

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 20.03.2025 14:32:23
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

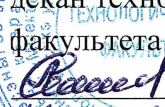
МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет Технологический

Кафедра Технологии, машин и оборудования пищевых производств

СОГЛАСОВАНО
декан технологического
факультета

А. А. Схалыхов
17.06.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной работе
Л. И. Задорожная

20.03.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного
сырья

по профилю подготовки Технология бродильных производств и виноделие
Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Форма обучения подготовки очная, заочная

Год начала подготовки 2024

Рабочая программа практики составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания растительного сырья
Составитель программы: С.И.Ишмет доцент кафедры, канд. техн. наук С.А. Гишева

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
Технологии, машин и оборудования пищевых производств.

протокол № 10 от «14» 06 2024 г.

Заведующий кафедрой
«14» 06 2024 г.



Сиюхов Х.Р.

1. Цель и задачи организационно-управленческой практики

Цель практики: закрепление, расширение и систематизация планируемых результатов освоения образовательной программы, обеспечивающих подготовку обучающихся к организационно-управленческой деятельности в области переработки растительного сырья.

Задачи практики:

- выполнение этапов работы, определенных индивидуальным заданием на организационно-управленческую практику, календарным планом, формой представления отчетных материалов и обеспечивающих выполнение планируемых в компетентностном формате результатов;
- освоение в практических условиях принципов организации и управления производством, анализа экономических показателей производства, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции;
- закрепление и углубление теоретических знаний в области разработки новых технологических процессов, проектирования нового оборудования, зданий и сооружений предприятия, проведения самостоятельных научно-исследовательских работ;
- оформление отчета, содержащего материалы этапов работы, раскрывающих уровень освоения заданного перечня компетенций.

2. Место практики в структуре образовательной программы. Формы и способы проведения практики

2.1. Место практики в структуре образовательной программы.

Организационно-управленческая практика (производственная практика) является обязательной частью подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Организационно-управленческая практика проводится в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, учебным планом, а также Положением о порядке проведения практики бакалавров, утверждённым Учёным советом ФГБОУ ВО «МГТУ». Организационно-управленческая практика входит в Блок 2 «Практика», части формируемой участниками образовательных отношений, программы подготовки бакалавров 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке студентов на базах практики.

Программа организационно-управленческой практики согласована с рабочими программами дисциплин, участвующих в формировании компетенций совместно с данной программой организационно-управленческой практики.

2.2. Вид, формы и способы проведения практики

Вид практики – производственная.

Форма проведения практики – дискретная. Проводится путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики, предусмотренного ОПОП ВО.

Способ проведения:

- выездная;

- стационарная.

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

Организационно-управленческая практика расширяет и закрепляет части следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций (планируемых результатов освоения образовательной программы):

- способность владеть навыками сопоставления источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений (ОПК-1.3);

- способность владеть специальными программами и базами данных при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2.3);

- способность использовать практические навыки в организации и управлении производственно- технологическими работами (ОПК-4.1);

- способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия их реализации (ОПК-4.2);

- способность проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций (ПКУВ-2.1).

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

знать: источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений (ОПК-1.3); специальные программы и базы данных при разработке технологий производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2.3); технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания из растительного сырья (ОПК-4.1); инновационные программы в области производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-4.2); методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ; статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции (ПКУВ-2.1).

уметь: проводить поиск научной и технической информации с использованием общих и специализированных баз данных (ОПК-1.3); использовать базовые знания об информационных системах при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2.3); организовывать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-4.1); разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия их реализации (ОПК-4.2); осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства и обращения на рынке пищевой продукции; использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные

технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций (ПКУВ-2.1).

владеть: навыками управления информацией для решения исследовательских профессиональных задач (ОПК-1.3); специальными программами и базами данных при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2.3); знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования (ОПК-4.1); знаниями и навыками при разработки соответствующих проектов и обеспечивать условия их реализации (ОПК-4.2); методами проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству пищевой продукции; принципами составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции (ПКУВ-2.1).

4. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины.

