Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.11.2023 16:23:34
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

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 «ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА»

направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки
Технология продуктов питания из сырья животного происхождения

уровень высшего образования
магистратура

форма обучения: очно-заочная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ 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 ПРАКТИКИ 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 ПРЕДДИПЛОМНОЙ 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 ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Цель преддипломной практики:

Цель преддипломной практики по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль Технология продуктов питания из сырья животного происхождения – закрепление теоретической подготовки обучающегося, развитие профессиональных знаний, расширение опыта ведения самостоятельной научно-исследовательской работы и реализация практических навыков обучающегося в процессе сбора, обобщения и обработки необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы; выполнение экспериментальных исследований по теме выпускной квалификационной работы.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР) и является обязательной. В ходе преддипломной практики обучающийся должен собрать и провести анализ всей необходимой информации, составляющей основу аналитической и экспериментальной глав ВКР.

1.2 Задачи преддипломной практики

Задачами преддипломной практики являются:

- расширение и закрепление теоретических знаний при решении практических задач в области технологии продуктов питания из сырья животного происхождения;
- построение теоретических и экспериментальных моделей исследуемых процессов, явлений и объектов по теме ВКР;
- актуализация литературного обзора по теме ВКР;
- всесторонний анализ собранной информации с целью обоснования актуальности темы ВКР, детализации задания, определения целей ВКР, задач, а также ожидаемого результата ВКР;
- выбор и обоснование методов и средств для решения задач исследования, разработка инструментария для его проведения, а также применение современных информационных технологий;
- выполнение разделов ВКР согласно запланированной структуре.
- организация и проведение экспериментальных исследований;
- оценка, интерпретация полученных результатов собственных исследований и обоснование выводов;
- подготовка отчета по преддипломной практике, который является основой для разделов выпускной квалификационной работы.

Полученные знания и навыки необходимы обучающимся для формирования, путем взаимодействия с научным руководителем, научно-практической базы проводимого тематического исследования, а также подготовки выпускной квалификационной работы.

Вид практики – преддипломная практика

Способ проведения преддипломной практики – стационарный.

Форма проведения практики – непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики, предусмотренного ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

В период практики на обучающихся распространяются действующие в организациях, правила охраны труда и внутреннего трудового распорядка, с которыми они должны быть ознакомлены в установленном порядке.

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.

Таблица 1

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-заочая	3 курс, 5 семестр	9 з.е.	6 недель / 324 ч.	324	-	-	Зачет с оценкой	Стационарная	Непрерывно

Для руководства практикой, проводимой в Академии, назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Академии. Для руководства практикой – в профильной организации, назначается руководитель практики из числа лиц работников данной профильной организации при наличии письменного согласия руководителя предприятия (в форме договора) на проведения практики с указанием названия организации (предприятия и его подразделения), вида деятельности, адреса, телефона для осуществления контроля со стороны Академии. Договор о проведении практики должен предусматривать назначение руководителей практики со стороны организации (как правило, руководителя организации, его заместителей или ведущих специалистов), а также руководителей практики со стороны Академии, права и обязанности сторон, в том числе по контролю за соблюдением обучающимися Правил внутреннего распорядка в организации, техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности.

В случае, когда обучающийся совмещает учебу в академии с работой на производстве и характер, выполняемой работы соответствует профилю и направлению подготовки, разрешается прохождение практики по месту трудоустройства. Выбор места прохождения практики согласуется с заведующим выпускающей кафедры и утверждается

деканом факультета биотехнологии и экологии. Преддипломная практика может осуществляться по месту жительства обучающегося по его заявлению. Обязательным условием выбора места преддипломной практики является наличие возможности сбора информации для подготовки выпускной квалификационной работы и соответствие ОПОПО ВО по направлению по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль подготовки Технология продуктов питания из сырья животного происхождения.

Практика проводится в соответствии с *Положением о практической подготовке обучающихся по программам высшего образования в ФГБОУ ВО МГАВМиБ-МВА имени К.И.Скрябина*, 2023, РП производственной практики «Преддипломная практика», индивидуальным планом практики обучающегося и индивидуальным заданием, соответствующему теме ВКР.

Во время преддипломной практики недостаточно только собрать материал, необходимый для написания ВКР. Обучающийся должен детально изучить информационные источники, нормативные документы по теме ВКР. Творческая проработка материала позволяет всесторонне осветить основные теоретические вопросы темы, систематизировать и проанализировать обширный практический материал. Очень важно во время прохождения преддипломной практики выявить особенности организации производства и управления исследуемого объекта, так как они в значительной степени влияют на методологию и организацию проводимых научных исследований. Особое внимание нужно обратить на специфику деятельности организации, выявление причин и факторов, влияющих на результаты ее работы. Значительно облегчит сбор фактического материала предварительная разработка аналитических таблиц, отражающих наработанные результаты за предыдущие виды практик.

Обязанности руководителя практики и обучающегося в период прохождения практики

Руководитель практики от академии (кафедры) обязан:

- после назначения руководителем практики изучить Положением о практической подготовке обучающихся по программам высшего образования, 2023. Выпуск 2;
- изучить программу практики и содержание договора с организацией на проведение практики;
- разработать индивидуальные задания для обучающихся и согласовать их с руководителями практики от предприятий;
- на инструктивном собрании, проводимом специальной кафедрой, разъяснить обучающимся руководимой им группы порядок и сроки прохождения практики на конкретных предприятиях, требования к трудовой дисциплине, охране труда, технике безопасности, проверить у них наличие индивидуальных заданий;
- в период практики поддерживать постоянную связь с руководителями практики от предприятия для совместного решения вопросов, выполнения программы практики;
- контролировать соблюдение сроков проведения практики и соответствием ее содержание требованиям ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль Технология продуктов питания из сырья животного происхождения;
- оказывать помощь обучающимся в выполнении индивидуальных заданий практики, в сборе материалов, оказывать методическую помощь руководителю практики от предприятия в проведении практики;
- контролировать проведение предприятием обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности, создание нормальных условий труда и быта обучающимся;

- проверять ведение обучающимися дневников и делать записи в них о результатах практики;
- оценивать результаты прохождения практики в составе комиссии кафедры. Распоряжением декана факультета создается комиссии в составе не менее 2-х научно-педагогических работников факультета исходя из программы практики;
- не позднее чем через 14 дней после начала занятий представить заведующему кафедрой отчет о проведении практики с замечаниями и предложениями по ее совершенствованию.

Руководитель практики от предприятия (организации):

- обеспечивает проведение обязательного инструктажа по охране труда и технике безопасности, правилами внутреннего распорядка и обеспечивает безопасные условия труда на каждом рабочем месте;
- организует прохождение практики закрепленных за ним обучающихся - практикантов в тесном контакте с научным руководителем;
- составление совместно с научным руководителем программы и календарно-тематического плана прохождения практики;
- знакомит с организацией работ на конкретном рабочем месте, оказывает помощь в правильном выполнении всех заданий на данном рабочем месте;
- контролирует ход практики и консультирует по производственным вопросам;
- знакомит обучающихся с организацией работ в конкретных производственных или функциональных подразделениях организации (предприятия), техникой производственного контроля, эксплуатацией оборудования и приборов, принципами работы с документооборотом и т.д.).

Обязанности обучающегося:

- до начала практики оформить личную санитарную книжку (если практика осуществляется на предприятии пищевой отрасли);
- до начала практики получить на кафедре программу практики, индивидуальные задания, методику выполнения индивидуального задания, направление на предприятие, пройти инструктаж по технике безопасности и расписаться в журнале;
- изучить свои обязанности, изложенные в программе практики, индивидуальные задания и уточнить на кафедрах неясные вопросы;
- своевременно прибыть на предприятие для прохождения практики;
- при прохождении практики изучить и соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности;
- выполнять действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка;
- систематически вести дневник, не реже одного раза в неделю предоставлять дневник на подпись руководителю практики от предприятия и руководителю практики от Академии при посещении им предприятия;
- сделать отметки в дневнике о прибытии на предприятие, в учреждение, организацию и об убытии по окончании практики;
- по окончании практики, не позднее чем через семь дней, после возвращения в Академию представить руководителю письменный отчет о выполнении всех заданий и дневник;
- в установленное кафедрой время пройти промежуточную аттестацию по практике.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты прохождения преддипломной практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации в течение семестра до начала зачетно-

экзаменационной сессии в соответствии с Положением о порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся (в действующей редакции). Форма промежуточной аттестации прохождения практики устанавливается учебным планом направления подготовки (*Положением о практической подготовке обучающихся по программам высшего образования, Выпуск 2).*

