

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

Кафедра технологии переработки сельскохозяйственной продукции

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

Утверждено
решением кафедры технологии переработки
сельскохозяйственной продукции
«26» мая 2021 г.

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (преддипломной практики)

Направление подготовки: **38.03.07 Товароведение**

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

Квалификация: **бакалавр**

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

Смоленск 2021

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

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

Рецензент:
доцент,

Драбов В. А.

Введение

Производственная практика (преддипломная практика) является неотъемлемой составной частью основной образовательной программы.

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

Задачами практики являются:

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

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

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: преддипломная практика.

Способ проведения практики: выездная, стационарная.

Форма проведения практики: дискретно по видам.

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

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

В результате прохождения производственной практики (преддипломная практика) обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования профессиональных компетенций:

2.1. Перечень компетенций, формируемых при прохождении практики

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональная компетенция	
ПК-1 Готовность осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания	(код и наименование) ИД-1ПК-1 Способен осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания
ПК-2 Способность к формированию и контролю бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ИД-2ПК-1 Составляет техническую документацию в области системы управления качеством продукции (работ, услуг)
ПК-3 Способность осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия	ИД-1ПК-2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов

<p>питания</p> <p>ПК-4 Готовность принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>ПК-5 Способность к организации службы внутреннего контроля предприятия питания</p> <p>ПК-6 Способность осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания</p> <p>ПК-7 Способность применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере общественного питания</p>	<p>предприятия питания</p> <p>ИД-2ПК-2 Применяет современные методы контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг)</p> <p>ИД-1ПК-3 Способен осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания</p> <p>ИД-2ПК-3 Разрабатывает рекомендации по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации</p> <p>ИД-1ПК-4 Способен принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>ИД-1ПК-5 Способен к организации службы внутреннего контроля предприятия питания</p> <p>ИД-2ПК-5 Составляет локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг)</p> <p>ИД-1ПК-6 Способен осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания</p> <p>ИД-2ПК-6 Владеет способностью эксплуатировать торгово-технологическое оборудование и организовывать метрологический контроль</p> <p>ИД-1ПК-7 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p> <p>ИД-2ПК-7 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>
---	--

2.2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
Профессиональная компетенция	
ПК-1 Готовность осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания	
ПК-2 Способность к формированию и контролю бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	
ПК-3 Способность осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	
ПК-4 Готовность принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	
ПК-5 Способность к организации службы внутреннего контроля предприятия питания	
ПК-6 Способность осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания	
ПК-7 Способность применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере общественного питания	

ИД-1ПК-1 Способен осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания	Знать (З): - методы осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания
	Уметь (У): -способностью осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания
	Владеть (В): - методикой осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания
ИД-2ПК-1 Составляет техническую документацию в области системы управления качеством продукции (работ, услуг)	Знать (З): - методику технической документации в области системы управления качеством продукции (работ, услуг)
	Уметь (У): -составлять техническую документацию в области системы управления качеством продукции (работ, услуг)
	Владеть (В): -способностью составлять техническую документацию в области системы управления качеством продукции (работ, услуг)
ИД-1ПК-2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Знать (З): - формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
	Уметь (У): - определять формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
	Владеть (В): - формами и методами контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
ИД-2ПК-2 Применяет современные методы контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг)	Знать (З): - способы применения современных методов контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг)
	Уметь (У): - применять современные методы контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг)
	Владеть (В): - современными методами контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг)
ИД-1ПК-3 Способен осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	Знать (З): -методы осуществления оценки материальных ресурсов предприятия питания
	Уметь (У): - осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания
	Владеть (В): -методикой осуществления оценки материальных ресурсов предприятия питания
ИД-2ПК-3 Разрабатывает рекомендации по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации	Знать (З): - способы по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации
	Уметь (У): - применять рекомендации по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации
	Владеть (В): - методикой по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации

ИД-1ПК-4 Способен принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Знать (З): -методику принятия участия в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
	Уметь (У): -способность принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
	Владеть (В): - методикой принятия участия в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
ИД-1ПК-5 Способен к организации службы внутреннего контроля предприятия питания	Знать (З): - методику организации службы внутреннего контроля предприятия питания
	Уметь (У): - осуществлять организацию службы внутреннего контроля предприятия питания
	Владеть (В): - методикой организации службы внутреннего контроля предприятия питания
ИД-2ПК-5 Составляет локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг)	Знать (З): - локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг)
	Уметь (У): -применять локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг)
	Владеть (В): - методикой применения локальных нормативных актов и документов по контролю качества работ в процессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг)
ИД-1ПК-6 Способен осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания	Знать (З): -методику осуществления оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания
	Уметь (У): - осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания
	Владеть (В): -методикой осуществления оценкой функциональных возможностей персонала предприятия питания
ИД-2ПК-6 Владеет способностью эксплуатировать торгово-технологическое оборудование и организовывать метрологический контроль	Знать (З): - методику эксплуатации торгово-технологического оборудования и организации метрологического контроля методов
	Уметь (У): - эксплуатировать торгово-технологическое оборудование и организовывать метрологический контроль
	Владеть (В): - способностью эксплуатировать торгово-технологическое оборудование и организовывать метрологический контроль

ИД-1ПК-7 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	Знать (З): - способы применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности
	Уметь (У): -применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности
	Владеть (В): -методикой применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности
ИД-2ПК-7 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	Знать (З): -методику разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
	Уметь (У): - разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
	Владеть (В): - методикой разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья

3. Место практики в структуре ОПОП ВО.

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

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- сельскохозяйственные культуры и животные;
- технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- оборудование перерабатывающих производств;
- сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

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

- научно-исследовательская (основная);

- производственно-технологическая (дополнительная);
- организационно-управленческая (дополнительная).

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

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

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

5. Руководство практикой

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

Руководитель практики от Академии:

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

Руководитель практики от профильной организации:

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

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

6. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Компетенции
1.	Организационный этап Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка	
2.	Подготовительный этап - определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, согласование рабочего графика (плана) работы и индивидуального задания с руководителем практики.	ИД-1ПК-1; ИД-2ПК-1; ИД-1ПК-2; ИД-2ПК-2; ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-1ПК-4; ИД-1ПК-5; ИД-2ПК-5; ИД-1ПК-6; ИД-2ПК-6; ИД-1ПК-7; ИД-2ПК-7 Дневник, отчет
3.	Основной этап. Аналитический - сбор статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в ВКР; - изучение и анализ вопросов технологии производства продукции на предприятии; - изучение практических вопросов организации производства и управления предприятием; - ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия.	
4.	Формирование отчетных документов по практике	

Перед началом практики обучающийся должен:

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

- изучить предусмотренные программой практики материалы.

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

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

7. Формы отчетности по практике

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

8. Особенности организации производственной практики (преддипломная практика) обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда.

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

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

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

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

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

9. Оценочные материалы производственной (преддипломной) практике

Оценочные материалы по производственной (преддипломной) практике представлены в виде фонда оценочных средств в приложении А к программе практики.

10. Методические указания для обучающихся по прохождению практики

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;

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

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

№ п/п	Автор, название, место издания, год издания, количество страниц	Ссылка на учебное издание в ЭБС
<i>Основная литература</i>		
1.	Методические рекомендации по прохождению производственной практики (преддипломной практики) по основной профессиональной образовательной программе высшего образования направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) программы Технология продукции и организация ресторанного дела / Н.В. Романова, Е.В. Иванова.- Смоленск: ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, 2019- 67 с.	https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/romanova_n_v__metode_rek_pd_19_03_04.pdf
2.	Мишина, О.Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с.	Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368
3.	Ефимов В. В. Улучшение качества продукции, процессов и ресурсов: учебное пособие / В. В. Ефимов. – М.: КНОРУС, 2007. – 223 с.	Режим доступа - http://venec.ulstu.ru/lib/disk/2012/Efimov6.pdf