4.1. Общая трудоемкость дисциплины для очной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов)

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестры	
		6	7
Контактные часы (всего)	48/1,33	24/0,67	24/0,67
В том числе:			
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	-	-	-
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)	48/1,33	24/0,67	24/0,67
Самостоятельная работа (СР) (всего)	168/4,67	84/2,33	84/2,33
Контроль (всего)			
Форма промежуточной аттестации:		экзамен	экзамен
Общая трудоемкость (часы/ з.е.)	216/6	108/3	108/3

4.2. Общая трудоемкость дисциплины для заочной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов)

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестры	
		4 курс/2 сессия	4 курс/3 сессия

Контактные часы (всего)	0,7	0,35	0,35
В том числе:			
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,7	0,35	0,35
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)		-	-
Самостоятельная работа (СР)	144/4	72/2	72/2
Контроль (всего)	71,3	35,65	35,65
Форма промежуточной аттестации:		экзамен	экзамен
Общая трудоемкость (часы/ з.е.)	216/6	108/3	108/3

5. Структура и содержание организационно-управленческой практики

№ п/п	Наименование раздела (этапа) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость, в том числе контактные часы	Бюджет времени (недели, дни)
1	1 этап (начальный)	<p>1. Организационное собрание: задачи и краткое содержание практики, требования к отчету, общий инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2. Вводный инструктаж на предприятии по технике безопасности и внутреннему распорядку.</p> <p>3. Ознакомление с организационно-управленческой структурой предприятия и его подразделений.</p>	1 день
2	2 этап (основной)	<p>Выполнение (дублирование) функций руководителя среднего звена на предприятии, овладение навыками планирования, организации и координации работы сотрудников. Овладение навыками формулирования производственных заданий.</p> <p>Сбор, изучение и реферирование (систематизация) материалов по следующим темам организационно-управленческой деятельности на предприятии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация управления цехами, участками и другими подразделениями предприятия; - организация контроля качества и безопасности выпускаемой продукции и производственных процессов на предприятии; <p>Составление технологической схемы производства одного из видов продукции, либо фактической функциональной модели (карты) какого-либо производственного процесса.</p> <p>Разработка усовершенствованной схемы производства одного из видов продукции, либо улучшенной функциональной модели производственного процесса, на основе анализа и</p>	7 дней

		выбора организационно-управленческих решений. Изучение и оформление образцов организационно-управленческих документов. Подготовка материалов к отчету по практике.	
3	3 этап (заключительный)	Документальное оформление практики: составление отчета, заполнение дневника.	6 дней
	Всего		14

6. Формы отчетности по организационно-управленческой практике

Отчетными документами по организационно-управленческой практике являются:

1. отчет по практике.
2. дневник о выполнении работ, заверенный и подписанный руководителем практики от предприятия или главным специалистом предприятия, содержащий производственную характеристику, заверенную в установленном порядке.

Студенту перед выходом на практику необходимо ознакомиться с правилами заполнения дневника, сделать соответствующие отметки, записать индивидуальное задание, выданное руководителем и календарный график прохождения практики. При прохождении практики студент должен систематически вести записи в дневнике по выполняемой работе, содержание и результаты наблюдений, выписки из документов, учета и контроля и др. Дневник представляет каждый студент индивидуально, с подписями руководителей цехов.

По мере накопления материала студент обобщает его и составляет отчет по производственной практике. В отчете студент отражает все полученные им во время прохождения практики сведения. Отчет по практике составляется в соответствии с основным этапом программы практики и отражает выполнение индивидуального задания. Объем отчета должен составлять 20-25 страниц машинописного текста (без учета приложений). Отчет оформляется на бумаге формата А4 (210x297 мм). Текст отчета излагается на одной стороне листа, шрифтом Times New Roman, 14 размером, через 1,5 интервала. Каждая страница работы оформляется со следующими полями: левое - 30 мм; правое - 10 мм; верхнее - 20 мм; нижнее - 20 мм. Абзацный отступ в тексте - 1,5 см. Все страницы работы должны иметь сквозную нумерацию, включая приложения. Нумерация производится арабскими цифрами, при этом порядковый номер страницы ставится в нижнем правом углу, начиная с оглавления после титульного листа. Отчет студента по производственной практике должен содержать критический анализ производства, описание наиболее интересных и прогрессивных технологических приемов, используемых на предприятии. В анализе производственно-хозяйственной деятельности предприятия, технологии производства по отраслям и в предложениях по ее улучшению, должны быть показаны знания студента, полученные им в университете, проанализированы положительные и отрицательные приемы технологии производства, отражено умение наметить

дельнейшее увеличение производства продуктов винодельческой и пивоваренной промышленности и снижение ее себестоимости.

Все структурные элементы отчета о практике брошюруются (сшиваются) в единый блок, следующей последовательности:

1. Титульный лист
2. Содержание отчета;
3. Введение;
4. Основная часть (*в том числе изложение вопросов в соответствии с индивидуальным заданием*);
5. Заключение (*итоги и выводы по практике*);
6. Использованные нормативно-правовые акты и литература;
7. Приложения (*копии документов, отработанных при выполнении индивидуального задания по согласованию с руководителем практики*)

По завершению практики оформленные формы отчетности сдаются руководителю практики от кафедры для проверки и допуска студента к защите отчета.

