

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Полябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.11.2023 10:12:29
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 работе,
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

«Технологическая-у»

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки

Технология производства продукции животноводства

Уровень высшего образования

бакалавриат

форма обучения: очная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 936 от «11» августа 2020 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «26» августа 2020 г., регистрационный № 59460);
- основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Минтруда 713н от «08» октября 2020 г. (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 года, регистрационный № 60813);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от «30» августа 2019 года №602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 года, регистрационный № 56040).

РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Ст. преподаватель		Н.Н. Шагаева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

РЕЦЕНЗЕНТ:

доцент кафедры «Управление качеством и товароведение продукции», ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева, к.т.н.		К.В. Михайлова
(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)

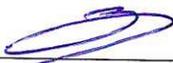
- на заседании Ученого совета факультета Биотехнологии и экологии
Протокол заседания №_5_ от «_26_» июня 2023 г.

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

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления

(должность)



(подпись, дата)

С.А. Захарова

(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ

(должность)



(подпись, дата)

Ю.П. Жарова

(ФИО)

Заведующий учебно-производственной практикой

(должность)



(подпись, дата)

С.В. Чугункова

(ФИО)

Декан факультета Биотехнологии и экологии

(должность)



(подпись, дата)

М.В. Новиков

(ФИО)

Директор библиотеки

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Москвитина

(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

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

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА, ОБЪЕМ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРАКТИКИ

Цель практики:

- закрепление теоретических знаний и получение первичных профессиональных умений и навыков обучающимися в производственной деятельности на предприятии молочной, мясной и рыбной промышленности.

Задачи практики:

- развитие личностных качеств обучающихся, необходимых в профессиональной деятельности;

- ознакомление с производственной структурой предприятия: основные, вспомогательные и обслуживающие цеха и их соподчиненность;

- ознакомление с производственной программой предприятия: ассортимент продукции, организация реализации готовой продукции;

- изучение системы материально-технического снабжения предприятия;

- изучение безопасности жизнедеятельности: охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности.

- получение обучающимися первичных умений и навыков исследовательской деятельности в решении проблем производства продуктов питания животного происхождения.

Вид практики – учебная практика

Тип практики – технологическая

Способы проведения практики – стационарная

Формы проведения практики – непрерывно, дискретно

Место проведения практики:

– база кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца; в структурных подразделениях ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина; профильные предприятия и организации пищевой промышленности, связанные с направленностью образовательной программы, с которыми заключены договора на прохождение практик обучающимися.

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			
Очная	2 курс, 4 семестр	2 з.е.	2 недели (10 дней) / 72	3,1		68,9	Зачет	Стационарная	Дискретно

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

Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций: УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ПК-9

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.	Знать дедуктивный и индуктивный, дискуссионный, литературно-критический, информационный методы критического анализа.
		УК-1.2 Умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	Уметь работать с научно-технической литературой и проводить исследования основных показателей качества продукции животноводства.
		УК-1.3 Исследует проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций.	Уметь собирать, анализировать, обобщать научную и производственную информацию, касающуюся актуальности проведения исследования имеющейся проблемы.

2.	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Знает проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.	Знать проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.
		УК-3.2. Умеет определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.	Уметь определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.
		УК-3.2. Умеет определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.	Уметь осуществлять организацию и управление командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде.
3.	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	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 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.
		УК-4.2. Умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации.	Уметь создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации.

		УК-4.3. Руководствуется в деловой коммуникации принципами формирования системы коммуникации; анализирует систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представляет планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использует технологии построения эффективной коммуникации в организации; передает профессиональную информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использует современные средства информационно-коммуникационных технологий.	Уметь руководствоваться в деловой коммуникации принципами формирования системы коммуникации; анализирует систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представляет планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использует технологии построения эффективной коммуникации в организации; передает профессиональную информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использует современные средства информационно-коммуникационных технологий.
4.	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Знает содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.	Знать дисциплины, знание которых является базовым для прохождения практики.
		УК-6.2 Умеет самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией.	Уметь пользоваться классическими источниками и современными информационными технологиями для получения новых научных знаний.
		УК-6.3 Пользуется приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний.	Уметь пользоваться логическими методами исследования.
5.	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Знает последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения.	Знать охрану труда, технику безопасности, пожарную безопасность, опасные участки работы на предприятиях пищевой промышленности.
		УК-8.2 Умеет принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях.	Уметь оказать первую помощь в условиях производства и чрезвычайных ситуациях
		УК-8.3 Использует знания и умения по обеспечению безопасности в системе «человек-среда обитания», методы прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыки поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе, на основе цифровых технологий.	Уметь использовать знания о источниках загрязнения окружающей среды, обусловленных производством продуктов питания животного происхождения, о средствах защиты окружающей среды, мероприятиях по рациональному природопользованию.
6.	ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом	ОПК-1.1 Знает основные правила и принципы информационной безопасности при работе с персональными данными; современные способы коммуникаций с использованием	Знать основные требования информационной безопасности, виды и объекты интеллектуальной собственности, авторы и патентообладатели, виды охраняемых документов на интеллектуальную собственность, основы Российского законодательства в сфере защиты интеллектуальной

