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

Преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

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

Квалификация бакалавр

Программу разработали:
Доцент <u>Мого</u> Лыбенко Е.С. 27.12.2021
Доцент <u>furf</u> 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 № <u>7</u> от « <u>27</u> » декабря 2021г.)
Председатель методической комиссии агрономического факультета,
Доцент А.В.Тюлькин

1. Цели производственной практики

Прохождения производственной практики (преддипломной практики) по направлению подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, сбор материалов, анализ научных публикаций, обобщение экспериментальных данных для выпускной квалификационной работы.

2.Задачи производственной практики

Задачами производственной практики является освоение студентам:

закрепление знаний и умений студентов, полученных по всему курсу обучения;

формирование навыков ведения студентами самостоятельной исследовательской работы;

изучение соответствующего объекта строительства в соответствии с выбранной темой дипломного проекта;

приобретение навыков проектной деятельности и принятия технических решений в отношении объекта строительства;

сбор необходимого материала (исходной информации) для выполнения дипломного проекта;

проверка возможностей самостоятельной работы будущего специалиста

3. Место производственной практики в структуре ОПОП

Блок 2 «Практика».

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

Все дисциплины плана

Достижение индикаторов компетенций используют при освоении последующих лисциплин:

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

4. Вид практики: производственная практика

Тип практики — производственная (преддипломная практика, в том числе научноисследовательская работа) 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:

Кол	Формулировка компетенций	Планипуемые результаты
Код УК-1	Формулировка компетенций Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Планируемые результаты УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи УК-1.3 Рассматривает и предлагает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки УК-1.4 Грамотно, логично, аргументировано формируетсобственные суждения и оценки. УК-1.5 При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок,
		формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения УК-1.6Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные	УК-2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними;

	способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта;
		УК-2.3. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм;
		УК-2.4 Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач;
		УК-2.5. Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;
		УК-3.2. При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников;
		УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии икомандной работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого;
		УК-3.4. Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели;
		УК-3.5. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат.
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и	УК-4.1. Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;
	иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.2. Ведет деловую переписку на русском языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем;

		YHC 4.0 P
		УК-4.3. Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей
		стилистики официальных писем и
		социокультурных различий;
		<u> </u>
		УК-4.4. Выполняет для личных целей
		перевод официальных и профессиональных
		текстов с иностранного языка на русский, с
		русского языка на иностранный;
		УК-4.5. Публично выступает на русском
		языке, строит свое выступление с учетом
		аудитории и цели общения;
		УК-4.6. Устно представляет результаты своей
		деятельности на иностранном языке, может
		поддержать разговор в ходе их обсуждения.
УК-5	Способен воспринимать	УК-5.1. Отмечает и анализирует особенности
J IX-3	межкультурное разнообразие	межкультурного взаимодействия
	общества в социально-	(преимущества и возможные проблемные
	историческом, этическом и	ситуации), обусловленные различием
	философском контекстах	этических, религиозных и ценностных систем;
		УК-5.2. Предлагает способы преодоления
		коммуникативных барьеров при
		межкультурном взаимодействии;
		УК-5.3. Придерживается принципов
		недискриминационного взаимодействия,
		основанного на толерантном восприятии
		культурных особенностей представителей
		различных этносов и конфессий, при личном
		и массовом
УК-6	Способен управлять	УК-6.1. Использует инструменты и методы
3 K-0	своимвременем, выстраивать	управления временем при выполнении
	и реализовывать	конкретных задач, проектов, при достижении
	траекторию саморазвития на	поставленных целей;
	основе принципов	УК-6.2. Определяет приоритеты собственной
	образования в течение всей	деятельности, личностного развития и
	жизни	профессионального роста;
		УК-6.3. Оценивает требования рынка труда и
		предложения образовательных услуг для
		выстраивания траектории собственного
		профессионального роста;
		УК-6.4. Строит профессиональную карьеру и
		определяет стратегию профессионального
VIII 7	Способен поддерживать	развития. УК-7.1. Выбирает здоровьесберегающие
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической	УК-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа
	подготовленности для	жизни с учетом физиологических особенностей
	обеспечения полноценной	организма;
	социальной и	УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное
	профессиональной	время для оптимального сочетания физической
	деятельности	и умственной нагрузки и обеспечения
		работоспособности;
		раоотоспосооности,

		УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы
		здорового образа жизни в различных
		жизненных ситуациях и в профессиональной
NHC 0	0 6	деятельности.
УК-8	Способен создаватьи поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); УК-8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности; УК-8.3. Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на
		рабочем месте; предлагает мероприятиях по предотвращению чрезвычайных ситуаций;
		УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения;
		УК-8.5. Оказывает первую помощь, описывает
		способы участия в восстановительных
		мероприятиях.
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Понимает основы инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.
		УК-9.2. Планирует и осуществляет
		профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
		УК-9.3. Применяет навыки взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
		УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней

		УК-11.2. Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе УК-11.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
ОПК-1	Способен понимать принципы работы	ОПК-1.1. Владеет принципами работы современных информационных технологий и
	современных	использовать их для решения задач
	информационных	профессиональной деятельности
	технологий и использовать	
	их для решения задач	
	профессиональной	
	деятельности	
ОПК-2	Способен применять	ОПК-2.1 Применяет основные биологические
	основные законы и методы	законы и методы исследований
	исследований естественных	физиологических процессов
	наук для решения задач профессиональной	ОПК-2.2 Находит подходы к решению задач
	деятельности	профессиональной деятельности
ОПК-3	Способен использовать	ОПК-3.1. Использует знания инженерных
	знания инженерных	процессов при решениипрофессиональных задач.
	процессов при решении	ОПК-3.2. Способен эксплуатировать современные
	профессиональных задач	технологическое оборудование и приборы
	приборов	
ОПК-4	Способен осуществлять	ОПК 4.1 Способен разрабатывать
	технологические процессы	технологические процессы обработки и
	производства продукции питания	приготовления продукции питания ОПК-4.2 – Использует физиологические
	питания	ОПК-4.2 – Использует физиологические методы для решения технологических
		процессов производства продукции питания
ОПК-5	Способен организовать и	ОПК-5.1 Организует производство
	контролировать производство	продукции питания
	продукции питания	ОПК-5.2Осуществляет контроль
		производство продукции питания
ПК-1	Способен осуществлять оперативное управление	ПК-1.1 Осуществляет оперативное
	производством продукции	управление производством продукции общественного питания.
	общественного питания	оощественного питания.
		ПК-1.2 Осуществляет организацию
		оперативного управления производством
THE A	Столобом толич толич	общественного питания
ПК-2	Способен вести переговоры с проектными организациями и	ПК-2.1. Ведет переговоры с проектными
	поставщиками	организациями и поставщиками технологического оборулования
	поставщиками	технологического оборудования,

	технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	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	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, ПКС-3.2. Проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читает чертежи
	правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных	(экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-4	цехов) Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,	ПК-4.1 — Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. ПК-4.2 — Использует технические средства для
	полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и	измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий
	осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК-4.3 — Применяет технические средствадля измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни
ПК-5	Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие	ПК-5.1 — Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания.

конкретного техни	ческого ПК-5.2 – Обосновывает и внедряет
решения при раз	работке технологических процессов производства
новых технолог	ических блюд национальной и мировой кухни
процессов произ	водства ПК-5.3 - Внедряет технологических
продукции г	процессов при разработке новых процессов в
выбирать техн	ические барном производстве
средства и технологи	и ПК-5.4 – Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории
	ПК-5.5 — Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства

7. Структура и содержание производственной практикиОбщая 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-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 оборудования	ПК-1; ПК-2; ПК-3
3.	Систематизация фактического материала, подготовкаотчета.	ПК-1; ПК-2;