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

Таблица 2

Планируемые результаты освоения компетенций

№ п/п	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Знает методы критического анализа и синтеза собственных суждений и информации по вопросам профессиональной деятельности и научных достижений.	Знать методы критического анализа и синтеза собственных суждений и информации по вопросам профессиональной деятельности и научных достижений.
		УК-1.2. Умеет получать новые знания, интерпретировать и обобщать данные по актуальным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта формулировать выводы и новые идеи	Уметь получать новые знания, интерпретировать и обобщать данные по актуальным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта формулировать выводы и новые идеи
		УК-1.3. Владеет методами выявления проблем, анализа и принятия адекватных решений; демонстрирования оценочных суждений в решении сложных профессиональных задач с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности	Владеть методами выявления проблем, анализа и принятия адекватных решений; демонстрирования оценочных суждений в решении сложных профессиональных задач с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности
2.	УК-2 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-2.1 Знает 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	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 Умеет 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	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 Владеет навыками разработки проектов и управления проектами в соответствующей области профессиональной деятельности; навыками управления коллективом и применения профессиональных знаний; подготовки проектной документации	Владеть навыками разработки проектов и управления проектами в соответствующей области профессиональной деятельности; навыками управления коллективом и применения профессиональных знаний; подготовки проектной документации
.	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Знает систему организации работы трудового коллектива с учетом особенностей поведения, интересов и мнений его участников, грамотно распределяя полномочия и ответственность на основе базовых принципов делегирования и организационного взаимодействия членов команды	Знать систему организации работы трудового коллектива с учетом особенностей поведения, интересов и мнений его участников, грамотно распределяя полномочия и ответственность на основе базовых принципов делегирования и организационного взаимодействия членов команды
		УК-3.2. Умеет определять особенности поведения и интересов отдельных работников; выбирать стиль управления командой для эффективного выполнения профессиональных задач	Уметь определять особенности поведения и интересов отдельных работников; выбирать стиль управления командой для эффективного выполнения профессиональных задач
		УК-3.3. Владеет навыками организации и управления командного взаимодействия в решении поставленных целей; создания команды для выполнения практических задач; разработки стратегии командной работы	Владеть навыками организации и управления командного взаимодействия в решении поставленных целей; создания команды для выполнения практических задач; разработки стратегии командной работы
4.	УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Знает компьютерные технологии и информационную инфраструктуру в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий	Знать компьютерные технологии и информационную инфраструктуру организации; коммуникации профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий
		УК-4.2. Умеет вести деловую переписку на русском и иностранном языках по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации; редактировать тексты научного, делового и профессионального назначения на иностранном языке	Уметь вести деловую переписку на русском и иностранном языках по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации; редактировать тексты научного, делового и профессионального назначения на иностранном языке

		УК-4.3. Владеет принципами формирования системы коммуникации; анализа системы коммуникационных связей в организации, осуществления устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использования современных средств информационно-коммуникационных технологий	Владеть принципами формирования системы коммуникации; анализа системы коммуникационных связей в организации, осуществления устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использования современных средств информационно-коммуникационных технологий
5.	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	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	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.	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.
6.	ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию,	ОПК-1.1. Знает современное состояние исследований в области технологий	Знать современное состояние исследований в области

	инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	продуктов животного происхождения различного назначения для решения задач в области пищевой промышленности с учетом природоохранных технологий; инновационные технологии менеджмента, стратегического планирования и способы их работы с целью повышения эффективности предприятий пищевой промышленности	технологий продуктов животного происхождения различного назначения для решения задач в области пищевой промышленности с учетом природоохранных технологий; инновационные технологии менеджмента, стратегического планирования и способы их работы с целью повышения эффективности предприятий пищевой промышленности
		ОПК-1.2. Умеет обосновывать актуальность, эффективность, конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности; обобщать и анализировать высокоспециализированные теоретические и практические знания в области пищевой промышленности; формулировать и разрабатывать новые задачи и идеи в области технологий продуктов животного происхождения	Уметь обосновывать актуальность, эффективность, конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности; обобщать и анализировать высокоспециализированные теоретические и практические знания в области пищевой промышленности; формулировать и разрабатывать новые задачи и идеи в области технологий продуктов животного происхождения
		ОПК-1.3. Владеет навыками использования теоретических и практических знаний в области пищевых технологий для решения существующих и инновационных задач; осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности	Владеть навыками использования теоретических и практических знаний в области пищевых технологий для решения существующих и инновационных задач; осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности
7.	ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Знает 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	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. Умеет 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	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. Владеет методами планирования и	Владеть методами

		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	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
8.	ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки высокотехнологических решений	ОПК-3.1. Знает нормативные требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания животного происхождения	Знать нормативные требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания животного происхождения
		ОПК-3.2. Умеет 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	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
		ОПК-3.3. Владеет навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению производства новых видов продуктов питания животного происхождения; нормативно-правовой базой, методами управления качеством процесса и продукции с использованием и разработкой высокотехнологических решений и способов оценки рисков в профессиональной деятельности	Владеть навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению производства новых видов продуктов питания животного происхождения; нормативно-правовой базой, методами управления качеством процесса и продукции с использованием и разработкой высокотехнологических решений и способов оценки рисков в профессиональной деятельности
9.	ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.1. Знает современные тенденции развития науки и технологий, инновационные методы и способы производства продукции, внедрение новых технологических решений с использованием современного оборудования и элементов искусственного интеллекта	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
		ОПК-4.2. Умеет анализировать и обобщать научно-техническую информацию с учетом экономических, экологических, социальных условий и принимать решение выбора и реализации способов проектирования	Уметь анализировать и обобщать научно-техническую информацию с учетом экономических, экологических, социальных условий и

		технологических процессов; разрабатывать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры процессов производства и улучшать качество продуктов питания животного происхождения	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
		ОПК-4.3. Владеет методами моделирования и проектирования в области производства продукции из сырья животного происхождения; навыками анализа экономической эффективности и экологической безопасности внедрения новых технологий	Владеть методами моделирования и проектирования в области производства продукции из сырья животного происхождения; навыками анализа экономической эффективности и экологической безопасности внедрения новых технологий
10.	ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения производственных задач	ОПК-5.1. Знает нормативную документацию, международные правила и стандарты в профессиональной сфере при разработке и внедрении новых технологий, реализации конкурентных проектов и продукции; актуальные проблемы и тенденции развития соответствующей научной области и области профессиональной деятельности, основы эффективного научно-профессионального общения	Знать нормативную документацию, международные правила и стандарты в профессиональной сфере при разработке и внедрении новых технологий, реализации конкурентных проектов и продукции; актуальные проблемы и тенденции развития соответствующей научной области и области профессиональной деятельности, основы эффективного научно-профессионального общения
		ОПК-5.2. Умеет оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы; использовать электронные системы сохранения и управления базами данных нормативно-технической документации; разрабатывать новые технологические решения и технологии продуктов питания животного происхождения заданного состава и свойств	Уметь оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы; использовать электронные системы сохранения и управления базами данных нормативно-технической документации; разрабатывать новые технологические решения и технологии продуктов питания животного происхождения заданного состава и свойств
		ОПК-5.3. Владеет навыками проведения идентификации технологических и методических решений с целью выявления и оформления интеллектуальных прав на вновь созданные и выявленные способы, методы, образцы, товарные знаки; навыками координации текущей производственной деятельности и внедрения прогрессивных технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности	Владеть навыками проведения идентификации технологических и методических решений с целью выявления и оформления интеллектуальных прав на вновь созданные и выявленные способы, методы, образцы, товарные знаки; навыками координации текущей производственной деятельности и внедрения прогрессивных технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности
11.	ПК-1 Способен проводить	ИД-1$_{ПК-1}$ Знает технологии менеджмента и	Знать технологии менеджмента

	научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ИД-2$_{ПК-1}$ Умеет использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	Уметь использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
		ИД-3$_{ПК-1}$ Умеет применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения	Уметь применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения
12.	ПК-2 Способен исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойства	ИД-1$_{ПК-2}$ Знает методы исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, сырья из водных биоресурсов и объектов аквакультуры пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	Знать методы исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, сырья из водных биоресурсов и объектов аквакультуры пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
		ИД-2$_{ПК-2}$ Умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданным функциональным составом и свойствами	Уметь проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданным функциональным составом и свойствами
13.	ПК-3 Способен разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	ИД-1$_{ПК-3}$ Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	Знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях
		ИД-2$_{ПК-3}$ Умеет использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в	Уметь использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и

		профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях
14.	ПК-4 Способен разрабатывать рецептуры полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-1$_{ПК-4}$ Умеет использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Уметь использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
15.	ПК-5 Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения,продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	ИД-1$_{ПК-5}$ Знает методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ	Знать методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ
		ИД-2$_{ПК-5}$ Умеет разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания животного происхождения,продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	Уметь разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания животного происхождения,продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях
16.	ПК-6 Способен проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения	ИД-1$_{ПК-6}$ Знает показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки	Знать показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки
		ИД-2$_{ПК-6}$ Умеет проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и	Уметь проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и

		промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения	продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения
17	ПК-7 Способен оформлять заявки на изобретения и промышленные образцы по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-1$_{ПК-7}$ Знает показатели патентоспособности, технического уровня новых технологических решений и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Знать показатели патентоспособности, технического уровня новых технологических решений и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ИД-2$_{ПК-7}$ Умеет проводить патентные исследования по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Уметь проводить патентные исследования по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
18.	ПК-8 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$_{ПК-8}$ Знает принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знать принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ИД-2$_{ПК-8}$ Умеет разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения	Уметь разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения
19.	ПК-9 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$_{ПК-9}$ 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	Знать 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$_{ПК-9}$ 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	Уметь 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$_{ПК-9}$ Умеет использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	Уметь использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов

		ИД-4$_{ПК-9}$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	Уметь применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
20.	ПК-10 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$_{ПК-10}$ 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	Знать 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$_{ПК-10}$ 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	Знать 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$_{ПК-10}$ 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	Знать 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$_{ПК-10}$ Знает состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знать состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ИД-5$_{ПК-10}$ Умеет использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных	Уметь использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых

		участков организаций по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ИД-6$_{ПК-10}$ Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры при выборе технических и организационных решений	Уметь применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры при выборе технических и организационных решений технологических линиях
		ИД-7$_{ПК-10}$ Умеет использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	Уметь использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
21.	ПК-11 Способен подбирать существующее технологическое оборудование для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	ИД-1$_{ПК-11}$ Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Знать назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ИД-2$_{ПК-11}$ Знает показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Знать показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
		ИД-3$_{ПК-11}$ Умеет осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Уметь осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ИД-4$_{ПК-11}$ Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Уметь применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ИД-5$_{ПК-11}$ Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов	Уметь применять методы математического моделирования и оптимизации

		производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ
22.	ПК-12 Способен внедрять ресурсо- и природосберегающие малоотходные и безотходные технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-1$_{ПК-12}$ Умеет применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Уметь применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
23.	ПК-13 Способен разрабатывать способы и режимы (параметры) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-1$_{ПК-13}$ Знает показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Знать показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ИД-2$_{ПК-13}$ Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ	Уметь применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ
24.	ПК-14 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	ИД-1$_{ПК-14}$ Знает состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Знать состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
		ИД-2$_{ПК-14}$ 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	Уметь применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
25.	ПК-15 Способен осуществлять технологическое нормирование в производстве продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-1$_{ПК-15}$ 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	Уметь 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
26.	ПК-16 Способен управлять развитием производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с требованиями в	ИД-1$_{ПК-16}$ Знает принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Знать принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

	области здорового питания населения	ИД-2$_{ПК-16}$ 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	Уметь 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
27.	ПК-17 Способен согласовывать техническую документацию на технологический процесс с целью обеспечения управления качеством, прослеживаемостью и безопасностью производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-1$_{ПК-17}$ Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Знать требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Преддипломная (производственная) практика относится к базовой части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль подготовки Технология продуктов питания из сырья животного происхождения.

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ 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	**Подготовительный этап:** 1. Составление плана практики и индивидуального задания. 2. Ознакомление со структурой организации, где проходит преддипломная практика, правилами внутреннего трудового распорядка. 3. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. 4. Построение теоретических и экспериментальных моделей исследуемых процессов, явлений и объектов по теме ВКР: 4.1. Актуализация литературного обзора по теме ВКР;	23	-	23	Проверка плана работы и законспектированного материала. Инструктаж по технике безопасности.	УК-2, УК-3, УК-5, ОПК-2, ОПК-4, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-15, ПК-16, ПК-17

	4.2. Всесторонний анализ собранной информации с целью обоснования актуальности темы ВКР; 4.3. Детализации задания, определения целей ВКР, задач, а также ожидаемого результата ВКР; 4.4. Обоснование объектов, предмета и методов исследований для получения необходимых результатов и выполнения индивидуального задания.					
2	**Основной этап:** Методология научно-исследовательской работы: - организация и проведение дополнительных экспериментальных исследований, в том числе статистических обследований, опросов, анкетирование; - оценка, интерпретация полученных результатов исследований и обоснование выводов, - обобщение и систематизация аналитической и экспериментальной части работы согласно составленному ранее плану исследования с применением выбранных методов; - работа с нормативными и научно-техническими документами; - систематизация, обработка и обобщение результатов в рамках задач, поставленных программой практики; - формулирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера. Оформление результатов, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета. Сдача материалов на рецензию руководителю практики.	200	-	200	Консультативное собеседование. Экспертиза предоставленных документов (отчета и дневника практики) руководителю практики.	ОПК-5, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13,ПК-1, ПК-14
3	**Заключительный этап:** защита отчета по практике	1	-	1	Защита отчета	УК-1, УК-4, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-10
ИТОГО:		**324**	**-**	**324**	**-**	**-**

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная литература

1. Пижурин, А. А. Методы и средства научных исследований : учебник / А.А. Пижурин, А.А. Пижурин (мл.), В.Е. Пятков. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 264 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018550-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2021402 (дата обращения: 13.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. Магистерская диссертация: методы и организация исследований, оформление и защита : учеб. пособие для студентов вузов. По напр. "Экономика" / В.В. Беляев, В.И. Беляев, М.А. Беляева и др. - 2-е изд., перераб. - [Б. м.] : КНОРУС, 2014. - 261 с. - ISBN 978-5-406-03225-1. - Текст : непосредственный.

3. Ерохина, Л. И. **Экономика предприятия в сфере товарного обращения** : учебник для студентов вузов. По спец. "Соц.-культ. сервис и туризм" и "Коммерция" / Л.И. Ерохина, Е.В. Башмачникова, Т.И. Марченко. - М. : Кнорус, 2016. - 298 с. - ISBN 978-5-406-04677-7. - Текст : непосредственный.

4. Рябичева, А. Е. Пищевая биотехнология : учебно-методическое пособие / А. Е. Рябичева, В. А. Стрельцов. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 53 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304994 (дата обращения: 12.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Серегин, И. Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки субпродуктов, жира, кишечного сырья и мясных полуфабрикатов : учебное пособие / И. Г. Серегин, Т. В. Курмакаева, Л. П. Михалева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2013. — 140 с. — ISBN 5-89168-115-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/49920 (дата обращения: 12.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Бесшапошникова, В. И. Методологические основы инноваций и научного творчества : учебное пособие / В. И. Бесшапошникова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 180 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/20524. - ISBN 978-5-16-012078-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1893660 (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

7. Волкова, П. А. Статистическая обработка данных в учебно-исследовательских работах : учебное пособие / П.А. Волкова, А.Б. Шипунов. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 96 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-710-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1862854 (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

8. Венецианский, А. С. Технология производства функциональных продуктов питания : учебно-методическое пособие / А. С. Венецианский, О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/615070 (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

9. Космин, В. В. Основы научных исследований (Общий курс) : учебное пособие / А.В. Космин, В.В. Космин. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 298 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI: https://doi.org/10.29039/01901-6. - ISBN 978-5-369-01901-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1891391 (дата обращения: 06.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

10. 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: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

11. Пижурин, А. А. Методы и средства научных исследований : учебник / А.А. Пижурин, А.А. Пижурин (мл.), В.Е. Пятков. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 264 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018550-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2021402 (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

12. Мишанин, Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 720 с. - ISBN 978-5-8114-8337-2. - Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/175152 (дата обращения: 01.06.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/21014. - ISBN 978-5-16-018637-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2031744 (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

14. Волосухин, В. А. Планирование научного эксперимента : учебник / В. А. Волосухин, А. И. Тищенко. — 2-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 176 с. — (Высшее образование). — DOI: https://doi.org/10.12737/11543. - ISBN 978-5-369-01229-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1937178 (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Сапожникова, Алла Ионовна. Методология выполнения оформления магистерской диссертации : учеб.-метод. пособие. По напр. 38.04.07 - Товароведение. Образов. программа - Товарный консалтинг и аудит качества продукции / А.И. Сапожникова, Н.Н. Шагаева ; МГАВМиБ - МВА им. К.И. Скрябина. - М. : МГАВМиБ - МВА им. К.И. Скрябина, 2017. - 67 с. - Текст : непосредственный.

