Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.11.2024 14:23:54
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985c6e917069ed024c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике
_____ С.Ю. Пигина
«24» августа 2023 г.

Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

«Технологическая практика»

Направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

профиль
Технология продуктов питания из сырья животного происхождения

Уровень высшего образования
магистратура

форма обучения: очно-заочная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения высшего образования (ВО) (магистратура), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «11» августа 2020 г. № 937 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 августа 2020 г., регистрационный № 59505);
- основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;
- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденного приказом Минтруда России № 713н «08» октября 2020 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 г., регистрационный № 60813);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты России № 602н «30» августа 2019 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 г., регистрационный № 56040).

РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой		М.В.Горбачева
(должность)	*(подпись, дата)*	*(ФИО)*
Доцент		Д.В. Белевцова
(должность)	*(подпись, дата)*	*(ФИО)*

РЕЦЕНЗЕНТ:

профессор кафедры товароведения и товарной экспертизы РЭУ имени Г.В. Плеханова, д.т.н.		Л.Г. Елисеева
(должность)	*(подпись, дата)*	*(ФИО)*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им.С.А. Каспарьянца
Протокол заседания № 17 от «20» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	*(подпись, дата)*	*(ФИО)*

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и экологии
Протокол заседания № 3 от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии		М.В. Горбачева
(должность)	*(подпись, дата)*	*(ФИО)*

- на заседании Ученого совета факультета биотехнологии и экологии
Протокол заседания № 5 от «26» июня 2023 г.

Председатель ученого совета ФБЭ		М.В. Новиков
(должность)	*(подпись, дата)*	*(ФИО)*

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления		С.А. Захарова
(должность)	*(подпись, дата)*	*(ФИО)*
Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ		Ю.П. Жарова
(должность)	*(подпись, дата)*	*(ФИО)*
Заведующий учебно-производственной практикой		С.В. Чугункова
(должность)	*(подпись, дата)*	*(ФИО)*
Декан факультета биотехнологии и экологии		М.В. Новиков
(должность)	*(подпись, дата)*	*(ФИО)*
Директор библиотеки		Н.А. Москвитина
(должность)	*(подпись, дата)*	*(ФИО)*

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПП – рабочая программа практики
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА, ОБЪЕМ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРАКТИКИ

Цель практики:

— формирование у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление, систематизацию и углубление теоретических знаний, приобретение профессиональных умений и опыта, приобщение обучающихся к профессиональной деятельности, овладение способностью проведения самостоятельной научно-исследовательской работы.

Задачи практики:

— закрепление теоретических знаний и умений, приобретенных обучающимися в результате освоения дисциплин в области технологии продуктов питания из сырья животного происхождения;

— расширение опыта в определении актуальной научной проблемы, цели, задач, обосновании материалов и методологии для решения профессиональных задач;

— углубление навыков и опыта в освоении методов, средств, принципов проектирования комплексных научных исследований в области технологии продуктов питания из сырья животного происхождения;

— формирование способности разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологии с заданными составом и свойствами;

— привитие ответственности за результаты своего труда, способности организовать работу коллектива, принимать решения в условиях спектра мнений, способности определять порядок выполнения работ;

— изучение технологических схем производства мясной/молочной продукции, с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой;

— овладение методическим аппаратом, позволяющим исследовать, анализировать и прогнозировать процессы, явления в области технологии продуктов питания из сырья животного происхождения, выявлять причины брака в производстве и разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению;

— формирование навыков применения новейших достижений науки и техники в своей деятельности;

— развитие навыков использования информационных технологий, оборудования, научного опыта для саморазвития и самосовершенствования;

— подбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;

— обработка полученных результатов, анализ и осмысление их с учетом проанализированной информации;

— представление итогов проделанной работы в виде отчета по практике, а также статей, тезисов, с привлечением современных средств редактирования и печати.

Вид практики – производственная практика

Тип практики – технологическая практика

Способы проведения практики – стационарная

Формы проведения практики – непрерывно

Место проведения практики – структурные подразделения академии, в том числе структурные подразделения (базы) кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца, а также в соответствующих профильных организациях, расположенных на территории Москвы и Московского региона, организации, на территории Москвы и Московского региона.