	основных требований информационной безопасности	разнообразных средств связи; нормы научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основы законодательной базы в вопросах регулирования авторского права.	собственности
		ОПК-1.2 Умеет осуществлять поиск достоверной и актуальной информации, необходимой для профессиональной деятельности, используя современные информационные технологии.	Уметь анализировать результаты информационно-библиографического поиска, используя современные информационные технологии для составления отчета.
		ОПК-1.3 Обладает практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации.	Владеть навыками поиска информации с помощью персонального компьютера
7.	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Знает фундаментальные законы существования и функционирования биологических систем разного иерархического уровня (от молекулярного до биосферного); принципы организации живой материи; основные термины и законы экологии, генетики, общей биологии.	Знать основные процессы, происходящие в сырье, полуфабрикате, готовом продукте животного происхождения при их переработке и хранении, и факторы, влияющие на них.
		ОПК-2.2 Умеет проводить лабораторные исследования, направленные на комплексное изучение различных биологических объектов (от молекул до биоценозов); умеет осуществлять пробоподготовку для микробиологического, химического, органолептического и других видов анализов сырья и продуктов животного происхождения.	Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе на сырье, полуфабрикат и готовую продукцию животного происхождения.
		ОПК-2.3 Применяет современные методы вариационной статистики; способен анализировать полученные в ходе биологического эксперимента результаты и делать выводы и обобщения; имеет навыки наблюдения, сравнительного анализа, экспериментального моделирования биологических процессов.	Умеет применять методы теоретического и экспериментального исследования, и доступные технологии для решения поставленных задач.
8.	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Знает технику безопасности при эксплуатации современного технологического оборудования при производственном процессе; методологию и последовательность действий в случае возникновения аварийной ситуации (химического, радиологического и др. характеров) в процессе работы на оборудовании и приборах, применяемых в процессе производства.	Знать технику безопасности при эксплуатации современного технологического оборудования при производственном процессе; методологию и последовательность действий в случае возникновения аварийной ситуации (химического, радиологического и др. характеров) в процессе работы на оборудовании и приборах, применяемых в процессе производства.

		ОПК-3.2 Умеет оценивать исправность оборудования и приборов для предотвращения возможных аварийных ситуаций на производстве; осуществлять подготовку оборудования и приборов к работе.	Уметь оценивать исправность оборудования и приборов для предотвращения возможных аварийных ситуаций на производстве; осуществлять подготовку оборудования и приборов к работе.
		ОПК-3.3 Использует методы диагностики оборудования и приборов; алгоритмы эксплуатации основных видов оборудования и приборов, применяемые при производстве продуктов животного происхождения	Уметь использовать методы диагностики оборудования и приборов; алгоритмы эксплуатации основных видов оборудования и приборов, применяемые при производстве продуктов животного происхождения
9.	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1 Знает методику выполнения и последовательность этапов основных технологических процессов обработки сырья и производства продуктов животного происхождения; технологические регламенты, требования и отраслевые стандарты, регулирующие производственный процесс	Знать методику выполнения и последовательность этапов основных технологических процессов обработки сырья и производства продуктов животного происхождения; технологические регламенты, требования и отраслевые стандарты, регулирующие производственный процесс
		ОПК-4.2 Умеет применять достижения современных биотехнологий в производственных процессах; использовать методы экологического мониторинга экологической экспертизы для оценки и прогноза влияния факторов технологического производства на окружающую среду.	Уметь контролировать процесс переработки пищевого сырья животного происхождения на выявление негативного его влияния на окружающую среду.
		ОПК-4.3 Обладает практическими навыками по самостоятельному проведению операций в технологических процессах обработки, выделки, подготовки различных видов сырья животного происхождения	Владеть навыками приемки и первичной обработки пищевого сырья животного происхождения.
10.	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1 Знает нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; теоретические основы маркетинга продуктов питания животного происхождения; основные национальные и международные законодательные акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	Знать нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; методы получения информации для маркетингового анализа, носители информации для маркетингового анализа, производственную программу предприятия; основные национальные и международные законодательные акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы.
		ОПК-5.2 Умеет проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения.	Уметь проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения.

		ОПК-5.3 Обладает знаниями об основных принципах менеджмента; навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации.	Владеть знаниями форм и методов рекламы, контроля результатов рекламы продуктов питания, навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации.
11.	ПК-1 Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1 _{ПК-1} Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и 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 техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.
		ИД-2 _{ПК-1} Знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знать методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		ИД-3 _{ПК-1} 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-4 _{ПК-1} Умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Уметь рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
12.	ПК-4 Способен разрабатывать технически обоснованные нормы времени (выработки), линейные и сетевые графики производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 _{ПК-4} Знает сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Знать сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
		ИД-2 _{ПК-4} Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Знать правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
		ИД-3 _{ПК-4} Знает виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Знать виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

		технологических линиях.	
		ИД-4 _{ПК-4} Умеет применять методы Математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ.	Уметь применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ.
		ИД-5 _{ПК-4} Умеет осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Уметь осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
13.	ПК-5 Способен рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1 _{ПК-5} Знает технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения.	Знать технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения.
		ИД-2 _{ПК-5} Знает методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения.	Знать методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения.
		ИД-3 _{ПК-5} Умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.	Уметь определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.
14.	ПК-7 Способен оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1 _{ПК-7} 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 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 на автоматизированных технологических линиях
		ИД-2 _{ПК-7} Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов	Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов

		<p>вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>питания животного происхождения.</p>
		<p>ИД-3_{ПК-7} Знает основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Знать правовые, организационно-технические и экономические методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>
		<p>ИД-4_{ПК-7} Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Уметь использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>
15.	<p>ПК-9 Способен проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>ИД-1_{ПК-9} Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p>
		<p>ИД-2_{ПК-9} Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Уметь проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.</p>
		<p>ИД-3_{ПК-9} Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Уметь использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная практика (ознакомительная и технологическая) относится к обязательной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль подготовки Технология производства продукции животноводства (уровень бакалавриат).

