

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Полябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.02.2023 14:24:40
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae21d0f598546e9179f0e4971a

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

Утверждаю
Проректор по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике
С.Ю. Пигина
«9» февраля 2022 г.



Кафедра
товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного
происхождения им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»

направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

профиль

Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

уровень высшего образования

бакалавриат

форма обучения: очная

год приема: 2022


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от «17» июля 2017 г. (с изменениями и дополнениями № 1456 от 26.11.2020);
- Основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- Профессиональный стандарт 01.003 «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», приказ Минтруда № 713н от 08 октября 2020 года;
- Профессиональный стандарт 40.062 «Специалист по качеству» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты № 276н от 22 апреля 2021 года;
- Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты № 602н от 30 августа 2019 года.

РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой

(должность)



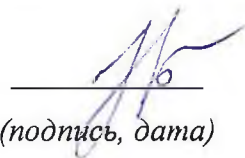
(подпись, дата)

М.В. Горбачева

(ФИО)

Доцент

(должность)



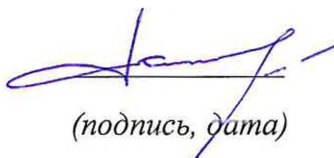
(подпись, дата)

Н.П. Бодрякова

(ФИО)

Главный научный сотрудник,
руководитель испытательного
лабораторного центра
ФГБНУ ВНИИПП, д.б.н.,
профессор

(должность)



(подпись, дата)

С.С. Козак

(ФИО)

РЕЦЕНЗЕНТ:

Профессор кафедры
товароведения и
товарной экспертизы
ФГБОУ ВО «Российский
экономический
университет им. Г.В.
Плеханова», д.х.н.

(должность)



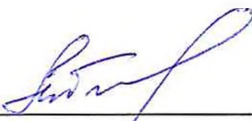
(подпись, дата)

Т.И. Чалых

(ФИО)

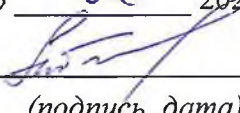
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца
Протокол заседания № 12 от «06» 06 2022 г.

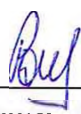
Заведующий кафедрой		М.А. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)


- на заседании Учебно-методической комиссии факультета товароведения экспертизы сырья животного происхождения

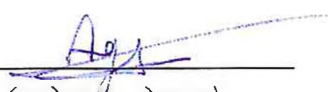
Протокол заседания № 7 от «27» 06 2022 г.

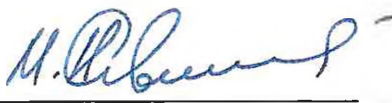
Председатель комиссии		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)


СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления		Г.В. Кондратов
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ		Ю.П. Жарова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Заведующий учебно-производственной практикой		Н.А. Адамов
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Декан факультета товароведения экспертизы сырья животного происхождения		М.В. Новиков
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Директор библиотеки		Н.А. Москвитина
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»

Цель научно-исследовательской работы (НИР):

– систематизация, расширение и закрепление знаний и умений, формирование опыта ведения самостоятельного научного исследования.

Задачи НИР:

- приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы;
- формирование умения определять цель, задачи исследования;
- формирование знаний и умений по овладению методами и методиками научного познания, исходя из задач конкретного исследования;
- поиск, сбор, обработка, анализ и систематизация справочно-библиографических систем, информации по теме исследования;
- выбор методов и средств решения задач исследования, разработка инструментария для его проведения, а также применение современных информационных технологий;
- организация и проведение научных исследований, в том числе статистических обследований, опросов, анкетирование, а также первичная обработка их результатов;
- оценка, интерпретация полученных результатов собственных исследований и обоснование выводов;
- построение теоретических и экспериментальных моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к области профессиональной деятельности;
- подготовка и обобщение данных для составления информационных, в том числе экспериментальных обзоров, аналитических отчетов и научных публикаций;
- представление итогов выполненной работы в виде отчета НИР.

Вид практики – производственная практика

Способы проведения практики – стационарная

Форма проведения практики – концентрированная

Место проведения практики – база кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца; профильные предприятия АПК и 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			
	3 курс, 6 семестр	1 з.е.	4/6 недель/36 часов	36	-	-	Зачет	Стационарная	Концентрированная
	4 курс, 8 семестр	3 з.е.	2 недели/108 часов	108	-	-	Зачет	Стационарная	Концентрированная

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-2; УК-5; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-2; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-14; ПК-17.