2. 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.

3. Основы научных исследований : учебное пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Дробышева, Н.В. Злобина [и др.]. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 271 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-444-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1913858 (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

4. Кузнецов, В. Г. Логика: основы рассуждения и научного анализа : учебное пособие / В.Г. Кузнецов, Ю.Д. Егоров. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 290 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook_5afd31f4231d61.77415685. - ISBN 978-5-16-019281-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2103733 (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

6. Органолептика пищевых продуктов: Учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. - Москва:СтГАУ - "Агрус", 2016. - 128 с.: ISBN. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/975904 (дата обращения: 01.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

7. Молоко: состояние и проблемы производства : монография / В. И. Трухачев, И. В. Капустин, Н. З. Злыднев, Е. И. Капустина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-2793-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212723 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения преддипломной практики:

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	-	-	-
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
3.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://www.elibrary.ru	Режим доступа:для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	-	-	-
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

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. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к ведению дневника и составлению отчета

Порядок ведения и оформления дневника

Ведение дневника практики. В период прохождения практики, обучающийся должен систематически вести подробные записи в дневнике, отражая работу, проделанную за день и все увиденное, относящееся к ней. В дневник записывается материал, изучаемый согласно программе практики. Дневник - основной источник информации для написания отчета. Руководитель практики еженедельно просматривает дневник и делает в нем отметки.

Дневник практики является обязательным отчетным документом (Приложение 2). Титульный лист дневника практики включает следующие элементы:

– сведения об обучающемся (Ф.И.О., факультет, курс, группа, направление подготовки);
– наименования предприятия (учреждения) - базы практики;
– сведения о руководителе практики от кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Ф.И.О., должность).
– Структура записей в дневнике практики должна включать следующие элементы:
– дата;
– содержание работы;
– название подразделения предприятия (учреждения) места выполнения работы;
– количество дней (часов), использованных на выполнение работы; замечания и предложения обучающегося - практиканта;
– замечания и подпись руководителя практики от предприятия (учреждения).

По окончании практики заполненный дневник подписывается руководителем практики от предприятия - базы практики и ставится на него печать предприятия.

Порядок составления и оформления отчета

Отчет по практике должен максимально отражать работу обучающегося по выполнению программы практики и индивидуального задания.

Элементами структуры отчета о практике являются (в порядке перечисления):

1. Титульный лист (Приложение 3).
2. Содержание.
3. Введение, в котором формулируются цели, задачи и назначение практики.
4. Основная часть отчета, включающая изложение ответов на вопросы, предусмотренные общим заданием практики. Основную часть рекомендуется делить на разделы в соответствии с вопросами общего задания.
5. Заключение, в котором приводятся краткие выводы на основе анализа содержания и результатов практики. В частности, следует обязательно отметить, насколько достигнуты цели и выполнены задачи практики; какие профессиональные знания, навыки и опыт приобрел обучающийся, что не было реализовано или не достигнуто и по каким причинам.
6. Библиографический список (список использованных источников).
7. Приложения, содержащие различный вспомогательный материал (инструкции, нормативно-технические документы, бланки документов, некоторые иллюстрации, схемы и т.д.).

Отчет по практике должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, убедительность аргументации. Отчет должен быть достаточно полным, технически грамотным, иллюстрирован схемами, эскизами, фотографиями, таблицами, формами учета и отчетности.

При оформлении отчета следует выполнять следующие требования:

Отчет должен соответствовать следующим требованиям. Текстовая часть отчета располагается на одной стороне стандартного листа бумаги формата А4 (210х297) с соблюдением следующих размеров полей: левое - 30 мм; правое -10 мм; верхнее и нижнее по 20 мм.

Межстрочный интервал 1,5, красная строка (отступ) -1,25 см, шрифт –Times New Roman, размер шрифта – 14, выравнивание текста по ширине.

Текст делят на предусмотренные рабочей программой практики разделы. В начале отчета помещают содержание (оглавление), представляющее последовательное перечисление заголовков разделов и подразделов, библиографического списка с указанием номера страницы, на которых они начинаются.

Общий объем отчета 45-80 страниц машинописного текста.

Заголовок каждого раздела пишется прописными буквами. В конце заголовка точка не ставится и слова в названиях разделов не переносятся. При наличии двух предложений в заголовке, они разделяются точкой.

Каждый раздел начинается с новой страницы, отступив сверху 50 мм (20 мм верхнее поле и 30 мм до самого заголовка). Расстояние между заголовками и началом текста должно быть равным 15 мм.

Каждый раздел отчета должен иметь порядковый номер, обозначенный арабской цифрой с точкой. Нумерация пунктов раздела состоит из номера раздела и пункта раздела, разделенных точкой, например: 1.1. 1.2, и т.д. Если в тексте имеются подразделы, то их пункты нумеруют в пределах каждого подраздела, и номер будет иметь три цифры, например: 3.1.1, 3.1.2. и т.д.

Заголовок каждого подраздела и пункта располагают с красной строки, первая буква прописная, остальные строчные.

Подпункты в тексте обозначают строчными буквами русского алфавита со скобкой, например: а), б) и т.д. Текст подпункта должен начинаться со строчной буквы, а в конце ставятся точка с запятой. Последний подпункт оканчивается точкой.

Каждый раздел, и подраздел следует начинать с абзаца, в котором указывается цель, и задачи данного раздела или подраздела, и заканчивается абзацем, в котором кратко формулируются основные выводы и предложения по рассмотренному в данном разделе (подразделе) вопросу.

Сокращение слов в тексте и подписях под иллюстрациями, как правило, не допускаются. Разрешено применять сокращения, предусмотренные государственным стандартом.

Формулы, коэффициенты, нормативные величины сопровождаются ссылкой на используемый источник, порядковый номер, которого из библиографического списка указывают в квадратных скобках, например: «...влажность образца составила 17 % [4]»,

Иллюстрации (схемы, чертежи, графики, фотографии и пр.) размещают сразу после ссылки на них в тексте или в приложениях и именуют их. Все иллюстрации нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчета или раздела. Под рисунками дается содержательная подпись.

Номер рисунка в тексте указывают так: рисунок 5 или рисунок 5.2 (второй рисунок пятого раздела). Повторные ссылки на рисунки в тексте дают следующим образом: (см. рис. I или (см. рис. 1.2)).

Таблицы помещают сразу же после первого упоминания о них в тексте. При большом количестве таблиц они помещаются в приложении. Над таблицей слева - направо, помещают тематический заголовок таблицы, например:

Таблица 1 - Объем производства продукции

или

Таблица 1.2 – Количество готовой продукции (вторая-таблица первого раздела).

Заголовки граф и колонок внутри таблицы начинают с прописных букв. Если подзаголовки граф составляют одно предложение с заголовками, их пишут со строчных букв, при самостоятельном же значении - с прописной буквы.

Цифры в графах таблицы должны иметь одинаковое число десятичных знаков, и их располагают так, чтобы чисел по всем графам было точно один под другим.

В формулах условные обозначения (символы) величин следует применять в соответствии с установленными стандартами. Расшифровку каждого символа и его

числовое значение приводят с новой строки непосредственно под формулой, в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Первую строку расшифровки начинают со слов «где», двоеточие после него не ставят.

Формулы нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчета или раздела. Номер формулы ставят с правой стороны листа в круглых скобках на уровне нижней строки формулы, например: ....

$$N = \frac{M}{V} \times 100 \qquad (1)$$

Ссылку в тексте на формулу дают следующим образом: «...в формуле (1)».

Оформление библиографического списка проводится в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100-2018 "Библиографическая запись. Библиографическое описание " (Приложение 4).

В Библиографический список включают все печатные и рукописные материалы, которые были использованы при выполнении и написании отчета; источники следует располагать в порядке их упоминания в тексте при сквозной для всей работы нумерации источников.

По окончании практики, не позднее чем через семь дней, после возвращения в Академию представить руководителю письменный отчет о выполнении всех заданий и дневник, предварительно зарегистрировав их в деканате факультета ТЭС.

В отдельных случаях структура отчета может быть изменена в соответствии с индивидуальным заданием, полученным от руководителя практики от кафедры.

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения защиты отчета по преддипломной практике представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении 1 к настоящей рабочей программе дисциплины.