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

- анатомия и основы гистологии;
- физическая и коллоидная химия;
- биологическая химия;
- физика;
- органическая химия;
- стандартизация, подтверждение соответствия и метрология;
- основы международного законодательства в пищевой промышленности;
- общая микробиология;
- теплоэнергоснабжение предприятий;
- основы птицеводства;
- основы рыболовства;
- основы скотоводства;
- основы свиноводства;
- средства и методы контроля качества продукции животноводства;
- основы научных исследований и патентования;

Прохождение практики необходимо для дальнейшего освоения дисциплин (модулей):

- биотехнология;
- реология;
- менеджмент и маркетинг АПК;
- технологическое оборудование пищевой отрасли;
- процессы и аппараты;
- технология молока и молочных продуктов;
- технология мяса и мясных продуктов;
- технология рыбы и рыбных продуктов;
- биологическая безопасность продукции животного происхождения;
- основы технологии хранения продукции животного происхождения;
- основы технологии утилизации отходов животного происхождения;
- ВСЭ сырья и продуктов животного происхождения;
- производственный контроль в пищевой промышленности.

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Очная форма обучения

№	Разделы (этапы) практики и виды работы на практике, включая самостоятельную работу обучающегося	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, академические часы			Формы текущего контроля	Код и наименование ИДК
		Контактная работа	Самостоятельная работа	Всего часов		

1	Организационный: инструктаж по технике безопасности. Правила оформления отчета и дневника по практике. Распределение тем индивидуальных заданий.	0,1	-	1,5	-	УК-6 УК-8
2	Основной этап: прохождение практики: изучение общей технологии продуктов питания животного происхождения.	3	60	60	1. Дневник 2. Отчет по практике 3. Опрос	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ПК-9
4	Отчетный: обработка и анализ полученной информации. Систематизация собранного материала во время прохождения практики, согласно требованиям и структуре отчета. Защита отчета по практике	-	8,9	10,5	1. Дневник 2. Отчет по практике 3. Опрос	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ПК-9
	Итого	3,1	68,9	72	-	-

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211112> (дата обращения: 08.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1070334. - ISBN 978-5-16-015930-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1875211> (дата обращения: 07.06.2023). — Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174285> (дата обращения: 08.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 08.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2022. — 188 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-906818-03-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1875207> (дата обращения: 08.06.2023). — Режим доступа: по подписке.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):

№	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
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

6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

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

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

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

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

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	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
2.	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,	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук); сепаратор; Лактан 1-4м (clever); йогуртница, весы аналитические; центрифуга; вытяжной шкаф; весы технические, рН-метр; овоскоп; люминоскоп, термостат; дистиллятор; телевизор; микроскопы; холодильники.

	д. 23, стр.3)	
3.	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.
4.	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, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

«Технологическая-у»

Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки
Технология производства продукции животноводства

Уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения: очная

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 форме:

1. Зачет

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

Показатели компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
УК-1			
Знать: дедуктивный и индуктивный, дискус-анализ, литературно-критический, информационный методы критического анализа.	Глубокое знание дедуктивного и индуктивного, дискус-анализа, литературно-критического, информационного методов критического анализа.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании дедуктивного и индуктивного, дискус-анализа, литературно-критического, информационного методов критического анализа.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания дедуктивного и индуктивного, дискус-анализа, литературно-критического, информационного методов критического анализа.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает дедуктивный и индуктивный, дискус-анализ, литературно-критический, информационный методы критического анализа.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: работать с научно-технической литературой и проводить исследования основных показателей качества продукции животноводства. сбирать, анализировать, обобщать научную и производственную информацию, касающуюся актуальности проведения исследования имеющейся проблемы.	Умеет работать с научно-технической литературой и проводить исследования основных показателей качества продукции животноводства.	Отлично	Высокий
	Умеет собирать, анализировать, обобщать научную и производственную информацию, касающуюся актуальности проведения исследования имеющейся проблемы.		
	Умеет работать с научно-технической литературой и проводить исследования основных показателей качества продукции животноводства, допуская несущественные ошибки.	Хорошо	Повышенный
	Умеет собирать, анализировать, обобщать научную и производственную информацию, касающуюся актуальности проведения исследования имеющейся проблемы, допуская несущественные ошибки.		
Умеет частично работать с научно-	Удовлетворительно	Пороговый	

	<p>технической литературой и проводить исследования основных показателей качества продукции животноводства.</p> <p>Умеет частично собирать, анализировать, обобщать научную и производственную информацию, касающуюся актуальности проведения исследования имеющейся проблемы.</p>		
	<p>Не умеет работать с научно-технической литературой и проводить исследования основных показателей качества продукции животноводства.</p> <p>Не умеет собирать, анализировать, обобщать научную и производственную информацию, касающуюся актуальности проведения исследования имеющейся проблемы.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
УК-3			
<p>Знать: проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.</p>	<p>Глубокое знание проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Несущественные ошибки в знании проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные знания проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не знает проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован

	принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.		
<p>Уметь: определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.</p> <p>осуществлять организацию и управление командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде.</p>	<p>Умеет определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.</p> <p>Умеет осуществлять организацию и управление командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач, допуская несущественные ошибки.</p> <p>Умеет осуществлять организацию и управление командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде, допуская несущественные ошибки.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Умеет частично определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.</p> <p>Умеет частично осуществлять организацию и управление командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умеет определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.</p> <p>Не умеет осуществлять организацию и управление командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
	УК-4		
<p>Знать компьютерные технологии и информационную инфраструктуру в организации;</p>	<p>Глубокое знание компьютерных технологий и информационной инфраструктуры в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторов улучшения коммуникации в организации, коммуникационных технологий в профессиональном взаимодействии;</p>	Отлично	Высокий

<p>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.</p>	<p>характеристик коммуникационных потоков; значения коммуникации в профессиональном взаимодействии; методов исследования коммуникативного потенциала личности; современных средств информационно-коммуникационных технологий.</p>		
	<p>Несущественные ошибки в знании компьютерных технологий и информационной инфраструктуры в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторов улучшения коммуникации в организации, коммуникационных технологий в профессиональном взаимодействии; характеристик коммуникационных потоков; значения коммуникации в профессиональном взаимодействии; методов исследования коммуникативного потенциала личности; современных средств информационно-коммуникационных технологий.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные знания компьютерных технологий и информационной инфраструктуры в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторов улучшения коммуникации в организации, коммуникационных технологий в профессиональном взаимодействии; характеристик коммуникационных потоков; значения коммуникации в профессиональном взаимодействии; методов исследования коммуникативного потенциала личности; современных средств информационно-коммуникационных технологий.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
<p>Уметь создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать проходжение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации. Руководствоваться в деловой коммуникации принципами формирования системы коммуникации; анализирует систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том</p>	<p>Не 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.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
	<p>Умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать проходжение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации. Умеет руководствоваться в деловой коммуникации принципами формирования системы коммуникации; анализирует систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представляет планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использует технологии построения эффективной коммуникации в организации; передает профессиональную информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использует современные средства информационно-коммуникационных технологий.</p>	Отлично	Высокий
<p>осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том</p>	<p>Умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по</p>	Хорошо	Повышенный

<p>числе на иностранном языке; представляет планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использует технологии построения эффективной коммуникации в организации; передает профессиональную информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использует современные средства информационно-коммуникационных технологий.</p>	<p>профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации, допуская несущественные ошибки.</p> <p>Умеет руководствоваться в деловой коммуникации принципами формирования системы коммуникации; анализирует систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представляет планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использует технологии построения эффективной коммуникации в организации; передает профессиональную информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использует современные средства информационно-коммуникационных технологий., допуская несущественные ошибки.</p>		
	<p>Умеет частично создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации.</p> <p>Умеет частично руководствоваться в деловой коммуникации принципами формирования системы коммуникации; анализирует систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представляет планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использует технологии построения эффективной коммуникации в организации; передает профессиональную информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использует современные средства информационно-коммуникационных технологий.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации.</p> <p>Не умеет руководствоваться в деловой коммуникации принципами формирования системы коммуникации; анализирует систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представляет планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использует технологии построения эффективной коммуникации в организации; передает профессиональную информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использует современные средства информационно-коммуникационных технологий.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
УК-6			

<p>Знать: дисциплины, знание которых является базовым для прохождения практики.</p>	Глубокое знание дисциплин, знание которых является базовым для прохождения практики.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании дисциплин, знание которых является базовым для прохождения практики.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное знание дисциплин, знание которых является базовым для прохождения практики.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает дисциплины, знание которых является базовым для прохождения практики.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p>Уметь: пользоваться классическими источниками и современными информационными технологиями для получения новых научных знаний.</p> <p>пользоваться логическими методами исследования.</p>	Умеет пользоваться классическими источниками и современными информационными технологиями для получения новых научных знаний.	Отлично	Высокий
	Умеет пользоваться логическими методами исследования.		
	Умеет пользоваться классическими источниками и современными информационными технологиями для получения новых научных знаний, допуская несущественные ошибки.	Хорошо	Повышенный
	Умеет пользоваться логическими методами исследования, допуская несущественные ошибки.		
	Умеет частично пользоваться классическими источниками и современными информационными технологиями для получения новых научных знаний.	Удовлетворительно	Пороговый
	Умеет частично пользоваться логическими методами исследования.		
	Не умеет пользоваться классическими источниками и современными информационными технологиями для получения новых научных знаний.	Неудовлетворительно	Не сформирован
	Не умеет пользоваться логическими методами исследования.		
УК-8			
<p>Знать: охрану труда, технику безопасности, пожарную безопасность, опасные участки работы на предприятиях пищевой промышленности.</p>	Глубокое знание охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, опасных участков работы на предприятиях пищевой промышленности.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, опасных участков работы на предприятиях пищевой промышленности.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, опасных участков работы на предприятиях пищевой промышленности.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает охрану труда, технику безопасности, пожарную безопасность, опасные участки работы на предприятиях пищевой промышленности.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p>Уметь: оказать первую помощь в условиях производства и чрезвычайных ситуациях</p> <p>использовать знания о источниках загрязнения окружающей среды, обусловленных производством продуктов питания животного происхождения, о средствах защиты окружающей среды,</p>	Умеет оказать первую помощь в условиях производства и чрезвычайных ситуациях		
	Умеет использовать знания о источниках загрязнения окружающей среды, обусловленных производством продуктов питания животного происхождения, о средствах защиты окружающей среды, мероприятиях по рациональному природопользованию.	Отлично	Высокий
	Умеет оказать первую помощь в условиях производства и чрезвычайных ситуациях, допуская несущественные ошибки.	Хорошо	Повышенный
	Умеет использовать знания о источниках		