4.	Моделирование экономики и маркетинга: Учебное пособие / М.В. Белокопытов, А.Л. Тимофеева, Е.В. Трофименкова. Смоленск, ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, 2017. 22с.	Режим доступа: http://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/Belokopytov_timofeeva_trofimenkova_modelir_ekon_mar_k_uchpos.pdf
5.	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7.	Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/105564
6.	Гужина, Г.Н., Гужин, А.А., Кознышева, Л.В., Марусев, Д.А. Управление персоналом: Учебное пособие / Издательство: ФГОУ ВПО РГАЗУ, 2009. - 279 с.	Режим доступа: http://www.ebs.rgazu.ru/ndex.php?q=node/134
<i>Дополнительная литература:</i>		
1.	Нечаев, В.И. Организация производства и предпринимательство в АПК : учебник / В.И. Нечаев, П.Ф. Парамонов, Ю.И. Бершицкий ; под общей редакцией П.Ф. Парамонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 472 с. — ISBN 978-5-8114-2251-7.	Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/reader/book/108320/#1 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2.	Мишина, О.Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с.	Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368
3.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В. Бредихина [Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 192 с.	Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40867.html .— ЭБС «IPRbooks»

4.	Голубев А.А. Финансовый менеджмент: учебное пособие. [Электронный ресурс]/ А.А. Голубев. Электрон.дан.- Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет ИТМО, 2013—130 с.	Режим доступа: http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/3381
5.	Василенко, З.В. Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы : учебное пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. — Минск : Вышэйшая школа, 2016. — 299 с.	Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/92490

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

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

13. Профессиональные базы данных

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

14. Информационные справочные системы

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

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

В процессе прохождения практики используется материально-техническая база Академии и организации, обеспечивающей проведение практики. Для прохождения производственной практики (преддипломная практика) в конкретной организации должны использоваться инструментальные, программные средства, удовлетворяющие специфике подготовки обучающихся направления подготовки 38.03.07 Товароведение, используемые в производственном процессе. Для оформления результатов практики необходимо рабочее место, оборудованное вычислительной и офисной техникой.

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

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

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

Направление подготовки: **38.03.07 Товароведение**

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

Квалификация: **бакалавр**

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

1.Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций

Код и наименование компетенции	Критерии освоения компетенции	Показатели оценивания сформированности компетенций	Процедуры оценивания
ИД-1ПК-1 Способен осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: - методы осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания Умеет: -способностью осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания Владеет: - методикой осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает - методы осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания Уверенно умеет -способностью осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания Уверенно владеет - методикой осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: - методы осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания Сформировавшееся систематическое умение: -способностью осуществлять координацию,	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

		контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания Сформировавшееся систематическое владение: - методикой осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания	
ИД-2ПК-1 Составляет техническую документацию в области системы управления качеством продукции (работ, услуг)	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: - методику технической документации в области системы управления качеством продукции (работ, услуг) Умеет: -составлять техническую документацию в области системы управления качеством продукции (работ, услуг) Владеет: -способностью составлять техническую документацию в области системы управления качеством продукции (работ, услуг)	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает - методику технической документации в области системы управления качеством продукции (работ, услуг) Уверенно умеет -составлять техническую документацию в области системы управления качеством продукции (работ, услуг) Уверенно владеет -способностью составлять техническую документацию в области системы управления качеством продукции (работ, услуг)	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: - методику технической документации в области системы управления качеством продукции (работ, услуг) Сформировавшееся систематическое умение: -составлять техническую документацию в области системы управления качеством	

		продукции (работ, услуг) Сформировавшееся систематическое владение: -способностью составлять техническую документацию в области системы управления качеством продукции (работ, услуг)	
ИД-1ПК-2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: - формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Умеет: - определять формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Владеет: - формами и методами контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает - формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Уверенно умеет - определять формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Уверенно владеет - формами и методами контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: - формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Сформировавшееся систематическое умение: - определять формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Сформировавшееся систематическое владение: - формами и методами контроля бизнес-процессов,	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