После окончания практики по каждому предприятию организуется защита отчета, где учитывается работа каждого студента группы (по 4-6 человек) во время прохождения практики и выполнения индивидуальных заданий, работы по дублированию ИТР, оценка отчета группы и индивидуальные оценки по контрольным вопросам во время защиты отчета. Защита отчета осуществляется по графику, в часы, назначенные кафедрой, и происходит перед специальной комиссией кафедры. В качестве промежуточной аттестации за прохождение производственной практики предусмотрен экзамен. В результате студент получает итоговую оценку по каждому разделу практики и на основании прошедшей защиты.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по организационно-управленческой практике

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

Этапы формирования компетенции (согласно учебному плану)		Наименование дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения ОП
ОПК 1.3 Владеть навыками сопоставления источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений		
ОФО	ЗФО	Дисциплины
6,7	4	Организационно-управленческая практика
		<i>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</i>
		<i>Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы</i>
ОПК 2.3 Владеет специальными программами и базами данных при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья		
		<i>Методы исследования свойств сырья и готовой продукции</i>

		<i>Интенсификация технологических процессов</i>
		<i>Основы инженерного творчества</i>
6,7	4	Организационно-управленческая практика
		<i>Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа _____</i>
		<i>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</i>
		<i>Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы</i>
ОПК-4.1 Способность использовать практические навыки в организации и управлении производственно- технологическими работами		
		<i>Системы менеджмента безопасности пищевой продукции _____</i>
		<i>Общая технология отрасли _____</i>
		<i>Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов _____</i>
		<i>Основы организации службы главного технолога</i>
		<i>Учет и отчетность</i>
		<i>Ознакомительная практика _____</i>
		<i>Технологическая практика</i>
6,7	4	Организационно-управленческая практика _____
		<i>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</i>
		<i>Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы</i>
ОПК 4.2 Способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия их реализации		
		<i>Пищевая химия _____</i>
		<i>Технология отрасли</i>
		<i>Технология отрасли</i>
		<i>Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья</i>
		<i>Интенсификация технологических процессов _____</i>
		<i>Основы инженерного творчества _____</i>
6,7	4	Организационно-управленческая практика
		<i>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</i>
		<i>Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы</i>
ПКУВ-2.1 Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций		
		<i>Основы инженерного творчества _____</i>

		<i>Основы организации службы главного технолога</i> _____
		<i>Учет и отчетность</i> _____
6,7	4	<i>Организационно-управленческая практика</i> _____
		<i>Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</i> _____
		<i>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</i> _____
		<i>Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</i> _____

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ОПК 1.3 Владеть навыками сопоставления источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений					
знать: источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Защита отчета по практике - экзамен
уметь: проводить поиск научной и технической информации с использованием общих и специализированных баз данных.	Частичные умения	Неполные умения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные умения	
владеть: навыками управления информацией для решения исследовательских профессиональных задач.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК 2.3 Владеет специальными программами и базами данных при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья					
знать: специальные программы и базы данных при разработке технологий производства продуктов питания из растительного сырья.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы	Сформированные систематические знания	Защита отчета по практике - экзамен

			знания		
уметь: использовать базовые знания об информационных системах при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья.	Частичные умения	Неполные умения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные умения	
владеть: специальными программами и базами данных при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4.1 Способность использовать практические навыки в организации и управлении производственно- технологическими работами					
знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания из растительного сырья.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
уметь: организовывать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья.	Частичные умения	Неполные умения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные умения	
владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

ОПК 4.2 Способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия их реализации						
знать: инновационные программы в области производства продуктов питания из растительного сырья.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Защита по практике - экзамен	
уметь: разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия их реализации.	Частичные умения	Неполные умения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные умения		
владеть: знаниями и навыками при разработки соответствующих проектов и обеспечивать условия их реализации.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков		
ПКУВ-2.1 Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций						
знать: методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ; статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Защита по практике - экзамен	

<p>уметь: осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства и обращения на рынке пищевой продукции; использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций.</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы умения</p>	<p>Сформированные умения</p>	
<p>владеть: методами проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству пищевой продукции; принципами составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции.</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень вопросов для проведения экзамена по организационно-управленческой практике:

1. Производственная структура, содержащая перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб.
2. Структура управления предприятием и анализ ее эффективности, соподчиненность основных и вспомогательных отделов и служб.
3. Особенности схемы управления на предприятии; их взаимосвязь с организационным типом предприятия.
4. Оценка кадрового потенциала, исследование системы управления персоналом.
5. Организационно-правовая форма предприятия: статус, форма собственности. Какими законодательными и другими документами регламентируется деятельность предприятия? Сфера, виды и масштабы деятельности. Правовая и нормативно-справочная документация.
6. Производственная мощность, т.е. максимальное количество продукции, которую можно выпускать в единицу времени при наиболее полном использовании основного оборудования и производственных площадей предприятия.
7. Ассортимент продукции. Анализ поставщиков, перечень видового состава сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары с указанием поставщиков.
8. Как ведётся отчетная документация основного производства, основные формы документов.
9. Дайте оценку общему состоянию производства, используемого технологического оборудования, режимов и параметров проведения технологических операций.
10. Назовите проблемы, выявленные при изучении организационно-управленческой структуры предприятия, назовите пути их возможного решения.
11. Дайте обзор точек зрения ученых (в том числе назвать опубликованные монографии и диссертационные исследования) по изученным на практике вопросам.
12. Какие меры обеспечения безопасности и качества выпускаемой продукции применяются на предприятии?
13. Какие показатели качества и безопасности контролируются производственной лабораторией?
14. Внедрена ли система обеспечения безопасности и качества выпускаемой продукции, если да то какая?
15. Рекомендации по внедрению системы обеспечения безопасности и качества выпускаемой продукции.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций
Требования к написанию отчета по организационно-управленческой практике.

Требования к написанию отчета по организационно-управленческой практике

Отчет составляется в соответствии с программой практики и включает материалы, отражающие общие сведения об организации, выполненную работу по изучению структуры управления организацией, динамики основных технико-экономических показателей и т.д.

Отчет должен быть оформлен и полностью завершен к моменту окончания практики. Основой отчета являются самостоятельно выполняемые работы магистрантом в соответствии с программой практики. В отчете описывается методика проведения исследований, отражаются результаты выполнения индивидуального задания. В заключение отчета приводятся краткие выводы о результатах практики, предлагаются рекомендации по улучшению эффективности деятельности организации. Изложение в отчете должно быть сжатым, ясным и сопровождаться цифровыми данными, схемами, графиками и диаграммами. Цифровой материал необходимо оформлять в виде таблиц. Изложение материалов в отчете должно быть последовательно, лаконично, логически связано.

Защита отчета осуществляется по графику, в часы, назначенные кафедрой, и происходит перед специальной комиссией кафедры. В качестве промежуточной аттестации за прохождение практики предусмотрен экзамен. Оценка за практику выставляется на основании прошедшей защиты отчета по практике и ответов на вопросы.. Оценка по практике учитывает: степень усвоения теоретического материала; степень выполнения обучающимся заданий, обозначенных в программе практики; качество выполнения отчёта; полноту раскрытия содержания всех заданий по практике; отзывы руководителей практики; надлежащее оформление отчёта; итоги защиты отчёта обучающимся.

Критерии оценивания защиты отчета по организационно-управленческой практике

№	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	<ul style="list-style-type: none">- магистрант демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики;- стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы;- дает исчерпывающие ответы на вопросы.
2.	Хорошо	<ul style="list-style-type: none">- магистрант демонстрирует достаточную полноту знаний, в объеме программы практики, при наличии несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов;- владеет необходимой для ответа терминологией;- недостаточно полно раскрывает сущность вопроса;- допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах.
3.	Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none">- магистрант демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики;- использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые магистрант затрудняется исправить самостоятельно;- способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах.
4.	Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none">- магистрант демонстрирует фрагментарные знания в рамках

		программы практики; - не владеет минимально необходимой терминологией; - допускает грубые логические ошибки, которые не может исправить самостоятельно.
--	--	---

Критерии оценки знаний студента на экзамене

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение

а) основная литература

1. Хозиев, О.А. Технология пивоварения: учебное пособие / О.А. Хозиев, А.М. Хозиев, В.Б. Цугкиева. – СПб.: Лань, 2012. – 560 с.
2. Алкогольная продукция. Ликероводочные изделия, коньяк и коньячные спирты: официальное издание. – М.: Стандартинформ, 2009. – 230 с.

б) дополнительная литература

3. Методические указания и программа прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) [Электронный ресурс]: для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья", профиль "Технология бродильных производств и виноделие" [Электронный ресурс] / [составители: Гнетько Л.В., Устюжанинова Т.А.]. - Майкоп: МГТУ, 2020. - 35 с. – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100052162>
4. Вино и виноматериалы. Методы анализа: официальное издание. – М.: Стандартинформ, 2009. – 168 с.
5. Вино и виноматериалы. Технические условия: официальное издание. – М.: Стандартинформ, 2009. – 152 с.
6. Новое в пивоварении / ред. Ч. Бэмфорт; пер. с англ. яз. С. Боровиковой и И.С. Горожанкиной. - СПб.: Профессия, 2007. - 520 с.