мероприятиях по рациональному природопользованию.	загрязнения окружающей среды, обусловленных производством продуктов питания животного происхождения, о средствах защиты окружающей среды, мероприятиях по рациональному природопользованию, допуская несущественные ошибки.		
	Умеет частично оказать первую помощь в условиях производства и чрезвычайных ситуациях Умеет частично использовать знания о источниках загрязнения окружающей среды, обусловленных производством продуктов питания животного происхождения, о средствах защиты окружающей среды, мероприятиях по рациональному природопользованию.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет оказать первую помощь в условиях производства и чрезвычайных ситуациях Не умеет использовать знания о источниках загрязнения окружающей среды, обусловленных производством продуктов питания животного происхождения, о средствах защиты окружающей среды, мероприятиях по рациональному природопользованию.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-1			
Знать: основные требования информационной безопасности, виды и объекты интеллектуальной собственности, авторы и патентообладатели, виды охраняемых документов на интеллектуальную собственность, основы Российского законодательства в сфере защиты интеллектуальной собственности.	Глубокое знание основных требований информационной безопасности, видов и объектов интеллектуальной собственности, авторов и патентообладателей, видов охраняемых документов на интеллектуальную собственность, основ Российского законодательства в сфере защиты интеллектуальной собственности.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании основных требований информационной безопасности, видов и объектов интеллектуальной собственности, авторов и патентообладателей, видов охраняемых документов на интеллектуальную собственность, основ Российского законодательства в сфере защиты интеллектуальной собственности.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания основных требований информационной безопасности, видов и объектов интеллектуальной собственности, авторов и патентообладателей, видов охраняемых документов на интеллектуальную собственность, основ Российского законодательства в сфере защиты интеллектуальной собственности.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает основные требования информационной безопасности, виды и объекты интеллектуальной собственности, авторы и патентообладатели, виды охраняемых документов на интеллектуальную собственность, основы Российского законодательства в сфере защиты интеллектуальной собственности	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: анализировать результаты информационно-библиографического поиска, используя современные информационные технологии для составления отчета.	Умеет анализировать результаты информационно-библиографического поиска, используя современные информационные технологии для составления отчета.	Отлично	Высокий
	Умеет анализировать результаты информационно-библиографического поиска, используя современные информационные технологии для составления отчета, допуская несущественные ошибки	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично анализировать результаты	Удовлетворительно	Пороговый

	информационно-библиографического поиска, используя современные информационные технологии для составления отчета.		
	Не умеет анализировать результаты информационно-библиографического поиска, используя современные информационные технологии для составления отчета.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: навыками поиска информации с помощью персонального компьютера	Полностью владеет навыками поиска информации с помощью персонального компьютера.	Отлично	Высокий
	Владеет навыками поиска информации с помощью персонального компьютера	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарно владеет навыками поиска информации с помощью персонального компьютера.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не владеет навыками поиска информации с помощью персонального компьютера.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-2			
Знать: основные процессы, происходящие в сырье, полуфабрикате, готовом продукте животного происхождения при их переработке и хранении, и факторы, влияющие на них.	Глубокое знание основных процессов, происходящих в сырье, полуфабрикате, готовом продукте животного происхождения при их переработке и хранении, и факторов, влияющих на них.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании основных процессов, происходящих в сырье, полуфабрикате, готовом продукте животного происхождения при их переработке и хранении, и факторов, влияющих на них.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания о основных процессах, происходящих в сырье, полуфабрикате, готовом продукте животного происхождения при их переработке и хранении, и факторах, влияющих на них.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает основные процессы, происходящие в сырье, полуфабрикате, готовом продукте животного происхождения при их переработке и хранении, и факторы, влияющие на них.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе на сырье, полуфабрикат и готовую продукцию животного происхождения. применять методы теоретического и экспериментального исследования, и доступные технологии для решения поставленных задач.	Умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе на сырье, полуфабрикат и готовую продукцию животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Умеет применять методы теоретического и экспериментального исследования, и доступные технологии для решения поставленных задач.		
	Умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе на сырье, полуфабрикат и готовую продукцию животного происхождения, допуская несущественные ошибки.	Хорошо	Повышенный
	Умеет применять методы теоретического и экспериментального исследования, и доступные технологии для решения поставленных задач, допуская несущественные ошибки.		
	Умеет частично использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе на сырье, полуфабрикат и готовую продукцию животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый