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 личностноориентированный 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 обязательно письменный отчет. К отчету 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:
 - Технология Мглинец, А.И. продукции общественного 1. питания [Электронный ресурс]: учебник// Под ред . А.И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 736c. 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 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
- %D0%B7%D0%B0%D1%80%D1%83%D0%B1%D0%B5%D0%B6%D0%BD%D0%BE%D0

$\underline{\%}B9-\underline{\%}D0\underline{\%}BA\underline{\%}D1\underline{\%}83\underline{\%}D1\underline{\%}85\underline{\%}D0\underline{\%}BD\underline{\%}D0\underline{\%}B8-\underline{2015}.pdf$

3. Методические рекомендации MP 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-organizatsiiobshchestvennogo-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, Социальногуманитарные 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	Доступ с любых компьютеров в академии.
Национальная Электронная библиотека http://нэб.pф/	профессионального образования. Поиск по фондам библиотек России федерального, регионального, муниципального уровня, библиотек научных и образовательных учреждений, а также правообладателей. На портале	Доступ с любых компьютеров в академии.

представлены электронные копии книг и библиографические записи. Часть книг находится в свободном	
доступе, часть защищена авторским правом.	

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	Оснащенность специальных помещений
помещений	
помещение для	Б-202 библиотека, зал электронных ресурсов
самостоятельной	Рабочее место администратора, компьютерная мебель, компьютер
работы	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	А-309 Доска, рабочее место преподавателя, лабораторная мебель, 23
для групповых и	микроскопа, 8 осветителей к микроскопу, баня водяная ЛВ-8, 2
индивидуальных	лабораторных шкафа, лабораторный встряхиватель

консультаций	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	А-309 Доска, рабочее место преподавателя, лабораторная мебель, 23
для текущего	микроскопа, 8 осветителей к микроскопу, баня водяная ЛВ-8, 2
контроля и	лабораторных шкафа, лабораторный встряхиватель
промежуточной	А-304 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и
аттестации	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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)
- Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов иограничений (УК-2)
- Способен осуществлять социальное взаимодействие иреализовывать свою роль в команде (УК-3)
- Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4)
- Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социальноисторическом, этическом и философском контекстах (УК-5)
- Способен управлять своимвременем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6)
- Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7)
- Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8)
- Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах (УК-9)
- Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-10)
- Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-11)
- Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1)
- Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2)
- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач иэксплуатации современного технологического оборудования и

приборов (ОПК-3)

- Способен осуществлятьтехнологические процессы производства продукции питания (ОПК-4)
- Способен организовать и контролировать производствопродукции питания (ОПК-5)
- 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 питания малого бизнеса, проверять правильность предприятия подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план технологического оборудования, изображение монтажной привязки объемное производственных цехов) (ПК-3)
- Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество

готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-4)

- Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии (ПК-5)

Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы			
Код форми- руемой компе- тенции	Начальный	Основной	Заключительный
УК-1	Высшая математика	Философия Учебная практика научно- исследовательская работа (получение первичных навыков научно- исследовательской работы) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
УК-2	Правоведение	Менеджмент Маркетинг Учебная практика (технологическая) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
УК-3	Менеджмент	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
УК-4	Культура речи и деловое общение	Иностранный язык Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
УК-5	История (история России, история)	Философия Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

УК-6	Менеджмент	Производственная практика (технологическая практика) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
УК-7	Физическая культура и спорт	Спортивные и подвижные игры Общая физическая подготовка Физическая подготовка для лиц с ограниченными возможностями здоровья Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
УК-8	Безопасность жизнедеятельности	Учебная практика (ознакомительная) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
УК-9	Психология	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
УК-10	Экономическая теория	Экономика предприятий общественного питания Основы финансовой грамотности Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
УК-11	Правоведение	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

	TT 1	77	D
ОПК-1	Информатика и информационные технологии	Использование персонального компьютера в расчетах технологических процессов Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2	Физика Механика Химия Биохимия Микробиология Метрология, стандартизация и сертификация	Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производств Санитария и гигиена питания Физиология питания Детали машин и основы конструирования, САПР Электротехника и электроника Учебная практика научноисследовательская работа (получение первичных навыков научноисследовательской работы) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3	Начертательная геометрия Инженерная и компьютерная графика	Товароведение продовольственных товаров Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производств Процессы и аппараты пищевых производств Оборудование предприятий общественного питания Холодильное и вентиляционное оборудование Детали машин и основы конструирования, САПР Монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