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ 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), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №408 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, Переносной мультимедийный комплекс (экран, проектор, ноутбук); микроскопы биологические; чучела животных; витрина с коллекцией пушно-мехового сырья
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (кладовая пушнины) (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Вешала, стеллажи, короба для хранения (деревянные и пластиковые)
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, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №412 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска; переносной мультимедийный комплекс (экран, проектор, ноутбук), учебные наглядные пособия, микроскопы, спектрофотометр.
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования №418 Кладовая шерсть (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Стеллажи, вешала, шкаф для хранения посуды, столы, мойка двойная, холодильник, ПОМ-5, аналитические весы.
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
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №321 (Учебный корпус ДОС-2, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д.25/1, корп. 1, этаж 3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, переносной мультимедийный комплекс (экран, проектор, ноутбук).
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №325 (Учебный корпус ДОС-2, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д.25/1, корп. 1, этаж 3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, переносной мультимедийный комплекс (экран, проектор, ноутбук).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

«Преддипломная практика»

направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки
Технология продуктов питания из сырья животного происхождения

уровень высшего образования
магистратура

форма обучения: очно-заочная

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
3. Опрос

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

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

Таблица 1

Перечень контролируемых разделов и формируемых компетенций, подлежащих оценке при прохождении обучающимся преддипломной практики

№ п/п	**Контролируемые разделы (этапы) практики**	**Формируемые компетенции**	**Оценочные средства**	**Форма аттестации**
1	Подготовительный	УК-2, УК-3, УК-5, ОПК-2, ОПК-4, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-15, ПК-16, ПК-17.	План практики, индивидуальное задание	Зачет с оценкой (защита отчета)
2	Основной	ОПК-5, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13,ПК-1, ПК-14.	Формирование отчета и дневника	
3	Заключительный	УК-1, УК-4, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-10	Процедура защиты отчета	

Таблица 2

Перечень оценочных средств, используемый при прохождении подготовительного и основного этапа преддипломной 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 теме ВКР. Позволяет оценить умения и навыки обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности	Отзыв- характеристика руководителя от кафедры

		аналитических, исследовательских навыков и опыта профессиональной деятельности, практического и творческого мышления. Выполняется индивидуально.	
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 (приложение 2)
3	Индивидуальный план практики	Документ, призван организовать и упорядочить деятельность обучающегося во время прохождения преддипломной практики, наметить, цель, определить задачи, обозначить вопросы, которые следует осветить согласно теме ВКР и основным этапам практики. Заполняется совместно с руководителем практики от кафедры.	Спецификация заполнения (приложение 3)

Таблица3

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания в процессе прохождения обучающимся подготовительного этапа преддипломной практики

Код и наименование компетенции	Критерии оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
УК-2 Способность управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Знает 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 Умеет 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. Владеет навыками разработки проектов и управления проектами в соответствующей области профессиональной деятельности; навыками управления коллективом и применения профессиональных знаний; подготовки проектной документации.	Отчет соответствует правилам оформления и сдачи работы *Положению о практической подготовке обучающихся по программам высшего образования, 2023. Выпуск 2*. Работа подписана и рекомендуется к защите руководителем, рецензентом, консультантами, утверждена и допущена к защите заведующим кафедрой	**Освоена**
		Отчет не соответствует правилам оформления и сдачи работы *Положению о практической подготовке обучающихся по программам высшего образования, 2023. Выпуск 2*. Работа не подписана руководителем или рецензентом, консультантами, или не утверждена и не	**Не освоена**

		допущена к защите заведующим кафедрой.	
УК-3 Способность организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Знает систему организации работы трудового коллектива с учетом особенностей поведения, интересов и мнений его участников, грамотно распределяя полномочия и ответственность на основе базовых принципов делегирования и организационного взаимодействия членов команды. Умеет определять особенности поведения и интересов отдельных работников; выбирать стиль управления командой для эффективного выполнения профессиональных задач. Владеет навыками организации и управления командного взаимодействия в решении поставленных целей; создания команды для выполнения практических задач; разработки стратегии командной работы.	Обучающийся способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	**Освоена**
		Отсутствие у обучающегося умения и навыков организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	**Не освоена**
УК-5 Способность анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Знает 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. Умеет 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. Владеет 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	Обучающийся способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	**Освоена**
		Отсутствие у обучающегося умения и навыков анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.	**Не освоена**
ОПК-2 Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Знает 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. Умеет 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. Владеет методами планирования и ведения	Обучающийся способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	**Освоена**
		Отсутствие у обучающегося умения и навыков разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	**Не освоена**

	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		
ОПК-4 Способность использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Знает современные тенденции развития науки и технологий, инновационные методы и способы производства продукции, внедрение новых технологических решений с использованием современного оборудования и элементов искусственного интеллекта. Умеет 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. Владеет методами моделирования и проектирования в области производствапродукции из сырья животного происхождения; навыками анализа экономической эффективности и экологической безопасности внедрения новых технологий.	Обучающийся способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	**Освоена**
		Отсутствие у обучающегося умения и навыков использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	**Не освоена**
ПК-1 Способность к разработке дополнительных общеобразовательных программ (программ учебных курсов, дисциплин (модулей) и учебно-методических материалов для их реализации	Знает содержание и методику создания дополнительных общеобразовательных программ и иных учебно-методических материалов, нормативно-правовые акты и законодательные документы, регламентирующие образовательный процесс. Умеет находить, анализировать возможности использования и использовать источники необходимой для планирования профессиональной информации. Разрабатывает учебно-методические материалы для реализации дополнительных общеобразовательных программ.	Обучающийся умеет применять знания естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин при решении задач профессиональной деятельности	**Освоена**
		Обучающийся не способен применять знания естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин при решении задач профессиональной деятельности	**Не освоена**
ПК-2 Способность определять педагогические цели и задачи, планировать занятия и (или) циклы занятий, направленные на освоение избранного вида деятельности (области дополнительного образования)	Знает современные методы, формы, способы и приемы обучения и воспитания, психолого-педагогические основы образовательного процесса. Умеет планировать образовательный процесс, занятия и (или) циклы занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы, образовательных запросов обучающихся, возможностей и условий их удовлетворения в процессе освоения образовательной программы, фактического уровня подготовленности, состояния здоровья, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся. Использует современные методы и технологии обучения и диагностики при планировании образовательного процесса, занятия и (или) циклов занятий с учетом задач	Обучающийся умеет применять определять педагогические цели и задачи, планировать занятия и (или) циклы занятий, направленные на освоение избранного вида деятельности (области дополнительного образования)	**Освоена**
		Обучающийся не способен определять педагогические цели и задачи, планировать занятия и (или) циклы занятий, направленные на освоение избранного вида деятельности (области	**Не освоена**

	и особенностей образовательной программы.	дополнительного образования)	
ПК-3 Способность разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях Умеет использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения,продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультурына автоматизированных технологических линиях	Обучающийся способен разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	**Освоена**
		Отсутствие у обучающегося умения и навыков разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	**Не освоена**
ПК-5 Способность проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения	Знает показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки Умеет проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения	Обучающийся способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	**Освоена**
		Отсутствие у обучающегося умения и навыков создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры	**Не освоена**

		технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	
ПК-6 Способность осуществлять сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	Знает основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг). Знает Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений. Знает национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг). Знает международные технические регламенты в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг).	Обучающийся способен проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения	**Освоена**
		Оотсутствие у обучающегося умения и навыков проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения	**Не освоена**
ПК-8 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	Знает принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Умеет разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения качества) продукции (работ, услуг).	Обучающийся способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	**Освоена**
		Отсутствие у обучающегося умения и навыков использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	**Не освоена**
ПК-15	Умеет определять показатели технического	Обучающийся способен	**Освоена**

Способность осуществлять технологическое нормирование в производстве продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	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	осуществлять технологическое нормирование в производстве продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
		Отсутствие у обучающегося умения и навыков осуществлять технологическое нормирование в производстве продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	**Не освоена**
ПК-16 Способность управлять развитием производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с требованиями в области здорового питания населения	Знает принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры 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	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	**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	**Не освоена**
ПК-17 Способность согласовывать техническую документацию на технологический процесс с целью обеспечения управления качеством, прослеживаемостью и безопасностью производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Обучающийся способен согласовывать техническую документацию на технологический процесс с целью обеспечения управления качеством, прослеживаемостью и безопасностью производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	**Освоена**
		Отсутствие у обучающегося умения и навыков согласовывать техническую документацию на технологический процесс	**Не освоена**

		с целью обеспечения управления качеством, прослеживаемостью и безопасностью производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	

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 преддипломной практики,* а также учитывая соответствие дневника и отчета по практике *Положению о практической подготовке обучающихся по программам высшего образования, 2023, Выпуск 2*.