Форма обучения	Курс, семестр	Объем практики		Трудоемкость (час.)			Форма промежуточной аттестации	Способы проведения практики	Формы проведения практики
		в зачетных единицах	продолжительность в неделях (днях)/в академических (или астрономических) часах	Контактная работа	Другие виды контактной работы	Самостоятельная работа			
Очно-заочная	2 курс, 4 семестр	4 з.е.	144 ч.	144	-	-	Зачет с оценкой	Стационарная	Непрерывно
	3 курс, 5 семестр	14 з.е.	504 ч.	504	-	-	Зачет с оценкой	Стационарная	Непрерывно

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)
1.	**УК-2.** Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	**УК-2.1** Знать критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования и научных приборов, способы управления проектами на основе коммуникативных решений

		УК-2.2 Уметь обосновывать теоретическую новизну и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать научно-техническую документацию; прогнозировать развитие процессов; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; прогнозировать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы
		УК-2.3. Владеть навыками разработки проектов и управления проектами в соответствующей области профессиональной деятельности; навыками управления коллективом и применения профессиональных знаний; подготовки проектной документации
2.	**УК-5.** Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	**УК-5.1.** Знать систему социального взаимодействия, направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия
		УК-5.2. Уметь грамотно, доступно излагать информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей в профессиональной деятельности, и осуществлении социально значимых проектов
		УК-5.3. Владеть нормативно-правовыми документами для продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия
3.	**ОПК-2.** Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	**ОПК 2.1.** Знать методологию сбора и поиска научной информации и разработки планов проведения научных исследований в рамках выбранного научного направления; свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами
		ОПК 2.2. Уметь формулировать цели эксперимента, разрабатывать планы для исполнителей, анализировать и обобщать результаты, составлять и представлять отчеты экспериментальных и производственных испытаний; осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при создании новых видов продукции с учетом повышения её качества и оптимизации затрат
		ОПК-2.3. Владеть методами планирования и ведения научных исследований; технологических процессов и технологии получения продуктов питания животного происхождения, навыками самостоятельного решения инженерных задач в профессиональной области; навыками расчета технико-экономической эффективности производства продукции различного назначения при выборе оптимальных технических и организационных решений
4.	**ОПК-3.** Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки высокотехнологических решений	**ОПК-3.1.** Знать нормативные требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ОПК-3.2. Уметь организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности; выявлять и оценивать возможные риски предприятий пищевой промышленности и безопасности продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ОПК-3.3. Владеть навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению производства новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; нормативно-правовой базой, методами управления качеством процесса и продукции с использованием и разработкой высокотехнологических решений и способов оценки рисков в профессиональной деятельности
5.	**ОПК-4.** Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции	**ОПК-4.1.** Знать современные тенденции развития науки и технологий, инновационные методы и способы производства продукции, внедрение новых технологических решений с использованием современного оборудования и элементов искусственного интеллекта

	из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	**ОПК-4.2.** Уметь анализировать и обобщать научно-техническую информацию с учетом экономических, экологических, социальных условий и принимать решение выбора и реализации способов проектирования технологических процессов; разрабатывать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры процессов производства и улучшать качество продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ОПК-4.3. Владеть методами моделирования и проектирования в области производства продукции из сырья животного происхождения, продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; навыками анализа экономической эффективности и экологической безопасности внедрения новых технологий
6.	**ПК-7** Способен планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований	**ИД-1$_{ПК-7}$** Знает принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ИД-2$_{ПК-7}$ Умеет разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения
		-
7.	**ПК-8** Способен разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**ИД-1$_{ПК-8}$** Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации в технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ИД-2$_{ПК-8}$ Умеет разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры **ИД-3$_{ПК-8}$** Умеет использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов **ИД-4$_{ПК-8}$**Умеет применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		-
8.	**ПК-9** Способен разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	**ИД-1$_{ПК-9}$** Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры **ИД-2$_{ПК-9}$** Знает методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры **ИД-3$_{ПК-9}$** Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения **ИД-4$_{ПК-9}$** Знает состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на