	Умеет частично применять методы теоретического и экспериментального исследования, и доступные технологии для решения поставленных задач.		
	Не умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе на сырье, полуфабрикат и готовую продукцию животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован
	Не умеет применять методы теоретического и экспериментального исследования, и доступные технологии для решения поставленных задач.		
ОПК-3			
Знать: технику безопасности при эксплуатации современного технологического оборудования при производственном процессе; методологию и последовательность действий в случае возникновения аварийной ситуации (химического, радиологического и др. характеров) в процессе работы на оборудовании и приборах, применяемых в процессе производства	Глубокое знание техники безопасности при эксплуатации современного технологического оборудования при производственном процессе; методологии и последовательности действий в случае возникновения аварийной ситуации (химического, радиологического и др. характеров) в процессе работы на оборудовании и приборах, применяемых в процессе производства.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании техники безопасности при эксплуатации современного технологического оборудования при производственном процессе; методологии и последовательности действий в случае возникновения аварийной ситуации (химического, радиологического и др. характеров) в процессе работы на оборудовании и приборах, применяемых в процессе производства.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания техники безопасности при эксплуатации современного технологического оборудования при производственном процессе; методологии и последовательности действий в случае возникновения аварийной ситуации (химического, радиологического и др. характеров) в процессе работы на оборудовании и приборах, применяемых в процессе производства.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает технику безопасности при эксплуатации современного технологического оборудования при производственном процессе; методологию и последовательность действий в случае возникновения аварийной ситуации (химического, радиологического и др. характеров) в процессе работы на оборудовании и приборах, применяемых в процессе производства	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: оценивать исправность оборудования и приборов для предотвращения возможных аварийных ситуаций на производстве; осуществлять подготовку оборудования и приборов к работе. использовать методы диагностики оборудования и приборов;	Умеет оценивать исправность оборудования и приборов для предотвращения возможных аварийных ситуаций на производстве; осуществлять подготовку оборудования и приборов к работе.	Отлично	Высокий
	Умеет использовать методы диагностики оборудования и приборов; алгоритмы эксплуатации основных видов оборудования и приборов, применяемые при производстве продуктов животного происхождения Умеет оценивать исправность оборудования и приборов для предотвращения возможных аварийных ситуаций на производстве; осуществлять подготовку оборудования и	Хорошо	Повышенный

алгоритмы эксплуатации основных видов оборудования и приборов, применяемые при производстве продуктов животного происхождения	приборов к работе, допуская несущественные ошибки. Умеет использовать методы диагностики оборудования и приборов; алгоритмы эксплуатации основных видов оборудования и приборов, применяемые при производстве продуктов животного происхождения, допуская несущественные ошибки.		
	Умеет частично оценивать исправность оборудования и приборов для предотвращения возможных аварийных ситуаций на производстве; осуществлять подготовку оборудования и приборов к работе. Умеет частично использовать методы диагностики оборудования и приборов; алгоритмы эксплуатации основных видов оборудования и приборов, применяемые при производстве продуктов животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет оценивать исправность оборудования и приборов для предотвращения возможных аварийных ситуаций на производстве; осуществлять подготовку оборудования и приборов к работе. Не умеет использовать методы диагностики оборудования и приборов; алгоритмы эксплуатации основных видов оборудования и приборов, применяемые при производстве продуктов животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-4			
Знать: методику выполнения и последовательность этапов основных технологических процессов обработки сырья и производства продуктов животного происхождения; технологические регламенты, требования и отраслевые стандарты, регулирующие производственный процесс	Глубокое знание методики выполнения и последовательности этапов основных технологических процессов обработки сырья и производства продуктов животного происхождения; технологических регламентов, требований и отраслевых стандартов, регулирующих производственный процесс.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании методики выполнения и последовательности этапов основных технологических процессов обработки сырья и производства продуктов животного происхождения; технологических регламентов, требований и отраслевых стандартов, регулирующих производственный процесс.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания методики выполнения и последовательности этапов основных технологических процессов обработки сырья и производства продуктов животного происхождения; технологических регламентов, требований и отраслевых стандартов, регулирующих производственный процесс.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает методику выполнения и последовательность этапов основных технологических процессов обработки сырья и производства продуктов животного происхождения; технологические регламенты, требования и отраслевые стандарты, регулирующие производственный процесс	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: контролировать процесс переработки пищевого сырья животного	Умеет контролировать процесс переработки пищевого сырья животного происхождения на выявление негативного его влияния на окружающую среду.	Отлично	Высокий

происхождения на выявление негативного его влияния на окружающую среду.	Умеет контролировать процесс переработки пищевого сырья животного происхождения на выявление негативного его влияния на окружающую среду, допуская несущественные ошибки.	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично контролировать процесс переработки пищевого сырья животного происхождения на выявление негативного его влияния на окружающую среду.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет контролировать процесс переработки пищевого сырья животного происхождения на выявление негативного его влияния на окружающую среду.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: навыками приемки и первичной обработки пищевого сырья животного происхождения.	Полностью владеет навыками приемки и первичной обработки пищевого сырья животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Владеет навыками приемки и первичной обработки пищевого сырья животного происхождения.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарно владеет навыками приемки и первичной обработки пищевого сырья животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не владеет навыками приемки и первичной обработки пищевого сырья животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-5			
Знать: нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; методы получения информации для маркетингового анализа, носители информации для маркетингового анализа, производственную программу предприятия; основные национальные и международные законодательные акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	Глубокое знание нормативно-правовой базы, регулирующей деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; методов получения информации для маркетингового анализа, носителей информации для маркетингового анализа, производственной программы предприятия; основных национальных и международных законодательных актов в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании нормативно-правовой базы, регулирующей деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; методов получения информации для маркетингового анализа, носителей информации для маркетингового анализа, производственной программы предприятия; основных национальных и международных законодательных актов в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания нормативно-правовой базы, регулирующей деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; методов получения информации для маркетингового анализа, носителей информации для маркетингового анализа, производственной программы предприятия; основных национальных и международных законодательных актов в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; методы получения информации для маркетингового анализа, носители информации для маркетингового анализа, производственную программу предприятия; основные национальные	Неудовлетворительно	Не сформирован

