаты обучения
ИД-1ОПК-4 Осуществляет технологические процессы производства продукции питания	<b>Знать (З):</b> - технологические процессы производства продукции питания
	<b>Уметь (У):</b> - осуществлять технологические процессы производства продукции питания
	<b>Владеть (В):</b> - технологическими процессами производства продукции питания
ИД-1ПК-3 Способен осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	<b>Знать (З):</b> - оценку материальных ресурсов предприятия питания
	<b>Уметь (У):</b> - осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания
	<b>Владеть (В):</b> - способностью осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания
ИД-1ПК-4 Способен принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	<b>Знать (З):</b> -технологию в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
	<b>Уметь (У):</b> - принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
	<b>Владеть (В):</b> - навыками проведения встреч, переговоров и презентаций

	продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
ИД-2ПК-3 Разрабатывает рекомендации по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации	<b>Знать (З):</b> - способы по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации
	<b>Уметь (У):</b> - осуществлять рекомендации по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации
	<b>Владеть (В):</b> - навыками по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации

Руководитель учебной практики: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
(должность) (подпись) (расшифровка)



**Форма дневника прохождения практики**  
**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»**

**ДНЕВНИК**  
**прохождения учебной практики (ознакомительная практика)**

студента \_\_\_\_\_ группы

\_\_\_\_\_  
 фамилия, имя, отчество

**Направление подготовки 38.03.07 Товароведение**  
 код, наименование

(профиль Товароведение и экспертиза товаров в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)

Число и месяц	Краткое описание выполненной работы	Отметка о выполнении
	Оформление обязательных документов о практике	

Практикант

\_\_\_\_\_  
 (подпись)

\_\_\_\_\_  
 (Фамилия И.О.)

Руководитель учебной практики:

\_\_\_\_\_  
 (должность)

\_\_\_\_\_  
 (подпись)

(\_\_\_\_\_)  
 (расшифровка)

**Форма титульного листа отчета о прохождении практики**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра технологии переработки сельскохозяйственной продукции

**ОТЧЕТ**

о прохождении учебной практики (ознакомительная практика)

студента \_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_ формы обучения

\_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение  
профиль «Товароведение и экспертиза товаров в сфере производства и обращения  
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

Место прохождения практики:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Руководители практики:  
от Академии

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

должность, ФИО

\_\_\_\_\_  
подпись

Отчет сдан на кафедру \_\_\_\_\_

Защита состоялась \_\_\_\_\_

Результат защиты \_\_\_\_\_

Смоленск 20\_\_

### **Примерная структура отчета о прохождении практики**

1. Титульный лист.
  2. Рабочий график (план) прохождения практики.
  3. Индивидуальное задание для прохождения практики.
  4. Планируемые результаты обучения при прохождении практики.
  5. Дневник
  6. Основное содержание.
  7. Заключение.
  8. Список использованной литературы.
- Приложения.