		автоматизированных технологических линиях
		ИД-5$_{ПК-9}$ Умеет использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры **ИД-6$_{ПК-9}$** Умеет *п*рименять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры при выборе технических и организационных решений **ИД-7$_{ПК-9}$** Умеет использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
		-
		-
9.	**ПК-12** Способен разрабатывать способы и режимы (параметры) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	**ИД-1$_{ПК-12}$** Знает показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ИД-2$_{ПК-12}$ Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ
		-
10.	**ПК-13** Способен *с*окращать расход сырья, материалов, затрат в целях повышения производительности труда в производстве продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	**ИД-1$_{ПК-13}$** Знает *с*остав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ИД-2$_{ПК-13}$ Умеет применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		-
11.	**ПК-14** Способен осуществлять технологическое нормирование в производстве продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	-
		ИД-1$_{ПК-14}$ Умеет определять показатели технического уровня проектируемых технологии и продукции по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		-
12.	**ПК-15** Способен управлять развитием производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с требованиями в области здорового питания населения	**ИД-1$_{ПК-15}$** Знает принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ИД-2$_{ПК-15}$ Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная практика входит в Блок 2 Практики, Б2.О.02.02 (П) Технологическая практика обязательной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология продуктов питания из сырья животного происхождения (уровень магистратуры).

Дисциплины (модули), знание которых является базовым для прохождения практики:

- Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности
- Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Управление бизнес-процессами на предприятиях пищевой промышленности
- Глобальные экологические проблемы и биобезопасность
- Управление системами товародвижения
- Моделирование технологических процессов производства кормов из вторичных ресурсов животного происхождения
- Основы рационального использования вторичных ресурсов сырья животного происхождения
- Методологические основы разработки новых видов продукции животного происхождения
- Биотехнологическая модификация свойств пищевого сырья
- Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности
- Эколого-технологические аспекты биодеструкции сырья и товаров
- Управление финансами на предприятиях пищевой промышленности
- Промышленная экология
- Научные и практические основы технологии переработки сырья животного происхождения
- Управление проектами

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Очно-заочная форма обучения

№	Разделы (этапы) практики и виды работы на практике, включая самостоятельную работу обучающегося	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, академические часы			Формы текущего контроля	Код и наименование ИДК
		Контактная работа	Самостоятельная работа	Всего часов		
1	Организационный: инструктаж по технике безопасности. Техника безопасности при работе с животными и секционным материалом. Правила оформления отчета по практике. Распределение тем самостоятельной работы	4	-	4	-	УК-5; ОПК-2
2	Основной этап: прохождение практики	130	-	130	1. Дневник 2. Отчет по практике	ОПК-3; ОПК-4; ПК-7 ПК-8; ПК-9; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15
3	Отчетный: обработка и анализ полученной информации. Систематизация собранного материала во время прохождения практики, согласно требованиям и структуре отчета. Защита отчета по практике	10	-	10	1. Дневник 2. Отчет по практике	УК-2; УК-5
ИТОГО ЗА 2 КУРС:		**144**	**-**	**144**	**-**	**-**

№	Разделы (этапы) практики и виды работы на практике, включая самостоятельную работу обучающегося	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, академические часы			Формы текущего контроля	Код и наименование ИДК
		Контактная работа	Самостоятельная работа	Всего часов		
1	Организационный: инструктаж по технике безопасности. Техника безопасности при работе с животными и секционным материалом. Правила оформления отчета по практике. Распределение тем самостоятельной работы	4	-	1	-	УК-5; ОПК-2
2	Основной этап: прохождение практики	440	-	440	1. Дневник 2. Отчет по практике	ОПК-3; ОПК-4; ПК-7 ПК-8; ПК-9; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15
3	Отчетный: обработка и анализ полученной информации. Систематизация собранного материала во время прохождения практики, согласно требованиям и структуре отчета. Защита отчета по практике	60	-	60	1. Дневник 2. Отчет по практике	УК-2; УК-5
ИТОГО ЗА 3 КУРС:		**504**	**-**	**504**	**-**	**-**

