

Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области

«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Утверждаю:

Ректор

ГИЭФПТ



Ковалев В.Р.



31 августа 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Программы среднего профессионального образования подготовки

квалифицированных рабочих

для профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Форма обучения: очная

Программа преддипломной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 717 от 2 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 29625 от 20 августа 2013 г.) в соответствии с приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования».

Организация - разработчик: ГИЭФПТ Агропромышленный факультет

Разработчики:

Кожина Н.В. - преподаватель

Шишелова С.С. – мастер производственного обучения

Сюгияйнен Т.А. – мастер производственного обучения

СОГЛАСОВАНО:



Р. . Деменчук

Генеральный директор ООО «РосАгро»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--------------------------------------------------|--------------|
| ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ | 4 |
| 1. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ | 5 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ | 15 17 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место преддипломной практики в структуре образовательной программы

Программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.13 Хозяйка(ин) усадьбы.

Программа преддипломной практики разработана на основе программ профессиональных модулей:

ПМ 01. Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе

ПМ 02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе

ПМ 03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

ПМ 04. Ведение оперативного учёта имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций

1.2. Цели и задачи производственной практики

Преддипломная практика является завершающим этапом освоения образовательной программы среднего профессионального образования и направлена на углубление и расширение первоначального профессионального опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- закрепление, углубление и систематизация знаний и умений, полученных при изучении дисциплин и профессиональных модулей учебного плана специальности, на основе изучения деятельности конкретной организации,
- изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в ходе подготовки выпускной квалификационной работы;
- сбор, систематизация и обобщение практического материала для использования в работе над ВКР;
- изучение и оценка действующей в организации системы управления, учета, анализа и контроля;
- обобщение и закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в период обучения, формирование практических умений и навыков, приобретение первоначального опыта по профессии;
- проверка возможностей самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретного профильного производства;
- изучение практических и теоретических вопросов, относящихся к теме ВКР;
- выбор для выпускной квалификационной работы оптимальных технологических решений с учетом последних достижений науки и техники в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.3. Количество часов на преддипломную практику:

Всего 4 недели, 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

| Код | Наименование результатов практики |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, коллегами. |
| ОК 7 | Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности. |
| ОК 8 | Осуществлять денежные операции. |
| ОК 9 | Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона. |

и профессиональных (ПК) компетенций:

| Вид профессиональной деятельности | Код | Наименование результатов практики |
|-----------------------------------|-----|-----------------------------------|
|-----------------------------------|-----|-----------------------------------|

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПМ.01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе. | ПК 1.1 | Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе. |
| | ПК 1.2 | Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе. |
| | ПК 1.3 | Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования. |
| | ПК 1.4 | Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований. |
| | ПК 1.5 | Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию. |
| | ПК 1.6 | Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе. |
| | ПК 1.7 | Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе. |
| ПМ 02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе. | ПК 2.1 | Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике. |
| | ПК 2.2 | Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями. |
| | ПК 2.3 | Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур. |
| | ПК 2.4 | Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе. |
| | ПК 2.5 | Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию. |
| | ПК 2.6 | Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы. |
| ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд | ПК 3.1. | Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе. |
| | ПК 3.2. | Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи. |
| | ПК 3.3. | Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности. |
| | ПК 3.4. | Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста. |
| | ПК 3.5. | Порционировать и подготавливать блюда для подачи. |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | ПК 3.6. | Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол. |
| ПМ.04 Ведение оперативного учёта имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций | ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3 | Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