	и международные законодательные акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы.		
Уметь: проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения.	Умеет проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Умеет проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения, допуская несущественные ошибки.	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения, допуская несущественные ошибки.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: знаниями форм и методов рекламы, контроля результатов рекламы продуктов питания, навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации.	Полностью владеет знаниями форм и методов рекламы, контроля результатов рекламы продуктов питания, навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации.	Отлично	Высокий
	Владеет знаниями форм и методов рекламы, контроля результатов рекламы продуктов питания, навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарно владеет знаниями форм и методов рекламы, контроля результатов рекламы продуктов питания, навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не владеет знаниями форм и методов рекламы, контроля результатов рекламы продуктов питания, навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-1			
Знать: требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.	Глубокое знание охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Глубокое знание методов планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства		

<p>измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>		
	<p>Несущественные ошибки в знании охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Несущественные ошибки в знании методов планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарное знание охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Фрагментарное знание методов планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не знает охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Не знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p>Уметь:</p> <p>применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>рассчитывать плановые</p>	<p>Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов</p>	Хорошо	Повышенный

показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	<p>управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, допуская несущественные ошибки.</p> <p>Умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях, допуская несущественные ошибки.</p>		
	<p>Умеет частично применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Умеет частично рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умеет частично применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Не умеет частично рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-4			
<p>Знать:</p> <p>сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Глубокое знание сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Глубокое знание правил первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Глубокое знание видов, форм и методов мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Отлично	Высокий
	<p>правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Несущественные ошибки в знании сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Несущественные ошибки в знании правил первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Несущественные ошибки в знании видов, форм и методов мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Хорошо

	технологических линиях.		
виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	<p>Фрагментарные знания сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Фрагментарные знания правил первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Фрагментарные знания видов, форм и методов мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не знает сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Не знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Не знает виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ.	<p>Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ.</p> <p>Умеет осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Отлично	Высокий
осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	<p>Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ, допуская несущественные ошибки.</p> <p>Умеет осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, допуская несущественные ошибки.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Умеет частично применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ.</p> <p>Умеет частично осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на</p>	Удовлетворительно	Пороговый

	автоматизированных технологических линиях.		
	Не умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ. Не умеет осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-5			
Знать: технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения.	Глубокое знание технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения. Глубокое знание методов расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знании технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения. Не существенные ошибки в знании методов расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения.	Хорошо	Повышенный
методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения.	Фрагментарные знания технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения. Фрагментарные знания методов расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения. Не знает методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.	Умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.	Отлично	Высокий
	Умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях, допуская несущественные ошибки.	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично определять потребность в средствах производства и рабочей силе для	Удовлетворительно	Пороговый

	<p>выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p> <p>Не умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p>		
		Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-7			
<p>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 на автоматизированных технологических линиях</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>правовые, организационно-технические и экономические методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Глубокое знание методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Глубокое знание состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Глубокое знание правовых, организационно-технических и экономических методов и приемов обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Несущественные ошибки в знании методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Несущественные ошибки в знании состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Несущественные ошибки в знании правовых, организационно-технических и экономических методов и приемов обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные знания методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства</p>		Удовлетворительно

	<p>продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Фрагментарные знания состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Фрагментарные знания правовых, организационно-технических и экономических методов и приемов обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>		
	<p>Не 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 на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Не знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Не знает правовые, организационно-технические и экономические методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p>Уметь: использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, допуская несущественные ошибки</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Умеет частично использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Удовлетворительно	Пороговый

	Не умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-9			
<p>Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p>	Глубокое знание состава, функций и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании состава, функций и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания состава, функций и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p>Уметь: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения,</p>	Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.	Отлично	Высокий
	Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.		

накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	ошибки. Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, допуская несущественные ошибки.		
	Умеет частично проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. Умеет частично использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. Не умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
2.	Технологический	1. Дневник 2. Отчет по практике 3. Опрос	1. Банк вопросов к опросу	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ПК-9

Формой отчетности обучающегося по практике является дневник и отчет по практике. Во время прохождения практики обучающийся ведет дневник, на основе которого составляет итоговый отчет. В ходе выполнения разделов учебной практики обучающийся ведет дневник практики, в котором должны быть отражены все разделы программы практики. Дневник обучающийся должен вести в соответствии с ходом выполнения заданий практики, отражая в