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная литература

1. Технологическое оборудование переработки молока: учеб. пособие для бакалавриата и магистратуры. По напр. " Продукты животного происхождения" , "Промышл. экология и биотехнология", "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции"/ С.А. Бредихин. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2015. - 406 с: ил, табл. + прил.: с. 293-405. - (Учебники для вузов. Спец. лит.). - Библиогр. в конце кн. - ISBN 978-5-8114-1775-9.- Текст: непосредственный.
2. Современные образовательные технологии: учеб. пособие для студентов, магистрантов, аспирантов, докторантов, школьных педагогов и вуз. преподавателей/ Н.В. Бордовская, Л.А. Даринская, С.Н. Костромина и др. - 6-е изд., стер. - М.: Кнорус, 2015. - 431 с.: табл. - Авт. указ. на обороте тит.л. - ISBN 978-5-406-03975-5.- Текст: непосредственный.
3. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов: учеб. пособие [для студентов вузов. По напр. "Продукты питания животного происхождения (проф. - "Технология молока и молочных продуктов")]/ Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2016. - 378 с.: рис., табл. + прил.: с. 275-374. - (Учебники для вузов. Спец. лит.). - Библиогр. в конце кн. - ISBN 978-5-8114-1202-0.- Текст: непосредственный.
4. Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока: учеб. пособие [для студентов и спец. молочной пром-сти]/ Л.В. Голубева. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2016. - 204 с.: рис., табл. + прил.: с. 154-202. - (Учебники для вузов. Спец. лит.). - Библиогр. в конце кн. - ISBN 978-5-8114-1067-5.- Текст: непосредственный.
5. Бесшапошникова, В. И. Методологические основы инноваций и научного творчества : учебное пособие / В.И. Бесшапошникова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 180 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/20524. - ISBN 978-5-16-012078-2. - Текст :

электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1222074 (дата обращения: 12.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Афанасьева, Н.Ю. Вычислительные и экспериментальные методы научного эксперимента: учеб. пособие для студентов вузов. По напр. "Информатика и вычисл. техника"/ Н.Ю. Афанасьева. - М.: Кнорус, 2013. - 330 с.: граф., табл. - Библиогр.: с. 321-325. - ISBN 978-5-406-02431-7.- Текст : непосредственныйй.

2. Магистерская диссертация: методы и организация исследований, оформление и защита: учеб. пособие для студентов вузов. По напр. "Экономика"/ Ред. В.И. Беляев. - 2-е изд., перераб. - М.: Кнорус, 2016. - 261 с.: ил + прил. в конце кн. - (Магистратура). - Библиогр.: с. 244-253. - ISBN 978-5-406-05086-6. – Текст: непосредственный.

3. Серегин, И.Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки субпродуктов, жира, кишечного сырья и мясных полуфабрикатов: учеб. пособие/ И.Г. Серегин, Т.В. Курмакаева, Л.П. Михалева; Рец. В.А. Долгов, А.П. Яцюта, Г.В. Чебакова; Минсельхоз РФ, МГАВМиБ им.К.И.Скрябина. - М.: МГАВМиБ, 2013. - 160 с.: табл., фото; усл. печ. л. 10,0. - Библиогр. в конце кн. - ISBN 978-5-86341-382-2.- Текст: непосредственный.

4. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие для вузов/ Сост. В.Г. Урбан, Ред. Е.С. Воронин. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2021. - 384 с. - ISBN 978-5-8114-7937-5.- Текст: непосредственный.

5. Бессонова, О. В. Оборудование торговых предприятий и холодильная техника : учебное пособие / О. В. Бессонова, А. С. Пиляева. — Омск : Омский ГАУ, 2016. — 100 с. — ISBN 978-5-89764-555-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90729 (дата обращения: 12.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кисленко, В. Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 257 с. — (Высшее образование: Магистратура). — DOI 10.12737/23908. - ISBN 978-5-16-012413-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083877 (дата обращения: 12.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

7. Курочкин, А. А. Теоретическое обоснование применения экструдированного сырья в технологиях пищевых продуктов : монография / А.А. Курочкин, П.К. Воронина, Г.В. Шабурова. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 163 с. — (Научная мысль). — www.dx.doi.org/10.12737/21860. - ISBN 978-5-16-011707-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/970148 (дата обращения: 12.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

