Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
Высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

Агрономический факультет

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
_____ А.В.Тюлькин
«27» декабря 2021 г.

Рабочая программа производственной практики
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация бакалавр

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2BBB80000FAD37B6413EF64BD9C464DF
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 19.04.2021 до 19.07.2022

Программу разработали:

Доцент _____ Лыбенко Е.С. 27.12.2021

Доцент _____ Леконцева Т.А.27.12.2021

Программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры общего земледелия и растениеводства
(протокол № __от «27» декабря 2021г.)

Заведующий кафедрой общего земледелия и растениеводства
Доцент _____Коробицын С.Л.

Программа одобрена методической комиссией агрономического факультета

(протокол № 7 от «27» декабря 2021г.)

Председатель методической комиссии агрономического факультета,

Доцент _____А.В.Тюлькин

1. Цели производственной практики

Целью организационно-управленческой практики является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранной специальности, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления и специальным дисциплинам программы бакалавриата, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки.

2.Задачи производственной практики

Задачами производственной практики является освоение студентам:

1. Овладение конкретными методами управления, используемыми в организации – базе практики.
2. Приобретение практических навыков по анализу и организации работы объекта практики.
3. Оказание помощи объекту практики путем непосредственного участия в работе его отделов.
4. Сбор фактических данных о результатах работы объекта практики в области организации менеджмента на предприятии.
5. Формирование и разработка предложений по совершенствованию процесса управления организацией в условиях динамичной среды.

3. Место производственной практики в структуре ОПОП

Блок 2 «Практика».

Производственная организационно-управленческая практика базируется на достижение индикаторов компетенций, полученных при изучении дисциплин:

-Экономическая теория

-Менеджмент

- Безопасность жизнедеятельности

-Технология продукции общественного питания

-Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

-Психология

-Культура речи и деловое общение

-Правоведение

-Экономика предприятий общественного питания

Достижение индикаторов компетенций используют при освоении последующих дисциплин:

-Основы финансовой грамотности

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

-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

4. Вид практики: производственная практика

Тип практики - производственная организационно-управленческая практика.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретная.

5. Место и время проведения производственной технологической практики

Производственная технологическая практика проходит в лабораториях кафедр вуза, учебно-опытном хозяйства ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ или в профильных организациях (организациях, деятельность которых соответствует компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания). Практика, организуемая в профильных

организациях, осуществляется на основе договоров между ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ и соответствующими организациями.

Время и сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком на соответствующий год и с учетом требований ФГОС ВО.

6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате прохождения данной практики обучающийся должен реализовать следующие компетенции через соответствующие индикаторы достижений:

Код	Формулировка компетенций	Планируемые результаты
ПК-1	Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания	ПК-1.1 – Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания.
		ПК-1.2 – Осуществляет организацию оперативного управления производством общественного питания
ПК-2	Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	ПК-2.1. Ведет переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования,
		ПК-2.2. Оценивает результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-3	Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания,	ПКС-3.1. Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания,
		ПКС-3.2. Составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса,

	составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	ПКС-3.2. Проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читает чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

7. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единицы (216 академических часов). Объем контактной работы определен учебным планом.

8. Содержание производственной практики

п/п	Разделы (этапы) практики	Компетенции
1	2	3
1.	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, и соответствие санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура).	ПК-1; ПК-2; ПК-3
2.	Изучение организации работы цеха по производству кулинарной продукции в роли стажера заведующего производством бригадира, начальника цеха (шефа, су- шефа). Изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции. Изучение организации работы холодного, горячего цехов, складских помещений, а так же цеха по производству мучных кондитерских изделий, ассортимента выпускаемой продукции, технологии производства и мучных кондитерских изделий. Изучение требований и условий, сроков хранения кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий, контроля, качества кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. Изучение основных экономических показателей работы предприятия. Организация работ по технической эксплуатации технологического оборудования. Проведение мероприятий по оценке технического состояния технологического	ПК-1; ПК-2; ПК-3

	оборудования	
3.	Систематизация фактического материала, подготовкаотчета.	ПК-1; ПК-2; ПК-3

Обучающийся выполняет представленные разделы практики в рамках индивидуального задания в соответствии с рабочим графиком (планом) проведения практики, разработанным руководителем практики.