		регламентов и стандартов предприятия питания	
ИД-2ПК-2 Применяет современные методы контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг)	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: - способы применения современных методов контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг) Умеет: - применять современные методы контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг) Владеет: - современными методами контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг)	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает - способы применения современных методов контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг) Уверенно умеет - применять современные методы контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг) Уверенно владеет - современными методами контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг)	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: - способы применения современных методов контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг) Сформировавшееся систематическое умение: - применять современные методы контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг) Сформировавшееся систематическое владение: - современными методами контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг)	
ИД-1ПК-3 Способен осуществлять	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: - методы осуществления	Дневник прохождения

оценку материальных ресурсов предприятия питания		оценки материальных ресурсов предприятия питания Умеет: - осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания Владеет: -методикой осуществления оценки материальных ресурсов предприятия питания	практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает -методы осуществления оценки материальных ресурсов предприятия питания Уверенно умеет - осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания Уверенно владеет -методикой осуществления оценки материальных ресурсов предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: -методы осуществления оценки материальных ресурсов предприятия питания Сформировавшееся систематическое умение: - осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания Сформировавшееся систематическое владение: -методикой осуществления оценки материальных ресурсов предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ИД-2ПК-3 Разрабатывает рекомендации по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: - способы по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации Умеет: - применять рекомендации по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации Владеет: - методикой по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает - способы по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации Уверенно умеет - применять рекомендации по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации Уверенно владеет - методикой по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: - способы по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации Сформировавшееся систематическое умение: - применять рекомендации по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации Сформировавшееся систематическое владение: - методикой по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации	
ИД-1ПК-4 Способен принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: -методику принятия участия в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам Умеет: -способность принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам Владеет: - методикой принятия участия в организации и	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

		проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	
	Продвинутый (хорошо)	<p>Твердо знает -методику принятия участия в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Уверенно умеет -способность принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Уверенно владеет - методикой принятия участия в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	Высокий (отлично)	<p>Сформировавшееся систематическое знание: -методику принятия участия в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Сформировавшееся систематическое умение: -способность принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Сформировавшееся систематическое владение: - методикой принятия участия в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

		заинтересованным сторонам	
ИД-1ПК-5 Способен к организации службы внутреннего контроля предприятия питания	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: - методику организации службы внутреннего контроля предприятия питания Умеет: - осуществлять организацию службы внутреннего контроля предприятия питания Владеет: - методикой организации службы внутреннего контроля предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает - методику организации службы внутреннего контроля предприятия питания Уверенно умеет - осуществлять организацию службы внутреннего контроля предприятия питания Уверенно владеет - методикой организации службы внутреннего контроля предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: - методику организации службы внутреннего контроля предприятия питания Сформировавшееся систематическое умение: - осуществлять организацию службы внутреннего контроля предприятия питания Сформировавшееся систематическое владение: - методикой организации службы внутреннего контроля предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ИД-2ПК-5 Составляет локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг)	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: - локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг) Умеет: - применять локальные нормативные акты и	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

		<p>документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг)</p> <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой применения локальных нормативных актов и документов по контролю качества работ в процессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг) 	
	Продвинутый (хорошо)	<p>Твердо знает</p> <ul style="list-style-type: none"> - локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг) <p>Уверенно умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг) <p>Уверенно владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой применения локальных нормативных актов и документов по контролю качества работ в процессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг) 	
	Высокий (отлично)	<p>Сформировавшееся систематическое знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг) <p>Сформировавшееся систематическое умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять локальные нормативные акты и документы по контролю качества работ в процессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг) <p>Сформировавшееся систематическое владение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой применения локальных нормативных актов 	