8. Пижурин, А. А. Методы и средства научных исследований : учебник / А.А. Пижурин, А.А. Пижурин (мл.), В.Е. Пятков. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 264 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010816-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1140661 (дата обращения: 12.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

9. Кравцова, Е. Д. Логика и методология научных исследований : учеб. пособие / Е. Д. Кравцова, А. Н. Городищева. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2014. - 168 с. - ISBN 978-5-7638-2946-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/507377 (дата обращения: 12.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

10. Кузнецов, В. Г. Логика: основы рассуждения и научного анализа : учебное пособие / В.Г. Кузнецов, Ю.Д. Егоров. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 290 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5afd31f4231d61.77415685. - ISBN 978-5-16-013115-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1210527 (дата обращения: 12.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения практики:

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	Официальный сайт ISO	https://www.iso.org/ru/home.html	Свободный доступ
2.	Официальный сайт ВОЗ и Продовольственной и сельскохозяйственной организации (ФАО)	http://www.fao.org/home/ru	Свободный доступ
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM. COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение:

Отсутствует

7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по производственной практике (технологическая практике) представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе практики.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	**Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы**
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №202 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук); сепаратор; Лактан 1-4м (clever); йогуртница, весы аналитические; центрифуга; вытяжной шкаф; весы технические, pH-метр; овоскоп; люминоскоп, термостат; дистиллятор; телевизор; микроскопы; холодильники.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №205 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, маслобойки, центрифуга, сушильный шкаф, термостат, водяная баня, вытяжной шкаф.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402 (2-я лекционная Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №403 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, Переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук), демонстрационные стенды, учебные наглядные пособия, микроскопы биологические; термостаты.
Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации №409 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска; весы технические, муфельная печь; песчаная баня, ультротермостат; сухожаровой шкаф; pH-метр, рефрактометр, шкафы для хранения посуды и химреактивов, вытяжной шкаф, титровальный стол, барабан лабораторный.
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования №410 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, весы аналитические, холодильная камера.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №415 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, муфельная печь; аналитические весы, песчаная баня; сухожаровой шкаф, сушильный шкаф, термостат; шейкер, шкафы для хранения посуды и химреактивов, вытяжной шкаф, титровальный стол, счетчики колоний, автоматический титратор.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).
Учебная аудитория для проведения самостоятельных работ и курсового проектирования (выполнения курсовых работ) №421 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, мойка двойная, полуавтоматический аппарат отгонки по Кьельдалю в комплекте скруббер, дигестор; спектрофотометр; рефрактометр, ротационный визкозиметр, микроскоп, полуавтоматический аппарат Сокслета АСВ-6М, Фурье-спектрометр, магнитная мешалка, машина испытательная универсальная ИР 5081-5, аналитические весы, pH-метр, водяная баня, аквадистиллятор, принтер, компьютеры с программным обеспечением

Приложение

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся

Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
«Технологическая практика»

Направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

профиль
Технология продуктов питания из сырья животного происхождения

Уровень высшего образования
магистратура

форма обучения: очно-заочная

год приема: 2021

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по практике осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по практике осуществляется в формах:
1. Дневник
2. Отчет по практике

Промежуточная аттестация по практике осуществляется в формах:
1. Зачет с оценкой

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Таблица 1

Перечень оценочных средств, используемый при прохождении подготовительного и основного этапа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
(в том числе технологической практики)

№ п/п	Наименование	Краткая характеристика вида аттестации	Представление оценочного средства в фонде
1	Отчет	Конечный продукт, получаемый в результате выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий практики согласно индивидуальному заданию, которое соответствует тематике выполняемой в рамках профиля подготовки. Позволяет оценить умения и навыки обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков и опыта профессиональной деятельности, практического и творческого мышления. Выполняется индивидуально.	Отзыв- характеристика руководителя от кафедры
2	Дневник	Документ, который позволяет оценить практическую деятельность обучающегося. Достоверность указанных в нем выполненных заданий подтверждается подписью руководителя практики от организации и печатью.	Спецификация заполнения дневника
3	Индивидуальный план практики	Документ, призван организовать и упорядочить деятельность обучающегося во время прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики), наметить, цель, определить задачи, обозначить вопросы, которые следует осветить согласно индивидуальному заданию, которое соответствует тематике выполняемой в рамках профиля подготовки. Заполняется совместно с руководителем практики от кафедры.	Спецификация заполнения