7. Технологические правила виноделия. В. 2 т. Т. 2. Игристые вина. Коньяки. Плодово-ягодные вина / под ред. Г.Г, Валуйко, В.А, Загоруйко. – Симферополь: Таврида, 2006. – 288 с.
8. Спиртные напитки: особенности брожения и производства / под ред. Э. Ли, Дж. Пигготта. – СПб.: Профессия, 2006. – 552 с.
9. Справочник по виноделию / под ред. Г.Г, Валуйко, В.Т. Косюры. – Симферополь: Таврида, 2005. – 587 с.
10. Косюра, В.Т. Основы виноделия: учебное пособие / В.Т. Косюра, Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 440 с.
11. Кунце, В. Технология солода и пива / В. Кунце; [пер. с нем. Даркова Г.В. и др.]. - СПб: Профессия, 2003. – 912 с.

в) информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

- Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru/16>
- Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2;>
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

Для осуществления учебного процесса используется свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:

1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение;
2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLC media player»;
3. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-lite codec»;
4. Офисный пакет «WPS office»;
5. Программа для работы с архивами «7zip»;

6. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe reader»;
7. Autodesk AutoCAD- Профессиональное ПО для 2Ди 3Dпроектирования
Производитель: Компания Autodesk.. Учебная версия;
8. Autodesk 3DMAX- Программа для 3D-моделирования, анимации и визуализации
Производитель: Компания Autodesk. Учебная версия.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

1. Электронная библиотечная система «Консультант студента»
(<http://www.studentlibrary.ru/>)

2. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru/>)

3. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (<http://www.znanium.com>).

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)

2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)

3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)

4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)

5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)

6. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.р>)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения организационно-управленческой практики

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Базы практик в соответствии с реестром договоров. Помещение для самостоятельной работы: лабораторный корпус, ауд. Л-16 (Научно-исследовательская лаборатория «Инновационных технологий в пищевой промышленности») и Л-23 (дегустационный зал), адрес г. Майкоп, ул. Первомайская, д.191	(Л-16) Учебно–лабораторная мебель на 12 посадочных мест. Лабораторное оборудование: система капиллярного электрофореза «Капель 105М», спектрофотометр LEKISS1207UV, иономер лабораторный И-160, иономер универсальный ЭВ-74, рефрактометр ИРФ-	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLC media

<p>Читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ».</p>	<p>454Б2М, колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2-УХЛ4.2, хроматограф жидкостный, сушильный шкаф, вакуумный насос Камовского, универсальный лабораторный встряхивающий аппарат WU-4, магнитная мешалка, универсальный термостат, лабораторно-медицинская центрифуга типа MPW-310, MPW-340, установка для отгонки летучих кислот с паром, установка для отгонки спирта из спиртосодержащих жидкостей (вина, мистели, алкогольные напитки), весы GR 200, доска.</p> <p>(Л-23) Учебная мебель на 25 посадочных мест.</p> <p>Мебель для дегустационного зала, компьютерное рабочее место, проектор, экран на штативе, доска.</p> <p>Мебель на 150 посадочных мест, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест, специализированная мебель (стулья, столы, шкафы, шкафы выставочные), мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксерокс).</p>	<p>player»;</p> <p>2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-lite codec»;</p> <p>3. Офисный пакет «WPS office»;</p> <p>4. Программа для работы с архивами «7zip»;</p> <p>5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe reader»;</p> <p>6. Autodesk AutoCAD-Профессиональное ПО для 2Ди 3Dпроектирования</p> <p>Производитель: Компания Autodesk.. Учебная версия;</p> <p>7. Autodesk 3DMAX-Программа для 3D-моделирования, анимации и визуализации</p> <p>Производитель: Компания Autodesk. Учебная версия.</p>
<p>Читальный зал НБ ФГБОУ ВО «МГТУ» (г. Майкоп, ул. Первомайская 191).</p>	<p>Посадочных мест – 150, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест,</p>	

	стационарное мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксероксы).	
--	---	--

Дополнения и изменения в рабочей программе
за _____ / _____ учебный год

В рабочую программу по организационно-управленческой практике
(наименование дисциплины)

для направления (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(номер направления (специальности))

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры

(наименование кафедры)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись)

Х.Р. Сиюхов _____
(Ф.И.О.)