| № п/п | Наименование темы | Кол-во часов |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| ПМ.01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе. | | |
| 1 | Ознакомление с производством. Безопасность труда при выполнении технологических операций на животноводческих комплексах и механизированных фермах. Соблюдение требований техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности в агропромышленном комплексе. | 6 |
| 2 | Выполнение работ по уходу за крупным рогатым скотом: Содержание и кормление КРС. | 18 |
| 3 | Выполнение работ по уходу за свиньями: Содержание и кормление свиней. | 18 |
| 4 | Выполнение работ по заготовке и подготовке кормов к скармливанию: Выполнение работ по приготовлению и хранению кормов. | 18 |
| 5 | Кормление животных: Выполнение работ по раздаче кормов. | 18 |
| 6 | Выполнение работ по ветеринарному обслуживанию ферм и дезинфекции животноводческих помещений. Отчистка помещений. Обработка дезинфицирующим раствором. | 18 |
| 7 | Выполнение работ по дойке коров: Подготовка животных к доению, подключение (отключение) доильного аппарата, обработка вымени после доения. Соблюдение правил машинного доения, мойка и стерилизация доильного оборудования и аппаратов. | 18 |
| 8 | Воспроизводство стада: Выявление коров в охоте, проведение запуска и подготовки коров к отёлу. | 18 |
| 9 | Выполнение работ по выращиванию молодняка. Прием новорожденных телят и поросят. Отъем поросят от матки. Выпаивание телят. Кормление телят и поросят. Обслуживание клеток для содержания. Инкубация яиц, контроль за инкубацией, прием цыплят, сортировка по полу. | 18 |
| 10 | Выполнение работ по откорму и нагулу скота. Приготовление и раздача кормов. Использование добавок. Обеспечение оптимального микроклимата. | 18 |
| 11 | Выполнение работ по первичной обработке молока. Отчистка от сора. Охлаждение. | 12 |
| | Итого: | 180 |
| ПМ 02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской | | |

| усадыбе. | | |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1 | Закладка плодового сада и ягодных плантаций. | 12 |
| 2 | Выращивание плодовых и ягодных культур. | 12 |
| 3 | Уход за плодовыми и ягодными культурами | 12 |
| 4 | Подготовка почвенных смесей и субстратов. | 12 |
| 5 | Выращивание рассады в защищенном грунте. | 12 |
| 6 | Посев семян овощных культур в открытом грунте. | 12 |
| 7 | Уход за рассадой. | 12 |
| 8 | Прищипка и пасынкование овощных культур. | 12 |
| 9 | Полив овощных культур. | 12 |
| 10 | Удобрения и подкормки, правила внесения. | 12 |
| 11 | Борьба с вредителями и болезнями плодовых и овощных культур. | 12 |
| 12 | Борьба с сорняками. | 12 |
| 13 | Сбор урожая | 12 |
| 14 | Определение качества продукции растениеводства в сельской усадьбе. | 12 |
| 15 | Расчет показателей качества продукции растениеводства. | 12 |
| 16 | Изучение фитосанитарных мероприятий. | 12 |
| 17 | Закладка овощей на хранение. | 12 |
| 18 | Хранение картофеля в буртах и траншеях. | 12 |
| 19 | Хранение продукции растениеводства в стационарных хранилищах. | 12 |
| 20 | Консервирование продукции растениеводства. | 12 |
| 21 | Сушка и замораживание. | 12 |
| | Итого: | 252 |
| ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд | | |
| 1. | Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ по профессии. Правила техники безопасности на предприятии, в цехе. | 6 |
| 2. | Приготовление основных блюд из овощей, грибов | 24 |
| 3. | Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | 24 |
| 4. | Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья | 24 |
| 5. | Приготовление блюд из рыбы | 24 |
| 6. | Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | 24 |
| 7. | Приготовление и оформление простых блюд из мяса | 24 |
| 8. | Приготовление супов: прозрачных, заправочных, пюреобразных, молочных, сладких, холодных, национальных в соответствии с технологическими картами. | 24 |
| 9. | Приготовление соусов: холодных, горячих, маринадов в соответствии с технологическими картами. | 24 |
| 10. | Приготовление и порционирование гарниров из круп макаронных изделий, бобовых, зерновых. | 24 |
| 11. | Приготовление и порционирование блюд из бобовых изделий, макаронных изделий | 24 |
| 12. | Приготовление и порционирование салатов из овощей, мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, салат – коктейля, винегретов. | 18 |
| 13. | Приготовление и порционирование холодных закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, мясных продуктов. | 18 |
| 14. | Приготовление и порционирование блюд из яиц. (Яичницы, омлеты, яйца, запеченные под молочным соусом) | 18 |