Таблица 2

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания в процессе прохождения обучающимся подготовительного этапа производственной практики (технологическая практика)

Код и наименование компетенции	Показатель (метод) оценивания	Критерии и шкалы оценивания результатов освоения практики
УК-5 способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Наличие у обучающегося умения и навыков анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.	**Освоена** – обучающийся способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия. **Не освоена** – отсутствие у обучающегося умения и навыков анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.
ОПК-2 способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Наличие у обучающегося умения и навыков разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	**Освоена** – обучающийся способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения. **Не освоена** – отсутствие у обучающегося умения и навыков разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

Вопрос о допуске обучающегося к защите отчета решает руководитель практики от кафедры на основании проведенной оценки и результатов освоения компетенций обучающимся в процессе прохождения *основного этапа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики),* а также учитывая соответствие дневника и отчета по практике.

Таблица 3

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания в процессе прохождения обучающимся основного этапа производственной практики (технологическая практика)

Код и наименование компетенции	Показатель (метод) оценивания	Критерии и шкалы оценивания результатов освоения практики
ОПК-3 способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки высокотехнологических решений	Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов. Оценивается теоретическая и практическая значимость работы, предложений и рекомендаций в рамках темы индивидуального задания.	**Освоена:** Результаты, представленные в отчете, имеют теоретическую и практическую ценность. Собранный значительный материал систематизирован, обобщен, проведён анализ достижений российских и зарубежных ученых, для расширения границ научных и профессионально-практических познаний при решении, исследовательских и практических задач обоснованы социально-экономические эффекты в отношении изучаемого объекта согласно индивидуальному заданию. **Не освоена** Отчет и представленные в нем результаты не отражают цели и задач индивидуального задания, представлены расчеты содержат грубые ошибки.
ОПК-4 способен использовать методы моделирования продуктов и	Наличие у обучающегося умения и навыков использовать методы моделирования	**Освоена –** обучающийся способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.

проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	**Не освоена** – отсутствие у обучающегося умения и навыков использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
ПК-7 способен планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований	Оценивается способность планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований	**Освоена –** обучающийся способен планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований. **Не освоена** – отсутствие у обучающегося умения и навыков планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований.
ПК-8 способен разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Наличие у обучающегося умения и навыков разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**Освоена –** обучающийся способен разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. **Не освоена** – отсутствие у обучающегося умения и навыков разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
ПК-9 способен разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового	способность разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового	**Освоена** Обучающийся умеет разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях

строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	**Не освоена** Обучающийся не умеет разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях
ПК-12 Способен разрабатывать способы и режимы (параметры) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Оценивается способность разрабатывать способы и режимы (параметры) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	**Освоена:** Обучающийся умеет разрабатывать способы и режимы (параметры) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры **Не освоена** отсутствие у обучающегося умения и навыков разрабатывать способы и режимы (параметры) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ПК-13 способен сокращать расход сырья, материалов, затрат в целях повышения производительности труда в производстве продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Оценивается способность сокращать расход сырья, материалов, затрат в целях повышения производительности труда в производстве продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	**Освоена:** Обучающийся способен сокращать расход сырья, материалов, затрат в целях повышения производительности труда в производстве продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры **Не освоена** Обучающийся не способен сокращать расход сырья, материалов, затрат в целях повышения производительности труда в производстве продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ПК-14 способен осуществлять технологическое нормирование в производстве продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Оценивается способность осуществлять технологическое нормирование в производстве продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	**Освоена:** Обучающийся умеет осуществлять технологическое нормирование в производстве продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры **Не освоена** отсутствие у обучающегося умения и навыков осуществлять технологическое нормирование в производстве продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ПК-15 способен управлять развитием производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с требованиями в области здорового питания населения	Наличие у обучающегося умения и навыков управлять развитием производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с требованиями в области здорового питания населения	**Освоена –** обучающийся способен управлять развитием производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с требованиями в области здорового питания населения **Не освоена** – отсутствие у обучающегося умения и навыков управлять развитием производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с требованиями в области здорового питания населения.
	ИТОГО	***При наличии записи «не освоено» хотя бы по одной компетенции данный показатель не учитывается.***