		и документов по контролю качества работ в процессе изготовления продукции (выполнения работ, оказания услуг)	
ИД-1ПК-6 Способен осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: -методику осуществления оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания Умеет: - осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания Владеет: -методикой осуществления оценкой функциональных возможностей персонала предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает -методику осуществления оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания Уверенно умеет - осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания Уверенно владеет -методикой осуществления оценкой функциональных возможностей персонала предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: -методику осуществления оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания Сформировавшееся систематическое умение: - осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания Сформировавшееся систематическое владение: -методикой осуществления оценкой функциональных возможностей персонала предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ИД-2ПК-6 Владеет способностью	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: - методику	Дневник прохождения

эксплуатировать торгово- технологическое оборудование и организовывать метрологический контроль	льно)	эксплуатирования торгово- технологического оборудования и организации метрологического контроля методов Умеет: - эксплуатировать торгово- технологическое оборудование и организовывать метрологический контроль Владеет: - способностью эксплуатировать торгово- технологическое оборудование и организовывать метрологический контроль	практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает - методику эксплуатации торгово-технологического оборудования и организации метрологического контроля методов Уверенно умеет - эксплуатировать торгово- технологическое оборудование и организовывать метрологический контроль Уверенно владеет - способностью эксплуатировать торгово- технологическое оборудование и организовывать метрологический контроль	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: - методику эксплуатации торгово-технологического оборудования и организации метрологического контроля методов Сформировавшееся систематическое умение: - эксплуатировать торгово- технологическое оборудование и организовывать метрологический контроль Сформировавшееся систематическое владение: - способностью эксплуатировать торгово- технологическое оборудование и организовывать	

		метрологический контроль	
ИД-1ПК-7 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: Умеет: Владеет: Знать (З): - способы применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности Уметь (У): -применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности Владеть (В): -методикой применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает - способы применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности Уверенно умеет -применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

		профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности Уверенно владеет -методикой применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: - способы применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности Сформировавшееся систематическое умение: -применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности Сформировавшееся систематическое владение: -методикой применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ИД-2ПК-7 Разрабатывает предложения по совершенствованию	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: -методику разработки предложения по совершенствованию	Дневник прохождения практики

<p>технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>		<p>технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья 	<p>Отчет о прохождении практики</p>
	<p>Продвинутый (хорошо)</p>	<p>Твердо знает</p> <ul style="list-style-type: none"> -методику разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья <p>Уверенно умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и 	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

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

2. Описание шкал оценивания

2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Ведение дневника прохождения практики	Дневник не вёлся (не заполнен) / дневник заполнен не в соответствии с требованиями, предъявляемым и к данному виду документа; содержание дневника не соответствует требованиям программы практики, расходится с рабочим графиком (планом) прохождения практики, не отражает выполнение индивидуально го задания	Дневник заполнен частично; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; имеются грубые ошибки в названии видов практической деятельности, описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, частично отражает выполнение индивидуального задания; имеются небольшие отклонения от рабочего графика (плана) прохождения практики	Дневник заполнен в полном объёме, но имеются замечания по его содержанию; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; имеются незначительные ошибки в описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуального задания не в полном объёме	Дневник заполнен в полном объёме; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; виды работ описаны согласно алгоритму действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуального задания в полном объёме

2.2 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации

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

	индивидуальное задание не выполнены	индивидуальное задание выполнены частично	требованиям. Программа практики выполнена; индивидуальное задание выполнено частично	практики и индивидуальное задание выполнены в полном объеме
Защита отчёта о прохождении практики	Доклад по основным результатам пройденной практики имеет неакадемический характер. Обучающийся не владеет материалом, на вопросы, направленные на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций, дает неправильные ответы	Доклад по основным результатам практики имеет ненаучный характер. Обучающийся не в полной мере владеет материалом, на большинство вопросов, направленных на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций, дает неверные ответы	Доклад по основным результатам практики структурирован, логичен, имеет научный стиль. Обучающийся владеет материалом, отвечает на большинство вопросов, направленных на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций	Доклад по основным результатам практики структурирован, логичен, имеет научный, академический стиль. Обучающийся свободно владеет материалом, правильно отвечает на вопросы, направленные на выявление его знаний, умений, навыков для формирования компетенций

КОМПЛЕКТ ПРИМЕРНЫХ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

собеседования по итогам прохождения производственной практики (преддипломная практика).