При прохождении практики в Университете руководитель практики от образовательной организации осуществляет текущий контроль хода прохождения практики.

Вопросы организации практик, обязанности руководителя практики и обучающегося, особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья, подведение итогов практики, материальное обеспечение практики осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования.

9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике

При прохождении производственной практики используются следующие образовательные технологии:

- технология коммуникативного обучения – направлена на формирование коммуникативной компетентности обучающихся;
- технология модульного обучения – предусматривает деление содержания дисциплины на достаточно автономные разделы (модули), интегрированные в общий курс;
- информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) - расширяют рамки образовательного процесса, повышая его практическую направленность, способствуют интенсификации самостоятельной работы обучающихся и повышению познавательной активности. К ИКТ относятся:
- интернет-технологии – предоставляют широкие возможности для поиска информации, разработки индивидуальных проектов, выполнения самостоятельной работы.
- технология индивидуализации обучения – помогает реализовывать личностно-ориентированный подход, учитывая индивидуальные особенности и потребности обучающихся;
- технология тестирования – используется для контроля уровня усвоения дисциплины в рамках модуля на определенном этапе обучения.
- проектная технология – ориентирована на моделирование социального взаимодействия обучающихся с целью решения задачи, которая определяется в рамках профессиональной подготовки.
- технология обучения в сотрудничестве – реализует идею взаимного обучения, осуществляя как индивидуальную, так и коллективную ответственность за решение производственных задач.
- технология развития критического мышления – способствует формированию разносторонней личности, способной критически относиться к информации, умению отбирать информацию для решения поставленной задачи.
- система инновационной оценки «портфолио».

10. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Форма промежуточной аттестации по итогам практики – дифференцированный зачет.

Подведение итогов практики осуществляется в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ.

В качестве формы отчетности по итогам практики в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ устанавливается письменный отчет. К отчету обязательно прикладывается командировочное удостоверение, содержащее путевку на прохождение практики, отметки о прибытии на место практики, назначениях, переводах и откомандировании (в случае прохождения практики в профильной организации); индивидуальное задание практиканту и рабочий план проведения практики; дневник практики, содержащий сведения о работе, выполненной в период проведения практики, заключение обучающегося по итогам практики и характеристикой руководителя практики на обучающегося. При прохождении практики в профильной организации подписи руководителя практики от профильной организации заверяются печатью предприятия (при наличии).

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

а) основная литература:

1. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник// Под ред . А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. - 736с. Режим доступа: https://www.academia.edu/7540013/%D0%9C%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D1%86_%D0%90_%D0%98_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%B8_%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F_2010
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания[Электронный ресурс]: учебник//В.А. Домарецкий. –М.: Форум, 2008. - 400с. Режим доступа: https://www.centrmag.ru/catalog/product/tehnologiya_prodyktov_obshestvennogo_pitaniya_ychebnoe_posob/
3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. –М.: Изд-во «Академия», 2008.-320 с. Режим доступа: https://www.studmed.ru/kuznecova-ls-sidanova-myu-tehnologiya-prigotovleniya-muchnyh-konditerskih-izdeliy_7f735fcbcfd.html

б) дополнительная литература:

1. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Извлечения Сб. технических нормативов: Ч. 5.: сб. технических нормативов. Ч. 5[Электронный ресурс] / под ред. В. Т. Лапшиной. - М. : Хлебпродинформ, 2009. - 448 с. Режим доступа: https://www.studmed.ru/lapshina-vt-red-sbornik-tehnicheskih-normativov-sbornik-receptur-nacionalnyh-blyud-i-kulinarnyh-izdeliy-v-chast-italyanskaya-kuhnya_ba49553b56f.html

2. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни[Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с. - ISBN 978-5-394-02232-6(в пер.) Режим доступа: https://pitportal.ru/wp-content/uploads/2020/08/%D0%92%D0%B0%D1%81%D1%8E%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0-%D0%90.-%D0%A2.-%D0%BF%D0%BE%D0%B4-%D1%80%D0%B5%D0%B4.-%D0%A1%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA-

%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B5%D0%BF%D1%82%D1%83%D1%80-%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4-%D0%B7%D0%B0%D1%80%D1%83%D0%B1%D0%B5%D0%B6%D0%BD%D0%BE%D0%B9-%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D0%B8-2015.pdf

3. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»[Электронный ресурс]. Режим доступа: https://www.rospotrebnadzor.ru/upload/iblock/63d/mr-2.3.6.0233_21-metod.rek.-k-organizatsii-obshchestvennogo-pitaniya.pdf

в) Интернет-ресурсы:

www.consultant.ru	Правовая информация: кодексы, законы, актуальная справочная информация	Доступ с любых компьютеров в академии.
www.garant.ru	Информационно-правовой портал	Доступ с любых компьютеров в академии.
www.book.ru	Коллекции: Экономика и менеджмент, Право, Социально-гуманитарные науки, СПО	Доступ с компьютеров библиотеки
ЭБС «ЛАНЬ» www.e.lanbook.com	Пакеты: «Ветеринария и сельское хозяйство», "Лесное хозяйство и лесоинженерное дело", «Инженерные и технические науки»	Доступ с компьютеров библиотеки в академии.
ebs.rgazu.ru	Научные и учебно-методические ресурсы сельскохозяйственного, агротехнологического и других смежных направлений	Доступ с компьютеров библиотеки в академии.
elibrary.ru	Портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 14 млн. научных статей и публикаций. На платформе eLIBRARY.RU доступны электронные версии более 2200 российских научно-технических журналов, в том числе более 1100 журналов в открытом доступе.	Доступ с любых компьютеров. Доступ к журналам открытого доступа требует предварительно й регистрации.
Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ http://46.183.163.35/MarcWeb2	Библиографическая БД литературы	Доступ с любых компьютеров в академии.
Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://window.edu.ru/	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.	Доступ с любых компьютеров в академии.

Национальная Электронная библиотека http://нэб.рф/	Поиск по фондам библиотек России федерального, регионального, муниципального уровня, библиотек научных и образовательных учреждений, а также правообладателей. На портале представлены электронные копии книг и библиографические записи. Часть книг находится в свободном доступе, часть защищена авторским правом.	Доступ с любых компьютеров в академии.

г) периодические издания:

1. Коллекция рецептов [Электронный ресурс]/журнал. Режим доступа: https://www.gastronom.ru/page/zhurnal-kollekcija-receptov

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

При проведении практики используются информационные технологии обработки данных, мультимедиатехнологии, информационные технологии автоматизированного офиса (текстовый процессор, табличный процессор, электронная почта, хранение изображений и пр.), телекоммуникационные технологии.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации.

Перечень программного обеспечения, используемого при проведении практики, представлен в п.13.

Перечень информационных справочных систем, используемых при проведении практики, представлен в п.11.

13. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения производственной практики

Материально-техническое обеспечение практики должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Материально-техническое и программное обеспечение специальных помещений ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ для организации проведения промежуточной аттестации по итогам практики:

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
помещение для самостоятельной работы	Б-202 библиотека, зал электронных ресурсов Рабочее место администратора, компьютерная мебель, компьютер администратора, 5 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение

	С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации
учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	А-309 Доска, рабочее место преподавателя, лабораторная мебель, 23 микроскопа, 8 осветителей к микроскопу, баня водяная ЛВ-8, 2 лабораторных шкафа, лабораторный встряхиватель
	А-304 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, сахариметр универсальный СУ-2, 4 весов, 3 препоровальные лупы, 5 планиметров, прибор Магницкого, ПЧП-3, пурка, эксикатор, 8 луп, 2 почвенных сита, РМП-1, вискозиметр ЭАК-1м, прибор Бакшеева, влагомер, трость агронома, электромельница, микроскоп, твердомер Ревякина
	Б-228 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 6 коллекций минералов, образцы горных пород, планиметр 10шт., теодолит 4Т30П 2шт., нивелир АМ-32 2шт., вешки 4шт., штатив -4шт., рейки 4шт., плотномер почвы 1шт., электронный тахеометр Sokkia Set 610 1шт., буссоль БШ-1 5шт., буссоль БГ-1 5шт
учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	А-309 Доска, рабочее место преподавателя, лабораторная мебель, 23 микроскопа, 8 осветителей к микроскопу, баня водяная ЛВ-8, 2 лабораторных шкафа, лабораторный встряхиватель
	А-304 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, сахариметр универсальный СУ-2, 4 весов, 3 препоровальные лупы, 5 планиметров, прибор Магницкого, ПЧП-3, пурка, эксикатор, 8 луп, 2 почвенных сита, РМП-1, вискозиметр ЭАК-1м, прибор Бакшеева, влагомер, трость агронома, электромельница, микроскоп, твердомер Ревякина
	Б-228 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 6 коллекций минералов, образцы горных пород, планиметр 10шт., теодолит 4Т30П 2шт., нивелир АМ-32 2шт., вешки 4шт., штатив -4шт., рейки 4шт., плотномер почвы 1шт., электронный тахеометр Sokkia Set 610 1шт., буссоль БШ-1 5шт., буссоль БГ-1 5шт

14. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся

Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по производственной практике
Производственная организационно-управленческая практика

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация бакалавр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы практики и предназначен для оценки планируемых результатов обучения и достижения индикаторов компетенций характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения данной практики.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой.

ФОС разработан на основании:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;
- Положение о формировании фонда оценочный средств для текущей, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

- Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания (ПК-1)
- Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-2)
- Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-3)

Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы

Код формируемой компетенции	Начальный	Основной	Заключительный
ПК-1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании	Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

ПК-2	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	Основы строительства и инженерное оборудование зданий Проектирование предприятий общественного питания Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3	Начертательная геометрия Инженерная и компьютерная графика	Основы строительства и инженерное оборудование зданий Проектирование предприятий общественного питания Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

ПК-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания	
Индикаторы	Формулировка индикатора
ПК-1.1	Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания.
ПК-1.2	Осуществляет организацию оперативного управления производством общественного питания
ПК-2. Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	
ПК-2.1	Ведет переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования,
ПК-2.2	Оценивает результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-3. Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического	

оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	
ПК-3.1	Осуществляет поиск, выбор иисполь зование информации в области проектирования предприятий питания,
ПК-3.2	Составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малогобизнеса,
ПК-3.2	Проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читает чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки планируемых результатов обучения и достижения индикаторов компетенций характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Контроль по производственной организационно-управленческой практике.

Руководителем практики от выпускающей кафедры совместно с руководителем практики от принимающей организации осуществляется контроль прохождения обучающимися производственной практики и выполнения ее программы.

В ходе прохождения производственной практики обучающийся должен собрать и проанализировать информационно-документальный материал с целью выполнения программы практики.

Источники информации для изучения и анализа деятельности предприятия:

- данные бухгалтерской отчетности, не являющиеся коммерческой тайной;
- устав, учредительный договор, протоколы учредительного собрания и другие организационные документы, регламентирующие деятельность организации;
- данные бизнес-плана предприятия;
- нормативно-технологическая документация предприятия (ТТК, Сборники рецептур, технологические карты, ГОСТы)
- руководящие документы, методики, стандарты, и другие документы, регламентирующие деятельность конкретных отделов и подразделений предприятия;
- кадровые документы – приказы, табели, должностные инструкции и др.;
- данные статистической отчетности;
- материалы проверок государственной налоговой службы, внебюджетных фондов, прочих ревизий;
- сметы, калькуляции важнейших видов продукции;
- нормативно-правовые документы по деятельности организации, в т.ч. законы и другие подзаконные акты;
- данные тематических публикаций в сторонних источниках.