Таблица 4

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания отчетной документации руководителем производственной практики (технологическая практика) от кафедры

Код и наименование компетенции	**Показатель (метод) оценивания**	**Критерии и шкалы оценивания результатов освоения основного этапа практики**
УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Соответствие предоставленных документов (отчет и дневник) Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования*, 2018. Выпуск 3. Экземпляр № 1* и настоящей РПП. .	**Допускается к защите** **Отчет по практике** отвечает требованиям по оформлению, структурным элементам и содержанию Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования*, 2018. Выпуск 3. Экземпляр № 1*инастоящей РПП. Библиографический список оформлен в соответствии с требованиями *ГОСТ7.1-2003.* **Оформление, ведение дневника** обучающимся соответствует Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования*, 2018. Выпуск 3. Экземпляр № 1* и настоящей РПП. **Допускается к защите только после внесенных исправлений** Оформление, ведение дневника обучающимся не в полной мере соответствует Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования*, 2018. Выпуск 3. Экземпляр № 1*инастоящей РПП. По отчету есть замечания по оформлению и (или) по структуре, которые носят принципиальный характер. При оформлении Библиографического списка допущены ошибки. **Не допускается к защите** Оформление, ведение дневника обучающимся не соответствует Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования*, 2018. Выпуск 3. Экземпляр № 1* и настоящей РПП. Отсутствует печать на дневнике или подпись руководителя практики. Отчет по практике не отвечает требованиям по оформлению и структурным элементам Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования*, 2018. Выпуск 3. Экземпляр № 1*инастоящей РПП. Библиографический список оформлен не в соответствии с требованиями *ГОСТ 7.1-2003 "Библиографическая запись.*

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Формой отчетности обучающегося по практике является дневник и отчет по практике. Во время прохождения практики обучающийся ведет дневник, на основе которого составляет итоговый отчет. В ходе выполнения разделов учебной практики обучающийся ведет дневник практики, в котором должны быть отражены все разделы программы практики. Дневник обучающийся должен вести в соответствии с ходом выполнения заданий практики, отражая в хронологическом порядке названия разделов практики и перечень выполняемых работ. Руководитель практики, проверяет записи и заслушивает отчет по разделу, после чего подписывает дневник. Отчет должен быть индивидуальным, написан на месте практики, (титульный лист, график практики, индивидуальное задание на практику, сам отчет и характеристика) четко и аккуратно иллюстрирован: таблицами, картами, схемами, графиками, диаграммами, фотографиями и так далее, то есть фактическим материалом, собранным самим обучающимся.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при формировании дневника прохождения практики

Отметка	Критерии оценивания
отлично	в дневнике в полной мере раскрыто содержание разделов практики; текст излагается последовательно и логично; дана всесторонняя оценка практического материала. Дневник соответствует предъявляемым требованиям оформления
хорошо	в дневнике содержание разделов практики раскрыто достаточно полно; текст излагается последовательно и логично; дана всесторонняя оценка практического материала. Дневник в достаточной степени соответствует предъявляемым требованиям оформления
удовлетворительно	в дневнике содержание разделов практики раскрыто слабо; материал излагается на основе недостаточного уровня освоения практических умений и навыков. Существуют нарушения в оформлении дневника
неудовлетворительно	в дневнике очень слабо рассмотрены практические вопросы индивидуального задания. Дневник выполнен с нарушениями основных требований к оформлению. Такой дневник должен быть полностью исправлен

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при формировании отчёта о прохождении практики