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 15. | Приготовление и порционирование блюд из творога. (Творожная масса, сырники, творожные батончики, запеканки) | 18 |
| 16. | Приготовление мучных кулинарных изделий печеных, жаренных. | 18 |
| 17. | Приготовление сладких блюд и холодных напитков | 18 |
| 18. | Сдача рабочего места, оформление дневника по практике | 24 |
| | Итого: | 396 |
| ПМ.04 Ведение оперативного учёта имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций | | |
| 1 | Ознакомление с производством. Безопасность труда при выполнении технологических операций на животноводческих комплексах и механизированных фермах. Соблюдение требований техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности в агропромышленном комплексе. | 6 |
| 2 | Выполнение работ по уходу за крупным рогатым скотом: Содержание и кормление КРС. | 18 |
| 3 | Выполнение работ по уходу за свиньями: Содержание и кормление свиней. | 18 |
| 4 | Выполнение работ по заготовке и подготовке кормов к скармливанию: Выполнение работ по приготовлению и хранению кормов. | 18 |
| 5 | Кормление животных: Выполнение работ по раздаче кормов. | 18 |
| 6 | Выполнение работ по ветеринарному обслуживанию ферм и дезинфекции животноводческих помещений. Отчистка помещений. Обработка дезинфицирующим раствором. | 18 |
| 7 | Выполнение работ по дойке коров: Подготовка животных к доению, подключение (отключение) доильного аппарата, обработка вымени после доения. Соблюдение правил машинного доения, мойка и стерилизация доильного оборудования и аппаратов. | 18 |
| 8 | Воспроизводство стада: Выявление коров в охоте, проведение запуска и подготовки коров к отёлу. | 18 |
| 9 | Выполнение работ по выращиванию молодняка. Прием новорожденных телят и поросят. Отъем поросят от матки. Выпаивание телят. Кормление телят и поросят. Обслуживание клеток для содержания. Инкубация яиц, контроль за инкубацией, прием цыплят, сортировка по полу. | 18 |
| 10 | Выполнение работ по откорму и нагулу скота. Приготовление и раздача кормов. Использование добавок. Обеспечение оптимального микроклимата. | 18 |
| 11 | Выполнение работ по первичной обработке молока. Отчистка от сора. Охлаждение. | 12 |
| | Итого: | 180 |

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики.

Для реализации программы практики необходимы следующие документы:

- положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки;
- программа преддипломной практики, прошедшая процедуру согласования с работодателем;
- рабочие программы профессиональных модулей, прошедшие процедуру согласования с работодателем;
- приказ ректора ГИЭФПТ о прохождении практики с распределением студентов по местам практик;
- договоры с организациями о проведении производственных практик;
- форма дневника студентов для регистрации выполняемых на практике работ;

4.2 Требования к условиям проведения преддипломной практики

Реализация программы предполагает проведение преддипломной практики на базе предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и с которыми имеются прямые договоры.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- полностью выполнить задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

4.3 Организация и руководство практикой

Преддипломная практика проводится концентрированно после выполнения всего рабочего плана по ППКРС.

Организацию преддипломной практики осуществляют мастера производственного обучения и представители от организации.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в три года. Руководитель практики от института:

- участвует в разработке программы проведения практики и индивидуальных заданий по практике;
- оказывает консультационно-методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий на практике;
- посещает места прохождения практики и проверяет соответствие выполняемой работы обучающихся программе практики;

- анализирует отчетную документацию обучающихся по итогам практики и оценивает их работу по выполнению программы практики.

- организует и проводит защиту итоговых отчетов обучающихся.

Организации, предоставляющие базу обучающимся для прохождения практики:

- заключают договора на организацию и проведение практики;

- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики;

- назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;

- участвуют в процедуре оценивания результатов освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;

- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие

санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Обучающиеся, осваивающие ППСЗ СПО, при прохождении практики в организациях:

- выполняют задания, предусмотренные программами практик;

- ведут дневник практики; - составляют отчет по результатам практики обучающимся, который утверждается организацией.

- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- соблюдают требования охраны труда и правила пожарной безопасности;

- получают документы (аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, характеристику на обучающегося от руководителя организации, подтвержденные печатью или на фирменном бланке предприятия;

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение

организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие её прохождения.

Организационное собрание проводится с целью ознакомления студентов с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком

дня, видами и сроками отчетности и т.п.

4.4. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы **Основная литература:**

1. Легеза В.Н. Животноводство. Учебник для начального профессионального образования. - ПрофОбрИздат, 2001. - 384с.
2. Ковалев Ю.Н. Технология и механизация животноводства. Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2000г. - 416 с.
3. Слесаренко Н.А., Василевич Ф.И. и др. Ветеринария. Учебник для начального профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 400с.