Основными методами получения необходимой информации являются мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, измерения; консультации с руководителями практики от кафедры и от предприятия; работа в библиотеке; анализ, обработка и систематизация полученных

данных.

По результатам производственной практики обучающиеся предоставляют отчет, который представляет собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрируется таблицами, схемами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также

выводы и заключения. В конце отчета обучающиеся указывают дату его составления и ставятсвою подпись.

Дневник и отчет должны быть полностью закончены на месте практики и там же представлены для оценки и отзыва руководителю практики от организации.

Отчет по результатам прохождения практики сдается на кафедру технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, ответственную за проведение практики в срок, установленный графиком прохождения практики для регистрации и проверки.

Основной формой проверки и оценки отчёта по практике выступает его защита, целью которой является определение навыков у обучающегося по всестороннему обоснованию теоретического и практического материала практики и к глубокому пониманию выполненной работы.

К защите допускается обучающийся, предоставивший отчёт по практике, выполненный и оформленный в установленном порядке, имеющий характеристику руководителя практики от профильной организации и рецензию на отчет руководителя практики от ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ.

Отчеты о прохождении производственной практики защищаются перед специально создаваемой комиссией, в состав которой включаются: заведующий кафедрой, преподаватель (преподаватели) технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, ответственные за проведение практики, а также могут быть приглашены представитель (представители) профильной организации.

Комиссию возглавляет председатель, отвечающий перед директором Инженерно-технологического института за организацию приема отчетов и аттестацию обучающихся по результатам прохождения производственной практики.

Основной формой контроля по итогам производственной практики является зачет с оценкой.

По итогам защиты отчета обучающемуся выставляется оценка с учетом указанных ниже критериев:

«Отлично» - обучающийся логично и чётко излагает свои позиции; показывает умения и навыки, полученные им в ходе прохождения практики, последовательность изложения и правильность выводов, изложенных в отчете о практике, аккуратность и правильность оформления отчета о практике, умение подтвердить знание любого теоретического положения или практического расчета, содержащихся в отчете о практике; демонстрирует правильные ответы на поставленные вопросы; может привести необходимые примеры; на отчет дана положительная рецензия; соблюден календарный график сдачи на кафедру и защиты отчета о практике; при построении ответов обучающимся соблюдаются нормы русского языка.

«Хорошо» - обучающийся знает и понимает теоретические положения или практические расчеты, содержащиеся в отчете о практике, но допускает небольшие недостатки при ответе на вопросы, в оформлении работы, а также имеется положительная рецензия, возможно с некоторыми незначительными замечаниями, которые должны быть устранены к моменту защиты отчета.

«Удовлетворительно» - обучающийся знает и понимает основные теоретические положения работы не в полной мере; отвечает на вопросы недостаточно четко и точно; допускает некоторые ошибки в практических расчетах, содержащихся в отчете о

практике, и при построении ответов на вопросы; не в полной мере устранены недостатки, отмеченные рецензентом; иногда нарушаются нормы русского языка.

«Неудовлетворительно» - обучающийся обнаруживает незнание большей части программы практики или совсем не ориентируется в ней; отвечает на вопросы бессистемно, неуверенно, неправильно; не соблюдает календарные сроки сдачи и защиты отчета по практике на кафедру;

имеется отрицательная рецензия руководителя практики от ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ; неустранены недостатки и замечания.

Общая оценка выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и в зачетной книжке обучающегося.

Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитываетсяпри подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания планируемых результатов обучения и достижения индикаторов компетенций и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания уровня сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности при проведении промежуточной аттестации по производственной организационно-управленческой практике проводится в форме зачета с оценкой.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура защиты отчета, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся; Положением о практической подготовке обучающихся.

Процедура оценивания уровня сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности при проведении текущего контроля успеваемости по производственной организационно-управленческой практике проводится путем собеседования.