Отметка	Критерии оценивания
отлично	в отчете в полной мере раскрыто содержание разделов практики; текст излагается последовательно и логично; дана всесторонняя оценка практического материала. Отчет соответствует предъявляемым требованиям оформления
хорошо	в отчете по практике содержание разделов раскрыто достаточно полно; текст излагается последовательно и логично; дана всесторонняя оценка практического материала. Отчет по практике в достаточной степени соответствует предъявляемым требованиям оформления
удовлетворительно	в отчете по практике содержание разделов раскрыто слабо; материал излагается на основе недостаточного уровня освоения практических умений и навыков. Существуют нарушения в оформлении
неудовлетворительно	в отчете по практике очень слабо рассмотрены практические вопросы индивидуального задания. Отчет выполнен с нарушениями основных требований к оформлению. Такой отчет должен быть полностью исправлен

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очно-заочная форма обучения: зачёт с оценкой проводится в 4, 5 семестрах

Приложение 2

(Образец оформления индивидуального задания на практику)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

(направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения)

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
производственной практики (технологическая практика)

Обучающийся: Иванов Иван Иванович

Курс: 5, **Группа:** 3, **Форма обучения:** очная

Место прохождения практики: ГУВ МО «Клинская СББЖ»

Адрес организации: МО, Клинский район, г. Клин, ул. Дурыманова, 20

Срок прохождения практики: с 23.01.2022 г. по 19.03.2022 г.

№ п/п	Содержание задания	Ожидаемый результат

СОГЛАСОВАНО

_____
руководитель практики
от профильной организации

УТВЕРЖДАЮ

_____
руководитель практики со стороны
курирующей кафедры

Обучающийся: _____ __.__.20__г.
подпись

Ожидаемые результаты прохождения практики соответствуют программе и заявленным компетенциям.

Приложение 3

(Образец оформления плана-графика на практику)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

(направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения)

ПЛАН-ГРАФИК
проведения производственной практики (технологическая практика)

Обучающийся: Иванов Иван Иванович

Курс: 5, **Группа:** 3, **Форма обучения:** очная

Место прохождения практики: ГУВ МО «Клинская СББЖ»

Адрес организации: МО, Клинский район, г. Клин, ул. Дурыманова, 20

Срок прохождения практики: с 23.01.2022 г. по 19.03.2022 г.

Дата	Краткое содержание работы	Форма отчетности

СОГЛАСОВАНО

_____
руководитель практики
от профильной организации

УТВЕРЖДАЮ

_____
руководитель практики со стороны
курирующей кафедры

Приложение 4

(Образец оформления дневника по практике)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

(направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения)

ДНЕВНИК
производственной практики (технологическая практика)

Обучающийся: Иванов Иван Иванович

Курс: 5, **Группа:** 3, **Форма обучения:** очная

Место прохождения практики: ГУВ МО «Клинская СББЖ»

Адрес организации: МО, Клинский район, г. Клин, ул. Дурыманова, 20

Срок прохождения практики: с 23.01.2020 г. по 19.03.2020 г.

Руководитель практики со стороны курирующей кафедры: _____

_____
(Ф.И.О., должность, ученая степень, звание)

20__ - 20__ уч. г.

Дата	Место выполнения работы	Содержание и объем работы	Подпись руководителя практики о выполнении работы
Раздел (Тема практики) 1			
Раздел (Тема практики) 2			

Руководитель практики со стороны
курирующей кафедры
(должность) _____ ___.___.20___г. И.О. Фамилия
подпись

Руководитель практики
от профильной организации
(должность) _____ ___.___.20___г. И.О. Фамилия
подпись

Приложение 5

(Образец оформления отчета по практике)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
Технологическая практика

Обучающийся: _____
« » курса « » очной формы обучения группы _____
Специальность: _____
Вид практики: _____
Тип практики: _____

Направляется на практику _____
наименование предприятия или кафедры ВУЗа

_____
адрес предприятия (не заполняется, если практика проводится на кафедре ВУЗа)

Период практики с _____ по _____ 20__ г.

Преподаватель, руководитель практики от ВУЗа

_____

_____
должность, ученая степень, звание, Ф.И.О.

Кафедра(ы) _____

Дата	**Содержание работы**	**Полученные результаты**	**Отметка руководителя практики о выполнении работы**
Раздел (Тема практики) 1			

Обучающийся _____
Ф.И.О.

Подпись руководителя практики:

от академии _____
должность, Ф.И.О.