			1
	Учебная практика	Электротехника и электроника Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа) Технология продукции	Выполнение, подготовка
ОПК-4	(ознакомительная) Учебная практика (технологическая)	общественного питания Процессы и аппараты пищевых производств Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	к защите и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5	Биохимия Микробиология	Маркетинг Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Санитария и гигиена питания Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
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	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

1			T
		практика, в том числе	
		научно- исследовательская	
	**	работа)	
ПК-3	Начертательная	Основы строительства и	Выполнение, подготовка
	геометрия	инженерное оборудование	к защите и защита
	Инженерная и	зданий	выпускной
	компьютерная графика	Проектирование	квалификационной
		предприятий	работы
		общественного питания	
		Производственная	
		практика	
		(организационно-	
		управленческая практика)	
		Производственная	
		практика (преддипломная	
		практика, в том числе	
		научно- исследовательская	
		работа)	
ПК-4	Введение в	Технология продукции	Выполнение, подготовка
	технологию продуктов	общественного питания	к защите и защита
	питания	Товароведение	выпускной
		продовольственных	квалификационной
		товаров Холодильное и	работы
		вентиляционное	
		оборудование	
		Безопасность	
		продовольственного сырья	
		и продуктов питания	
		Технология мучных и	
		кондитерских изделий Технология продуктов	
		Технология продуктов общественного питания	
		Технология продуктов	
		функционального питания	
		Технология продуктов	
		лечебного и	
		профилактического	
		питания	
		Технология блюд	
		национальной и мировой	
		кухни	
		Барное дело	
		Безалкогольные и	
		алкогольные напитки	
		Продукты питания в	
		отечественной и	
		зарубежной истории	
		История национальной	
		кухни	
		Производственная	
		практика (технологическая	
,		практика)	

			П	
			Производственная	
			практика (преддипломная	
			практика, в том числе	
			научно- исследовательская	
			работа)	
ПК-5	Техника	пищевых	Оборудование	Выполнение, подготовка
	производств		предприятий	к защите и защита
			общественного питания	выпускной
			Технология мучных и	квалификационной
			кондитерских изделий	работы
			Специализированное	
			оборудование	
			предприятий	
			общественного питания	
			Технология продуктов	
			общественного питания	
			Технология продуктов	
			функционального питания	
			Технология продуктов	
			лечебного и	
			профилактического	
			питания	
			Технология блюд	
			национальной и мировой	
			кухни	
			Барное дело	
			Безалкогольные и	
			алкогольные напитки	
			Продукты питания в	
			отечественной и	
			зарубежной истории	
			История национальной	
			кухни	
			Производственная	
			практика (технологическая	
			практика)	
			Производственная	
			практика (преддипломная	
			практика, в том числе	
			научно- исследовательская	
			работа)	
2 0		×	иев опенивания компетенци	W

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

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач		
УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	
УК-1.2	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	

УК-1.3	Рассматривает и предлагает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
УК-1.4	Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.
УК-1.5	При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения
УК-1.6	Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
оптимальные с	определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать пособы их решения, исходя из действующих правовых норм, рсов иограничений
УК-2.1	Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними
УК-2.2	Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения
УК-2.3	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм
УК-2.4	Выполняет задачи в зоне своейответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимостикорректирует способы решения задач
УК-2.5	Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования
УК-3 Способен о в команде	осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль
УК-3.1	Определяет свою роль всоциальном взаимодействии икомандной работе, исходя из стратегиисотрудничества для достиженияпоставленной цели
УК-3.2	При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения иинтересы других участников
УК-3.3	Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого
УК-3.4	Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели
УК-3.5	Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат
	существлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах ном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-4.1	Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия
УК-4.2	Ведет деловую переписку на русском языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем
УК-4.3	Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий
УК-4.4	Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный
УК-4.5	Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения
УК-4.6	Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения
	н воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- этическом и философском контекстах
УК-5.1	Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем
УК-5.2	Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии
УК-5.3	Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и
	управлять своим временем, выстраиватьи реализовывать
траекторию сан	моразвития на основе принципов образования в течение всей жизни
траекторию сам УК-6.1	
	Моразвития на основе принципов образования в течение всей жизни Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении
УК-6.1	Моразвития на основе принципов образования в течение всей жизни Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного
УК-6.1	Моразвития на основе принципов образования в течение всей жизни Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального
УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3 УК-6.4 УК-7 Способен	Моразвития на основе принципов образования в течение всей жизни Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию

УК-7.2	Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности
УК-7.3	Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
	оздавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в озникновении чрезвычайных ситуаций
УК-8.1	Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и
УК-8.2	Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
УК-8.3	Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятиях по предотвращению чрезвычайных ситуаций
УК-8.4	Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения
УК-8.5	Оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
УК-9 Способен профессионально	использовать базовые дефектологические знания в социальной и ой сферах
УК-9.1	Понимает основы инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
УК-9.2	Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
УК-9.3	Применяет навыки взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
УК-10 Способен областях жизнедо	принимать обоснованные экономические решения в различных еятельности
УК-10.1	Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
УК-10.2	Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными
УК-11 Способен	формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
УК-11.1	Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого

	Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие
УК-11.2	формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе
УК-11.3	Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
ОПК-1 Способе технологий и исп	н понимать принципы работы современных информационных ользовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-1.1	Владеет принципами работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	применять основные законы и методы исследований естественных я задач профессиональной деятельности
ОПК-2.1	Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов
ОПК-2.2	Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности
ОПК-3 Способе	ен использовать знания инженерных процессов при решении
профессиональн	
оборудования и	•
ОПК-3.1	Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач
ОПК-3.2	Способен эксплуатировать современные технологическое оборудование и приборы
ОПК-4 Способен питания	осуществлятьтехнологические процессы производства продукции
ОПК 4.1	Способен разрабатывать технологические процессы обработки и приготовления продукции питания
ОПК-4.2	Использует физиологические методы для решения технологических процессов производства продукции питания
ОПК-5 Способен	организовать и контролировать производствопродукции питания
ОПК-5.1	Организует производствопродукции питания
ОПК-5.2	Осуществляет контроль производство продукции питания
ПК-1. Способен общественного п	осуществлять оперативное управление производством продукции итания

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
	о оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия
	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	
-	предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность
	нологического проекта, выполненного проектной организацией,
_	(экспликацию помещений, план расстановки технологического
оборудования, п	лан монтажной привязки технологического оборудования, объемное
изображение про	изводственных
цехов)	
ПК-3.1	Осуществляет поиск, выбор ииспользование 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)
ПК-4 Способен	
	пологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество
готовой продун	
1	одукции питания
пропододетам пр	Осуществляет использование технических средств для измерения
ПК-4.1	основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и
	готовой продукции.
	- 1
	Использует технические средства для измерения основных параметров
ПК-4.2	технологических процессов при производстве мучных и кондитерских
	изделий
	Применяет технические средства для измерения основных
ПV 12	параметров технологических процессов в производстве
ПК-4.3	
	блюд национальной и мировой кухни
ПК-5 Способен	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства
продукции пита	ния, обосновывать принятие конкретного технического решения
при разработке	е новых технологических процессов производства продукции
	ать технические средства и технологии

ПК-5.1	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического ифункционального питания.
ПК-5.2	Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой кухни
ПК-5.3	Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов вбарном производстве
ПК-5.4	Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории
ПК-5.5	Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства

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

Текущий контроль по производственной преддипломной практике 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 Инженернотехнологического института за организацию приема отчетов и аттестацию обучающихся по результатам прохождения производственной практики.

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

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 илипрактического 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 преддипломной 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 преддипломной практике проводится путем собеседования.