Таблица 4

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания в процессе прохождения обучающимся основного этапа практики

Код и наименование компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения производственных задач	Обучающийся уверенно владеет навыками организации научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения производственных задач	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками организации научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения производственных задач	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками организации научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения производственных задач	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками организации научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения производственных задач	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-9 Способность 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	Обучающийся уверенно разрабатывает 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	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками разработки новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов	Хорошо	Повышенный

	аквакультуры с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности		
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками разработки новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками разработки новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-11 Способность подбирать существующее технологическое оборудование для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	Обучающийся уверенно подбирает существующее технологическое оборудование для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками подбора существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками подбора существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками подбора существующего технологического оборудования для совершенствования существующих	Неудовлетворительно	Не сформирован

	производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях		
ПК-12 Способность внедрять ресурсо- и природосберегающие малоотходные и безотходные технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Обучающийся уверенно внедряет ресурсо- и природосберегающие малоотходные и безотходные технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками внедрения ресурсо- и природосберегающих малоотходных и безотходных технологий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками внедрения ресурсо- и природосберегающих малоотходных и безотходных технологий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками внедрения ресурсо- и природосберегающих малоотходных и безотходных технологий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-13 Способность разрабатывать способы и режимы (параметры) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Обучающийся уверенно разрабатывает способы и режимы (параметры) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками разработки способов и режимов (параметров) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточном объеме владеет навыками разработки способов и режимов (параметров) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками разработки способов и режимов (параметров) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-14 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	Обучающийся способен уверенно сокращать расход сырья, материалов, затрат в целях повышения производительности труда в производстве продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Отлично	Высокий
	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	Хорошо	Повышенный

	Обучающийся не в достаточной мере 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	Удовлетворительно	Пороговый
	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	Неудовлетворительно	Не сформирован

Таблица 5

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания отчета и дневнике практики руководителем от кафедры

Код и наименование компетенции	Показатель (метод) оценивания	Критерии и шкалы оценивания результатов практики
ОПК-5 способность организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения производственных задач	Оценивается проектирование и план научного исследования, новизна, оригинальность представленных в ВКР разработок. Оценивается актуальность исследований, системный подход к поиску и обоснованию научной проблемы, степень проработанности библиографического списка работы с различными источниками информации в перспективных направлениях совершенствования технологических процессов согласно теме ВКР. Оценивается теоретическая и практическая значимость работы, предложений и рекомендаций в рамках темы ВКР	**Отлично(5)** Оформление, ведение дневника обучающимся соответствует Отчет соответствует правилам оформления и сдачи работы *Положению о практической подготовке обучающихся по программам высшего образования, 2023. Выпуск 2* и настоящей РПП. Дневник подписан руководитель практики от организации и заверен печатью. Индивидуальный план оформлен в строгом соответствии с целевой установкой индивидуального задания. Сформулирована актуальность выбранного направления научного исследования; правильно определены его цель и задачи; владеет информацией о перспективных направлениях в области технологии продуктов питания из сырья животного происхождения. Отчет по практике отвечает требованиям по оформлению, структурным элементам и содержанию Отчет соответствует правилам оформления и сдачи работы *Положению о практической подготовке обучающихся по программам высшего образования, 2023, Выпуск 2* и настоящей РПП. Список использованных источников оформлен в соответствии с требованиями *ГОСТ Р 7.0.100-2018*. **Хорошо (4)** Оформление, ведение дневника обучающимся соответствует *Положению о практической подготовке обучающихся по программам высшего образования, 2023, Выпуск 2* и настоящей РПП. Индивидуальный план оформлен в соответствии с целевой установкой индивидуального задания. Отчет по

		практике отвечает требованиям по оформлению, структурным элементам и содержанию *Положению о практической подготовке обучающихся по программам высшего образования, 2023, Выпуск 2* и настоящей РПП. Список использованных источников оформлен в соответствии с требованиями *ГОСТ Р 7.0.100-2018,* встречаются незначительные неточности, которые рекомендуется исправить к защите. **Удовлетворительно (3)** Оформление, ведение дневника обучающимся не в полной мере соответствует *Положению о практической подготовке обучающихся по программам высшего образования, 2023, Выпуск 2* и настоящей РПП. Индивидуальный план оформлен не в полном соответствии с целевой установкой индивидуального задания. По отчету есть замечания по оформлению и (или) по структуре, которые носят принципиальный характер. При оформлении списка использованных источников допущены ошибки. **Не сформирована (0)** Оформление, ведение дневника обучающимся не соответствует *Положению о практической подготовке обучающихся по программам высшего образования, 2023, Выпуск 2* и настоящей РПП. Отсутствует печать на дневнике или подпись руководителя практики. Отчет по практике не отвечает требованиям по оформлению и структурным элементам *Положению о практической подготовке обучающихся по программам высшего образования, 2023, Выпуск 2* и настоящей РПП. Список использованных источников оформлен не в соответствии с требованиями *ГОСТ Р 7.0.100-2018.*
ПК-1 способность проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Оценивается способность проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	**Отлично(5)** 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. **Хорошо (4)** Отдельные разделы и собранный материал могут представлять значимость в теоретическом или практическом

		плане. Собранный материал систематизирован, обобщен. Недостаточное внимание уделено анализу достижений российских и зарубежных ученых, согласно индивидуальному заданию. **Удовлетворительно (3)** Отчет представляет собой не систематизированный и логически не взаимосвязанный материал, отдельные главы содержат анализ собранной информации, но отсутствуют практические рекомендации. **Не сформирована (0)** Отчет и представленные в нем результаты не отражают цели и задач индивидуального задания, представлены расчеты содержат грубые ошибки.
ПК-2 способность исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойства	Оценивается способность исследовать свойства и осуществлять контроль качества продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойст*ва*	**Отлично(5)** 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. **Хорошо (4)** Отдельные разделы и собранный материал могут представлять значимость в теоретическом или практическом плане. Собранный материал систематизирован, обобщен. Недостаточное внимание уделено анализу достижений российских и зарубежных ученых, согласно индивидуальному заданию. **Удовлетворительно (3)** Отчет представляет собой не систематизированный и логически не взаимосвязанный материал, отдельные главы содержат анализ собранной информации, но отсутствуют практические рекомендации. **Не сформирована (0)** Отчет и представленные в нем результаты не отражают цели и задач индивидуального задания, представлены расчеты содержат грубые ошибки.
ПК-4 способность разрабатывать рецептуры полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции из водных биоресурсов и	Оценивается способность разрабатывать рецептуры полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	**Отлично(5)** Результаты, представленные в отчете, имеют теоретическую и практическую ценность. Собранный значительный материал систематизирован, обобщен, проведён анализ достижений российских и зарубежных ученых, для расширения

объектов аквакультуры		границ научных и профессионально-практических познаний при решении, исследовательских и практических задач обоснованы социально-экономические эффекты в отношении изучаемого объекта согласно индивидуальному заданию. **Хорошо (4)** Отдельные разделы и собранный материал могут представлять значимость в теоретическом или практическом плане. Собранный материал систематизирован, обобщен. Недостаточное внимание уделено анализу достижений российских и зарубежных ученых, согласно индивидуальному заданию. **Удовлетворительно (3)** Отчет представляет собой не систематизированный и логически не взаимосвязанный материал, отдельные главы содержат анализ собранной информации, но отсутствуют практические рекомендации. **Не сформирована (0)** Отчет и представленные в нем результаты не отражают цели и задач индивидуального задания, представлены расчеты содержат грубые ошибки.
ПК-7 способность оформлять заявки на изобретения и промышленные образцы по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Оценивается способность оформлять заявки на изобретения и промышленные образцы по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	**Отлично(5)** Обучающийся проявляет высокую способность самостоятельно оформлять заявки на изобретения и промышленные образцы по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры **Хорошо (4)** Отдельные разделы и собранный материал могут представлять значимость в теоретическом или практическом плане. Собранный материал систематизирован, обобщен. Недостаточное внимание уделено анализу достижений российских и зарубежных ученых, согласно индивидуальному заданию. **Удовлетворительно (3)** Отчет представляет собой не систематизированный и логически не взаимосвязанный материал, отдельные главы содержат анализ собранной информации, но отсутствуют практические рекомендации. **Не сформирована (0)** Отчет и представленные в нем результаты не отражают цели и задач индивидуального задания, представлены расчеты содержат грубые ошибки.
ИТОГО (общее количество баллов)		Отражается набранная сумма баллов. ***При наличии записи «не сформирована»***

		хотя бы по одной компетенции данный показатель не рассчитывается, проставляется 0 баллов
Средний балл		Отражается средний балл. При ***наличии записи «не сформирована» хотя бы по одной компетенции данный показатель не рассчитывается, проставляется 0 баллов***

3. ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА

Защита отчета проводится на открытом заседании комиссии. Для доклада основных положений результатов практики обоснования сделанных заключений обучающемуся предоставляется не более 7 минут:

— доклад обучающегося – до 7 минут;
— ответы на вопросы и замечания комиссии – до 5 минуты.