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

15. Обоснование выбора методов и инструментов для проведения оценки качества разработанных продуктов?
16. Остались ли нерешенные задачи и каковы перспективы их решения?
17. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения преддипломной практики?

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
 (преддипломная практика)

студента __ курса ____ формы обучения

по направлению подготовки _____

код, наименование

(профиль _____)

 (фамилия, имя, отчество)

с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

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

Руководитель от Академии: _____

(_____)

(должность) (подпись)

(расшифровка)

С рабочим графиком ознакомлен:

(подпись)

(Фамилия.

И.О.)

Согласовано

руководитель от профильной организации: _____

(_____)

(должность)

(подпись)

(расшифровка)

Форма индивидуального задания для прохождения практики

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

Кафедра _____

Направление подготовки _____

код, наименование

профиль _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
для прохождения производственной практики
(преддипломная практика)

студента ____ курса, ____ группы ____ формы обучения

(Ф.И.О. студента)

Целевая установка: *изучить* _____ в

(наименование предприятия)

№ п/п	Вопросы, подлежащие изучению
1	
2	
3	

Руководитель от Академии: _____

должность

(подпись)

(расшифровка)

Задание получил «____» _____

(дата)

(подпись)

(Фамилия. И.О.)

Согласовано

руководитель от профильной организации: _____

должность

(подпись)

(расшифровка)

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 (преддипломная практика) обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования _____ компетенций:

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

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

Руководитель от профильной организации: _____ (_____) (_____) (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 (преддипломная практика)

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

Заключение:

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

Руководитель от Академии : _____
(должность) (подпись)

(_____)
(расшифровка)

« ____ » _____ 20__ г.

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

² Оценка ставится в соответствии с критериями освоения компетенций

Форма дневника прохождения практики

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

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики (преддипломная практика)
 студента _____ группы

_____ (фамилия имя отчество)

Направление подготовки _____
 код, наименование

(профиль _____)

Число и месяц	Краткое описание выполненной работы	Отметка о выполнении
	Сбор, обработка и анализ материала для индивидуального задания	
	Оформление обязательных документов о практике. Оформление отчета по практике.	

Практикант: _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики: _____

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

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

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

_____ формы обучения по направлению подготовки _____

код, наименование

(профиль

_____)

(Ф.И.О.)

в период прохождения производственной практики (преддипломная практика)

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

(преддипломная практика)

Студента __ курса _____ формы обучения

по направлению подготовки _____ (профиль _____)

код, наименование

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики: с «__» _____ 20__ г.

по «__» _____ 20__ г.

Планируемые виды работ практики

№	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка о выполнении
1	Ознакомительный этап		Проведение вводного инструктажа	
2	
3	
4	Выполнение индивидуального задания		Мероприятия по сбору материала, составление раздела отчета по практике	
5	Аттестация итогов практики		Отзыв руководителя практики от профильной организации	
6	Подготовка отчета о прохождении практики		Отчет о прохождении практики	
7	Защита отчета о прохождении практики на кафедре		Зачетная ведомость (экзаменационная)	

Руководитель от профильной организации: _____

(_____)

(должность)

(подпись)

(расшифровка)

Руководитель от Академии: _____

(_____)

(должность)

(подпись)

(расшифровка)

Практикант:

(_____)

(подпись)

(фамилия.

И.О.)

Форма титульного листа отчета о прохождении практики

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СМОЛЕНСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»**

Кафедра _____

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики (преддипломная практика)

студента ____ группы _____ формы обучения

(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки _____
профиль _____

Место прохождения практики:

(наименование предприятия)

Руководители практики:
от Академии

(должность, ФИО)

(подпись)
от профильной организации

(должность, ФИО)

(подпись)

Отчет сдан на кафедру _____

Защита состоялась _____

Результат защиты _____

СМОЛЕНСК 20__

Примерная структура отчета о прохождении практики

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