хронологическом порядке перечень выполняемых работ. Руководитель практики, проверяет записи, после чего подписывает дневник. Отчет должен быть индивидуальным, написан на месте практики, (титульный лист, график практики, индивидуальное задание на практику, сам отчет и характеристика) четко и аккуратно иллюстрирован: таблицами, картами, схемами, графиками, диаграммами, фотографиями и так далее, то есть фактическим материалом, собранным самим обучающимся.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при формировании дневника прохождения практики

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

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при формировании отчёта о прохождении практики

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

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- зачёт проводится во 4 семестре 2 курса;

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по практике:

1. Банк вопросов к опросу / зачету

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости / промежуточной аттестации:

- комплект примерных вопросов для опроса / зачета по практике – 30 шт. (Приложение 1);

Комплект примерных вопросов для опроса по практике

Перечень примерных вопросов к опросу и зачету:

1. Холодильная обработка мяса и краткая характеристика применяемого оборудования.
2. Размораживание мяса и краткая характеристика применяемого оборудования
3. Производство натуральных полуфабрикатов и фасование мяса.
4. Общая технология колбасных изделий.
5. Подготовка сырья к производству мясных баночных консервов.
6. Мясное сырье, требование к качеству.
7. Виды контроля качества.
8. Технологические принципы производства продуктов животного происхождения.
9. Процесс нормализации молока.
10. Гомогенизация в молочном производстве и краткая характеристика гомогенизаторов.
11. Механические способы обработки.
12. Очистка молока от механических и микробиологических примесей.
13. Виды и устройства сеператоров.
14. Сырьевая база молоко-, мясо-, рыбоперерабатывающей промышленности.
15. Микробиологические способы обработки.
16. Показатели, характеризующие качество молочного/рыбного/мясного сырья, их основные характеристики.
17. Пастеризация молочного сырья. Назначение и сущность процесс.
18. Основные этапы технологического цикла производства.
19. Отличие полуфабриката от полуфабриката высокой степени готовности.
20. Термические способы обработки.
21. Мембранная обработка молочного сырья.
22. Процессы, формирующие качество продуктов животного происхождения.
23. Изменение белков при технологической обработке.
24. Изменение углеводов при технологической обработке.
25. Изменение жиров при технологической обработке.
26. Технологические свойства продуктов животного происхождения.
27. Функционирование технологического потока как системы процессов.
28. Основные технологические процессы при переработке рыбы.
29. Устойчивость, управляемость и надежность технологического потока.
30. Технология убоя КРС и краткая характеристика применяемого оборудования.
31. Технология убоя свиней и краткая характеристика применяемого оборудования.
32. Технология убоя птиц и краткая характеристика применяемого оборудования.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной

	практической задачи
--	---------------------

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета

Отметка	Критерии оценивания
зачтено	обучающийся обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала программы учебной практики, характеризуется умением четкого выполнения индивидуального задания, предусмотренного программой практики, показал высокий уровень освоения практических навыков
не зачтено	обучающийся не знает основной части материала программы учебной практики, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практики индивидуального задания, с большими затруднениями выполняет практические работы

(Образец оформления индивидуального задания на практику)

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

(направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения)

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на учебную практику
(технологическая-у)

Обучающийся: Иванов Иван Иванович

Курс: ____, **Группа:** ____, **Форма обучения:** очная

Место прохождения практики: ГУВ МО «Клинская СББЖ»

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

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

№ п/п	Содержание задания	Ожидаемый результат

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

руководитель практики
от профильной организации

руководитель практики со стороны
курирующей кафедры

Обучающийся:

подпись

___.__.20__ г.

Ожидаемые результаты прохождения практики соответствуют программе и заявленным компетенциям.

(Образец оформления плана-графика на практику)

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

(направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения)

ПЛАН-ГРАФИК
проведения учебной практики
(технологическая-у)

Обучающийся: *Иванов Иван Иванович*

Курс: __, **Группа:** ____, **Форма обучения:** *очная*

Место прохождения практики: *ГУВ МО «Клинская СББЖ»*

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

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

Дата	Краткое содержание работы	Форма отчетности

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

руководитель практики
от профильной организации

руководитель практики со стороны
курирующей кафедры

(Образец оформления дневника по практике)

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

(направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения)

ДНЕВНИК
прохождения учебной практики
(технологическая-у)

Обучающийся: Иванов Иван Иванович

Курс: __, **Группа:** __, **Форма обучения:** очная

Место прохождения практики: ГУВ МО «Клинская СББЖ»

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

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

Руководитель практики со стороны курирующей кафедры: _____

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

20__ - 20__ уч. г.

Дата	Место выполнения работы	Содержание и объем работы	Подпись руководителя практики о выполнении работы

Руководитель практики со стороны
курирующей кафедры
(должность)

подпись

____.____.20__г.

И.О. Фамилия

Руководитель практики
от профильной организации
(должность)

подпись

____.____.20__г.

И.О. Фамилия

(Образец оформления отчета по практике)

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

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
«Технологическая-у»

Обучающийся:

« » курса « » очной формы обучения группы

Направление подготовки:

Вид практики:

Тип практики:

Направляется на практику

наименование предприятия или кафедры ВУЗа

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

Период практики с _____ по _____ 20__ г.

Преподаватель, руководитель практики от ВУЗа

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

Кафедра(ы)

Дата	Содержание работы	Полученные результаты	Отметка руководителя практики о выполнении работы

Обучающийся

Ф.И.О.

Подпись руководителя практики:

от академии

должность, Ф.И.О.