Дополнительные источники:

1. <http://fadr.msu.ru/rin/livest/> виртуальная библиотека по сельскому хозяйству.
2. <http://zhivotnovodstva.net/> домашнее животноводство.

Организация и технология механизированных работ в растениеводстве : учеб.пособие / Н. И. Верещагин [и др.]. - 9-е изд., стер. - М. : Академия, 2016. - 416 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.:с.408-409.

Дополнительные источники

Практикум по технологии производства продукции растениеводства : учебник / В. А. Шевченко [и др.] ; под ред.И.П.Фирсова. - СПб. : Лань, 2017. - 400 с. - Библиогр.:с.394.

Растениеводство: лабораторно-практические занятия : учеб.пособие. Т.1. Зерновые культуры / А. К. Фурсова [и др.] ; под ред.А.К.Фурсовой. - СПб. : Лань, 2017. - 421 с. - (Учебник для вузов. Специальная литература). - Библиогр.:с.413-416. -

Федотова,Н.В. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе : учебник / Н. В. Федотова. - М. : Академия, 2016. - 336 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.:с.328.

Ефремова Е. Н.Хранение и переработка продукции растениеводства: учебное пособие / Ефремова Е.Н., Карпачева Е.А. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 148 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=615277>

Баздырев Г. И.Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: Учебное пособие / Под ред. Г.И.Баздырева - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 725 с.: 60х90 1/16 - (Высшее образование: Бакалавриат)

1. **Анфимова, Н.А.** Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. - 10-е изд., стер. - М. : Академия, 2015. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер). -
2. [Васюкова А. Т.](#)Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208
3. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>

Дополнительная литература

1. **Татарская, Л.Л.** Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров : учеб.пособие / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. - 9-е изд.,

- стер. - М. : Академия, 2017. - 112 с. - (Начальное профессиональное образование).
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>
 3. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с.
 4. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415067>
 5. Интернет - ресурсы:
 6. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>, <http://www.povary.ru>, <http://www.vkys.bu>.

Иванова, Н.А. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе : учебник / Н. А. Иванова. - М. : Академия, 2016. - 304 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.:с.297.

Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации : учебное пособие / Н.П. Любушин, под ред. — Москва : КноРус, 2017. — 345 с. — СПО. <https://www.book.ru/book/922216>

Дополнительные издания

Анализ финансово-хозяйственной деятельности : учебное пособие / Э.С. Хазанович. — Москва : КноРус, 2017. — 271 с. — Для СПО.
<https://www.book.ru/book/921742>

Савицкая Г. В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия : учебник / Г.В. Савицкая. — 6-е изд., испр. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 378 с. — (Среднее профессиональное образование)
<http://znanium.com/bookread2.php?book=939018>

1. <http://www.buhgalteria.ru/>
2. <http://azbookaeko.narod.ru/>
3. <http://www.buhgalteria.ru>
4. <http://www.buh.ru>
5. <http://www.gaap.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация преддипломной практики проводится в форме дифференцированного зачёта. К дифференцированному зачёту допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы практики и предоставившие полный пакет отчётных документов:

- договор о практике;
- дневник практики;
- характеристику учебной и профессиональной деятельности.

Порядок подведения итогов практики

Оформленный дневник представляется обучающимся в сроки, определённые графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики.

При выставлении оценки за практику учитывается характеристика, представленная на студента руководителем практики от организации, и оценка, полученная по месту прохождения практики.

Положительная оценка при дифференцированном зачёте выставляется при условии положительной характеристики организации на обучающегося, качества оформления отчёта, полноты и своевременности представления материалов по практике.

Обучающиеся, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие неудовлетворительную оценку, **считаются имеющими академическую задолженность.**

Критерии оценивания:

«отлично» (5) - заслуживает обучающийся, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объёме и правильно; проявивший при выполнении заданий самостоятельность, интерес к выбранной профессии.

«хорошо» (4) - заслуживает обучающийся, выполнивший программу практики в полном объёме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения.

«удовлетворительно» (3) - заслуживает обучающийся, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики, обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики.

«неудовлетворительно» (2) - выставляется обучающемуся, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объёме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения.

Пронумеровано и

прошито 8 стр. на 8 листах

Зав. УМО М.Г. Ковязина