Критериями оценки по практике являются:

— научный уровень доклада,
— степень освещенности вопросов в докладе в соответствии с темой индивидуального задания и темы ВКР,
— значение и научная обоснованность сделанных выводов и предложений;
— использование специальной научной литературы, нормативных актов, нормативно-технической документации;
— стиль и грамотность изложения;
— оформление отчета по практике;
— степень профессиональной подготовленности, проявившаяся как в содержании отчета, так и в процессе его защиты;
— чёткость и аргументированность ответов обучающимся на вопросы, заданные ему в процессе защиты;
— способность ставить задачи исследования, выбирать методы для их решения, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;
— оценка руководителя практики от кафедры.

Доклад следует начинать с характеристики места практики, цели и задач. Далее раскрывается основные этапы практики и работ с выявлением исследуемой проблемы, а затем освещаются основные результаты индивидуального задания, а также сделанные автором заключения, рекомендации и или предложения. Обучающийся должен докладывать теоретические и практические результаты, не читая письменного текста. В процессе доклада можно использовать компьютерную презентацию работы, заранее подготовленный наглядный графический (таблицы, схемы) или иной материал, иллюстрирующий основные положения работы.

После доклада обучающемуся предлагается ответить на вопросы членов комиссии. Вопросы должны быть из области знаний, соответствующих виду практики, месту прохождения и теме индивидуального задания. Полнота и глубина ответа обучающегося в значительной мере влияют на оценку защиты отчета. В ходе защиты отчета по практике необходимо уяснить, что ответы на вопросы практической направленности следует давать в устной форме, но раскрывая при этом алгоритм практической деятельности с необходимой степенью детализации и конкретизации.

Результаты защиты отчета оцениваются членами комиссии в соответствии с критериями оценки, представленными в программе практики.

Оценки по результатам защиты отчета объявляются в день их защиты после оформления в установленном порядке.

Таблица 6

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания в ходе процедуры защиты отчета по практике

Код и наименование компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
УК-1 Способность осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Обучающийся уверенно владеет навыками осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Неудовлетворительно	Не сформирован
УК-4 Способность применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Обучающийся уверенно владеет навыками применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-1 Способность разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Обучающийся уверенно владеет навыками разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций	Хорошо	Повышенный

	предприятия		
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия технологий	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-3 Способность оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки высокотехнологических решений	Обучающийся уверенно оценивает риски и управляет качеством процесса и продукции путем использования и разработки высокотехнологических решений	Отлично	Высокий
	Обучающийся оценивает риски и управляет качеством процесса и продукции путем использования и разработки высокотехнологических решений	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере оценивает риски и управляет качеством процесса и продукции путем использования и разработки высокотехнологических решений	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не оценивает риски и не управляет качеством процесса и продукции путем использования и разработки высокотехнологических решений	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-7 Способность 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	Обучающийся уверенно разрабатывает 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	Отлично	Высокий
	Обучающийся разрабатывает 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	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере 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	Удовлетворительно	Пороговый

	технологических линиях		
	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	Неудовлетворительно	Не сформирован

4. ШКАЛЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль освоения преддипломной практики на этапе промежуточной аттестаций проводится в соответствии с действующим *Положением о практической подготовке обучающихся по программам высшего образования, 2023, Выпуск 2*.

На защите отчета по преддипломной практике заполняется ведомость, которая отражает оценки, выставленные каждым членом комиссии, а также оценку, выставленную научным руководителем. Оценка, выставленная каждым членом комиссии, формируется, как средняя оценка по всем компетенциям, наличие оценки ниже порогового уровня хотя бы по одной компетенции подлежит отдельному обсуждению на заседании комиссии.

Шкалы и критерии оценивания прохождения практики

ФИО обучающегося	Оценка, выставленная членами комиссии				Оценка руководителя преддипломной практики	Перечень компетенций, оценённых членами комиссии ниже порогового уровня
	ФИО члена комиссии	ФИО члена комиссии	ФИО члена комиссии	ФИО члена комиссии		

Результаты защиты отчета по преддипломной практике определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение преддипломной практики.

Шкала оценивания	**Описание**
Форма аттестации – зачет с оценкой (защита отчета)	
Отлично	Оценка «отлично» выставляется обучающему, если все запланированные этапы практики выполнены в полном объеме. Работа написана литературным языком с правильным использованием профессиональной

	терминологии. Определены методы исследования, предложены варианты решения выявленных проблем в рамках индивидуального задания практики. Текст тщательно выверен, научно-справочный, методологический аппарат и оформление соответствуют методическим рекомендациям РП практики. Реализованы поставленные задачи, а сформулированное заключение (выводы) обоснованы анализом состояния теории и практики по конкретной теме исследования. Грамотно представлено обоснование темы индивидуального задания, глубоко и содержательно проведен анализ источников, сделаны выводы, даны рекомендации. Обучающийся доказательно обосновывает свою точку зрения. Свободно ориентируется в области вопроса, в состоянии проанализировать предоставленную на практике информацию, вовлечь в исследования конкретного процесса новые релевантные поставленной задаче данные
Хорошо	Оценка «хорошо» выставляется, если все запланированные этапы практики выполнены в полном объеме. Работа написана литературным языком с правильным использованием профессиональной терминологии. Определены методы исследования, предложены варианты решения выявленных проблем в рамках индивидуального задания практики. Научно-справочный, методологический аппарат и оформление соответствуют методическим рекомендациям РП практики. Но вместе с тем нет должной аргументированности представленных материалов. Нечетко сформулированы выводы по основным вопросам практики. Основной текст отчета изложен в единой логике, в основном соответствует требованиям конкретности, но встречаются недостаточно обоснованные утверждения в заключении. Хорошо ориентируется в области вопроса, в состоянии проанализировать предоставленную на практике информацию.
Удовлетворитель ьно	Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если не все этапы практики пройдены в полном объеме. Методологические подходы и целевые характеристики индивидуального задания четко не определены. Научно-справочный, методологический аппарат и оформление не противоречат методическим рекомендациям РП практики, но встречаются неточности, поверхностно проанализированы нормативно-технические документы и научно-производственная информация. Выводы не обоснованы. Полученные результаты недостаточно проанализированы. В тексте имеются нарушения единой логики изложения, допущены неточности в трактовке профессиональной терминологии, подмена одних понятий другими. В состоянии проанализировать предоставленную на практике информацию, испытывает затруднения при формулировании рекомендаций.
Неудовлетвори-тельно	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающему, если цель и поставленные задачи не соответствует теме индивидуального задания. Имеются несоответствия между поставленными задачами и положениями доклада на защите отчета. В отчете не раскрыты основные теоретические положения, обучающийся допускает грубые ошибки при анализе или отсутствует анализ полученных результатов, а выводы

	ничем не обоснованы. Текст не отличается логичностью изложения. Не ориентируется в вопросе, демонстрирует отсутствие знаний и профессиональных навыков

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Дневник производственной практики

«Преддипломная практика»

Направление подготовки

ФИО обучающегося_____

Факультет _____

Курс_____

Практику проходил(а)_____

(наименование учреждения)

Руководитель практики от кафедры_____

Рруководитель практики от учреждения _____

Срок практики по учебному плану_____

Дата	Содержание работы	Сроки выполнения	Подпись руководителя

Дата сдачи «___» _____20____г.

Руководитель практики от кафедры

и (или) учреждения _____ (_____)

подпись *расшифровка подписи*

Дополнения и рекомендации _____

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_____
ФИО

Группа, курс _____
номер группы, курс

Направление подготовки: _____

Вид практики: _____

Тип практики: _____

Направляется на практику в
наименование предприятия или кафедры ВУЗа

Период практики с _____ 202 г. по _____ 202 г.

Преподаватель, руководитель практики от ВУЗа

_____ _____
должность, Ф.И.О. подпись

Руководитель практики от учреждения

_____ _____
должность, Ф.И.О. подпись

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

УТВЕРЖДАЮ

руководитель магистерской программы,
доцент кафедры технологии и управления
качеством продукции АПК
им. С.А. Каспарьянца

_____ М.В.Горбачева

«____» _____ 202__

Факультет заочного, очно-заочного (вечернего) образования

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

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
«ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА»

_____
ФИО обучающегося

19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»
профиль «Технология продуктов питания из сырья животного происхождения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике	Формы контроля
1	**Подготовительный**	1. Составление плана практики и индивидуального задания. 2.Ознакомление со структурой организации, где проходит преддипломная практика, правилами внутреннего трудового распорядка. 3. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. 4. Построение теоретических и экспериментальных моделей исследуемых процессов, явлений и объектов по теме индивидуального задания и ВКР: 4.1. Актуализация литературного обзора по теме индивидуального задания и ВКР; 4.2. Всесторонний анализ собранной информации с целью обоснования актуальности темы в соответствии с темой ВКР, 4.3. Детализации задания, определения целей в соответствии с темой ВКР, задач, а также	индивидуальный план практики Инструктаж по технике безопасности и

		ожидаемого результата; 4.4. Обоснование объектов, предмета и методов исследований для получения необходимых результатов и выполнения индивидуального задания.	
2	**Основной**	*Методология научно-исследовательской работы*:организация и проведение дополнительных экспериментальных исследований, в том числе статистических обследований, опросов, анкетирование; оценка, интерпретация полученных результатов исследований и обоснование выводов обобщение и систематизация аналитическойи экспериментальной части работы согласно составленному ранее плану исследования с применением выбранных методов; работа с нормативными и научно-техническими документами; систематизация, обработка и обобщение результатов в рамках задач, поставленных программой практики; формулирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера. полученных за весь период практики, в виде итогового отчета. Оформление результатов Сдача материалов на рецензию руководителю практики	Консультативное собеседование, экспертиза отчетных документов руководителем практики
3	**Заключительный**	Защита отчета по практике	Процедура защиты

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА
руководителя практики

_____

(ФИО обучающегося)

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль Технология продуктов питания из сырья животного происхождения

проходил (а) практику

с «____» _____ 20_____г. по «____» _____ 20____г.

_____

Далее указываются виды работ, выполняемые обучающимся, отражается степень его теоретической и практической подготовки, характеризуются личные и профессиональные качества.

Отражается набранная сумма баллов_____
(согласно табл.4 настоящей РПП)

Отражается средний балл_____
(общая сумма баллов делится на количество
сформированных компетенций
согласно табл.4 настоящей РПП)

Заключение _____

Руководитель практики от кафедры_____(_____)
подпись *расшифровка подписи*

«_____» _____ 20___г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

УТВЕРЖДАЮ

руководитель магистерской программы,
доцент кафедры технологии и управления
качеством продукции АПК
им. С.А. Каспарьянца

_____ М.В.Горбачева

«____» _____ 202__

Факультет заочного, очно-заочного (вечернего) образования

Задание

на производственную практику «Преддипломная практика»

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
профиль Технология продуктов питания из сырья животного происхождения

_____

(ФИО обучающегося)

_____ курса, _____ группы

тема индивидуального задания_____

_____

тема ВКР « »_____

_____

1. Целевая установка

1.1._____

1.2._____

1.3._____

1.4._____

2. Место прохождения практики

_____

(название организации, адрес)

3. Сроки прохождения практики

с «____» _____ 20 г. по «____» _____ 20 г.

4. Руководитель практики от кафедры

_____

(ФИО, учёная степень, звание) *(подпись)*

Задание принял _____

(подпись) *(дата, год)*

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Примеры оформления библиографического описания книг, статей из периодических изданий, электронных ресурсов по ГОСТ Р 7.0.100-2018

В зависимости от включённых в список материалов и их количества применяют ту или иную систему группировки библиографических описаний:

— алфавитную,
— систематическую,
— хронологическую,
— по главам,
— в порядке первого упоминания документов в тексте.

Для работ обучающихся рекомендуется алфавитная группировка.

Сведения об источниках нумеруются арабскими цифрами без точки и печатаются с абзацного отступа.

Количество источников в списке литературы зависит от степени разработанности темы и отражении ее в документальных потоках. Примерное количество для рефератов **6...10** источников, курсовых работ и отчетов по практике **15...50**, для выпускной квалификационной работы – минимум **30**.

Книга одного автора

Егоров, Г.А. Технология муки. Технология крупы:4-е изд., перераб. и доп. для студ. вузов/ Г.А. Егоров.- М.: КолосС, 2005. — 296 с.: ил.

Книга двух авторов

Матвеева, И.В. Пищевые добавки и хлебопекарные в производстве мучных изделий: учеб, пособие для студ. вузов/ И.В. Матвеева, И.Г. Белявская. – М.: МГУПП, 2000. – 115 с.

Книга трех авторов

Лисовская, Д.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб. пособие для вузов / Д.П. Лисовская, Е.В. Рощина, Е.Б. Суконкина. – Минск: Выш. Школа, 2012. – 351 с.

Книга четырех авторов

В сведениях об ответственности могут быть указаны все авторы или один со словами «[и др.]» – по усмотрению библиографирующего учреждения.

1. Автоматизированные информационные технологии в экономике / М.И. Семенов [и др.]; под общ. ред. И. Т. Трубилина. – Москва: Финансы и статистика, 2003. – 415 с.
2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов / Ред. Л.Г. Елисеева. – М.: Дашков и К., Суконкина. – Минск: Выш. Школа, 2012. – 928 с.

Диссертации, авторефераты диссертаций

Сапожникова, А.И. Разработка и оценка качества продукции на основе фибриллярных белков из отходов сырья животного происхождения: диссертация … д-ра техн. наук: 05.19.08/ Сапожникова Алла Ионовна. – Москва, 1999. – 50 с.

Бодрякова, Н. П. Антимикробная активность биоцида «Бакцид» и его влияние на качество кожевенного сырья и хромированного полуфабриката: автореф. дис. ... канд. биол. наук: 06.02.02 / Бодрякова Наталия Павловна. – Москва, 2012. – 22 с.

Законодательные материалы

Российская Федерация. Законы. Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации: Федеральный закон № 131-ФЗ: [принят Государственной Думой 16 сент. 2003 г.: одобрен Советом Федерации 24 сент. 2003 г.]. – Москва: Проспект; Санкт-Петербург : Кодекс, 2017. – 158 с.

Нормативные документы по стандартизации

ГОСТ Р 7.0.100-2018. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления: национальный стандарт Российской Федерации: дата введения 2019-07-01 / Федеральное агентство по техническому регулированию. – Изд. официальное. – Москва: Стандартинформ, 2018. – 124 с.

ГОСТ Р 57647-2017. Лекарственные средства для медицинского применения. Фармакогеномика. Биомаркеры = Medicines for medical applications. Pharmacogenomics. Biomarkers: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 сентября 2017 г. N 1042-ст.: введен впервые: дата введения 2018-07-01/подготовлен Первым Московским государственным медицинским университетом имени И. М. Сеченова Министерства здравоохранения Российской Федерации. - Москва: Стандартинформ, 2017. - IV, 7 с.

Словари, справочники

1. Философский энциклопедический словарь / под ред. Е.Ф. Гуро. – М.: ИнфраМ, 2004. – 578 с. – (Библиотека словарей).
2. Вечканов, Г. С. Микро- и макро- экономика: энциклопедический словарь /Г.С. Вечканов. – СПб.: Лань, 2000. – 352 с.

Патентные документы

Пат. 2092072 Рос. Федерация: А 23 К 1/10 Способ получения кератина № 95117245/13: заявл. 06.10.95; опубл. 10.10.97 / Сапожникова А.И., Каспаръянц С.А., Месропова Н.В., Гордиенко И.М. – Бюл. № 28. – 7 с.

Статья из сборника

Кондрашин, В. В. Люди во времени: Л. Б. Ермин и его команда / В. В. Кондрашин // Городское пространство в исторической ретроспективе: материалы Всерос. науч.-практ. конф., посвящ. 350-летию основания города Пензы / под общ. ред. О. А. Суховой. – Пенза: ГУМНИЦ ПГУ, 2013. – С. 62–65.

Статья из газеты, журнала

Хазанов, А. М. Салазар: 40 лет диктатуры в Португалии / А. М. Хазанов // Новая и новейшая история. – 2009. – № 3. – С. 129-146.

Электронные ресурсы

Исторический-сайт.рф: сайт. – 2011. – URL: https://исторический-сайт.рф/ (дата обращения: 01.09.2020).

eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека: сайт. – Москва, 2000. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.09.2020). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.

Для электронных ресурсов примечание «режим доступа» используется только в случае наличия особенностей доступа к сайту/статье, например «для зарегистрированных пользователей», «в локальной сети» и т.д.