№ 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	ИД-1 _{УК-1} Знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа в сфере технологии производств и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения
		ИД-2 _{УК-1} 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	Умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта

		основе действий, эксперимента и опыта	
		ИД-3 _{УК-1} 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.	Владеет навыками исследования проблем в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; способен выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения; демонстрировать оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций
2.	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых ограничений	ИД-1 _{УК-2} Знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	Знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения.
ИД-2 _{УК-2} Умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.		Умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной сфере в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.	
ИД-3 _{УК-2} Применяет навыки управления проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределения заданий и обладает мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управления реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта;		Владеет навыками управления проектами в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; распределения заданий и обладает мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управления реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участвует в разработке технического задания проекта, разрабатывает программы реализации проекта в области технологии	

		участвует в разработке технического задания проекта, разрабатывает программы реализации проекта в профессиональной области; организует проведение профессионального обсуждения проекта. участвует в ведении проектной документации; проектирует план-график реализации проекта; определяет требования к результатам реализации проекта.	производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; организует проведение профессионального обсуждения проекта, участвует в ведении проектной документации; проектирует план-график реализации проекта; определяет требования к результатам реализации проекта.
3.	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, философском контекстах	ИД-1 _{УК-5} Знает психологические основы социального взаимодействия; направленное на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия.	Знает психологические основы социального взаимодействия; направленное на решение профессиональных задач области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия.
		ИД-2 _{УК-5} Умеет грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.	Умеет грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей в том числе и в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения.
		ИД-3 _{УК-5} Организует продуктивное взаимодействие в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолевает	Владет навыками организации продуктивного взаимодействия в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодоления коммуникативных,

		коммуникативные, образовательные, этнические, конфессиональные и другие барьеры в процессе межкультурного взаимодействия; выявляет разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.	образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявляет разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.
4.	ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1 _{ОПК-1} Знает способы применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач профессиональной деятельности.	Знает способы применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения
		ИД-2 _{ОПК-1} Умеет применять информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности.	Умеет применять информационно-коммуникативные технологии для решения задач в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения
		ИД-3 _{ОПК-1} Владеет методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Владеет методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения с целью обеспечения её качества и безопасности.
5.	ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1 _{ОПК-3} Знает условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Знает условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения
		ИД-2 _{ОПК-3} Умеет организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Умеет организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.
		ИД-3 _{ОПК-3} Владеет приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Владеет приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.

		продукции.	
6.	ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-5} Знает методы и приёмы проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Знает методы и приёмы проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения
		ИД-2 _{ОПК-5} Умеет оформлять и представлять результаты проведённых исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Умеет оформлять и представлять результаты проведённых исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения
		ИД-3 _{ОПК-5} Владеет навыками проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеет навыками проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения
7.	ПК-2 Способен определять педагогические цели и задачи, планировать занятия и (или) циклы занятий, направленные на освоение избранного вида деятельности (области дополнительного образования)	ИД-1 _{ПК-2} Знает современные методы, формы, способы и приемы обучения и воспитания, психолого-педагогические основы образовательного процесса.	Знает современные методы, формы, способы и приемы обучения и воспитания, психолого-педагогические основы образовательного процесса направленного на освоение учебных программ в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения
		ИД-2 _{ПК-2} Умеет планировать образовательный процесс, занятия и (или) циклы занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы, образовательных запросов обучающихся, возможностей и условий их удовлетворения в процессе освоения образовательной программы, фактического уровня подготовленности, состояния здоровья, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся.	Умеет планировать образовательный процесс, занятия и циклы занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы, образовательных запросов обучающихся, возможностей и условий их удовлетворения в процессе освоения образовательной программы, фактического уровня подготовленности, состояния здоровья, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся
		ИД-3 _{ПК-2} Использует современные методы и технологии обучения и диагностики при планировании образовательного процесса, занятия и (или) циклов занятий с учетом задач и	Владеет навыками применения современных методов и технологий обучения, а также диагностики при планировании образовательного процесса, занятия и циклов занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной

		особенностей образовательной программы.	продукции животного происхождения
8.	ПК-6 Способен осуществлять сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	ИД-1 _{ПК-6} Знает основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг).	Знает основные понятия в сфере управления качеством в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения
		ИД-2 _{ПК-6} Знает Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений.	Знает Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения
		ИД-3 _{ПК-6} Знает национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг).	Знает национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения
		ИД-4 _{ПК-6} Знает международные технические регламенты в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг).	Знает международные технические регламенты в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения
9.	ПК-9 Разработка предложений по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	ИД-1 _{ПК-9} Знает методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества.	Знает методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения
		ИД-2 _{ПК-9} Умеет анализировать рекламации и претензии к качеству продукции (работ, услуг) с учетом положений нормативно-технической документации.	Умеет анализировать рекламации и претензии к качеству продукции с учетом положений нормативно-технической документации в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения
		ИД-3 _{ПК-9} Умеет применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества.	Умеет применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения
10.	ПК-10 Анализ	ИД-1 _{ПК-10} Знает современный	Знает современный российский и

	результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции (выполнения работ, оказания услуг)	российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг).	зарубежный опыт в области управления качеством в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.
		ИД-2 _{ПК-10} Умеет анализировать информацию в области работ по подтверждению соответствия.	Умеет анализировать информацию в области работ по подтверждению соответствия в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.
11.	ПК-11 Исследование применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации	ИД-1 _{ПК-11} Знает методы контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг).	Знает методы контроля качественных и количественных показателей качества продукции в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.
		ИД-2 _{ПК-11} Умеет применять методы квалитметрического анализа продукции (работ, услуг), в том числе при проектировании.	Умеет применять методы квалитметрического анализа продукции, в том числе при проектировании в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции..
12.	ПК-14 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ИД-1 _{ПК-14} Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения.	Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения.
		ИД-2 _{ПК-14} Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции..	Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции..

		ИД-3 _{ПК-14} Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
13.	<p>ПК-17 Способен осуществлять внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p>	ИД-1 _{ПК-17} 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	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
		ИД-2 _{ПК-17} Умеет пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Умеет пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		ИД-3 _{ПК-17} Умеет производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения	Умеет производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения

		происхождения	
--	--	---------------	--

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Научно-исследовательская работа относится к обязательной части Блока 2. Практика (Б2.О.02.01(Н)) учебного плана ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства.

к обязательной части Блока 2. Практика (Б2.О.02.01(Н)) учебного плана ОПОП Дисциплины, знание которых является базовым для прохождения практики:

- Психология и педагогика,
- Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции,
- Основы научных исследований и патентоведения,
- Биологическая безопасность сельскохозяйственного сырья и продукции,
- Организация профессиональной психолого-педагогической деятельности.

Прохождение практики необходимо для дальнейшего освоения дисциплин:

- Производственный контроль пищевых производств,
- Технология производства и экспертиза молока и молочной продукции,
- Технология производства и экспертиза мяса и мясопродуктов,
- Технология производства и экспертиза рыбы и гидробионтов,
- Технология и экспертиза кожевенного сырья и полуфабриката,
- Технология хранения сельскохозяйственной продукции,
- Технология производства и экспертиза пушно-мехового сырья и полуфабриката,
- Биоповреждаемость сельскохозяйственного сырья и продукции.

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Очная форма обучения

№	Этапы НИР и виды работы на практике, включая самостоятельную работу обучающегося	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, академические часы			Формы текущего контроля	Код компетенции
		Контактная работа	СР	Всего часов		
НИР						
1.	<p>Методический:</p> <p>1. Выбор и утверждение темы научного исследования.</p> <p>2. Определение цели, задач, объекта, предмета и методов исследования.</p> <p>3. Анализ теоретической информации из литературных источников.</p>	36	-	-	Отчет по практике	УК-1, УК-2, ОПК-1, ОПК-5, ПК-2, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-14, ПК-17

ИТОГО ЗА 3 КУРС:		36	-	-	-	-
НИР						
2.	Экспериментальный: 1. Изучение научно-технической документации по теме НИР. 2. Подготовка обзора литературы по теме исследования. 3. Выбор и обоснование: - объектов исследования; - методов исследования; - теоретической и практической значимости исследований; - прогнозируемых результатов. 4. Проведение научного исследования, наблюдения, эксперимента. 5. Обработка и анализ результатов научных исследований. 6. Формулирование выводов и разработка рекомендаций по практическому использованию результатов НИР. 7. Оформление отчета и сдача его на проверку.	108	-	-	Отчет по практике	УК-2, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5 ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-14, ПК-17
ИТОГО ЗА 4 КУРС:		108	-	-	-	-

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная литература:

1. Технологическое оборудование переработки молока : учеб. пособ. / С.А. Бредихин. - Изд. 3, стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 408 с. - ISBN 978-5-8114-4501-1. - Текст : непосредственный.
2. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов: учеб. пособие [для студентов вузов. По напр. "Продукты питания животного происхождения (проф. - "Технология молока и молочных продуктов)"/ Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2016. - 378 с.: рис., табл. + прил.: с. 275-374. - (Учебники для вузов. Спец. лит.). - Библиогр. в конце кн. - ISBN 978-5-8114-1202-0. - Текст : непосредственный.
3. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник для бакалавров. По напр. "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции" / В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, М.Г. Сысоева и др. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 533 с.: рис., табл. - Библиогр. в конце кн. - Авт. указ. на обороте тит. л. - ISBN 978-5-4377-0006-8. - Текст : непосредственный.
4. 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, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168488> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Пижурин, А. А. Методы и средства научных исследований : учебник / А.А. Пижурин, А.А. Пижурин (мл.), В.Е. Пятков. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 264 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010816-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1140661> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, 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: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с. (ВО: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-006081-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/361170> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
8. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров / И. Н. Кузнецов. - 5-е изд., пересмотр. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 282 с. - ISBN 978-5-394-03684-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093235> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока: учеб. пособие [для студентов и спец. молочной пром-сти]/ Л.В. Голубева. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2016. - 204 с.: рис., табл. + прил.: с. 154-202. - (Учебники для вузов. Спец. лит.). - Библиогр. в конце кн. - ISBN 978-5-8114-1067-5. - Текст : непосредственный.
2. Тара и упаковка молочных продуктов: учеб. пособие для студентов вузов. По спец. "Технология молока и молочных продуктов" и по напр. "Продукты питания животного происхождения"/ А.В. Мамаев, А.О Куприна, М.В. Яркина. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2014. - 302 с: ил, табл., фото + прил.: с. 277-297. - (Учебники для вузов. Спец. лит.). - Библиогр.: с. 298-299. - ISBN 978-5-8114-1755-1. - Текст : непосредственный.
3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие для студентов вузов. По напр. "Товароведение"/ О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова. - 4-е изд., испр. и доп. - СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2016. - 312 с.: табл. + прил.: с. 268-304. - (Учебники для вузов. Спец. лит.). - Библиогр. в конце кн. - ISBN 978-5-8114-1740-7. - Текст : непосредственный.
4. Афанасьева, Н.Ю. Вычислительные и экспериментальные методы научного эксперимента : учебное пособие / Афанасьева Н.Ю. — Москва : КноРус, 2021. — 330 с. — ISBN 978-5-406-08870-8. — URL: <https://book.ru/book/941537> (дата обращения: 07.06.2022). — Текст : электронный
5. Бесшапошникова, В. И. Методологические основы инноваций и научного творчества : учебное пособие / В.И. Бесшапошникова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 180 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/20524. - ISBN 978-5-16-012078-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1222074> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
6. Кравцова, Е. Д. Логика и методология научных исследований : учеб. пособие / Е. Д. Кравцова, А. Н. Городищева. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2014. - 168 с. - ISBN 978-5-7638-2946-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/507377> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
7. Кузнецов, В. Г. Логика: основы рассуждения и научного анализа : учебное пособие / В.Г. Кузнецов, Ю.Д. Егоров. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 290 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5afd31f4231d61.77415685. - ISBN 978-5-16-013115-3. - Текст : электронный. - URL:

<https://znanium.com/catalog/product/1210527> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

8. Основы научных исследований : учебное пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Дробышева, Н.В. Злобина [и др.]. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 271 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-444-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1836951> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

9. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров / М. Ф. Шкляр. - 7-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03375-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093533> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

10. Русяева, Е. Т. Технологическое оборудование по переработке животноводческой продукции : лаб. практикум. Ч. 1 : Мясо: лабораторный практикум / Русяева Е.Т., Борознин В.А., Родина А. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 104 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/615072> (дата обращения: 07.06.2022). – 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 «Book.ru»	https://book.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	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

Методическое обеспечение:

Отсутствует

7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

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

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)

1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по производственной практике «Научно-исследовательская работа» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении 1 к настоящей рабочей программе производственной практики «Научно-исследовательская работа».

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420.	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук) с доступом в интернет.
2.	Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации №409.	Комплект специализированной мебели, учебная доска; весы технические, муфельная печь; песчаная баня, ультратермостат, сушижаровой шкаф; pH-метр, рефрактометр, шкафы для хранения посуды и химреактивов, вытяжной шкаф, титровальный стол, барабан лабораторный.
3.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №415.	Комплект специализированной мебели, учебная доска, муфельная печь; аналитические весы, песчаная баня; сушижаровой шкаф, сушильный шкаф, термостат; шейкер, шкафы для хранения посуды и химреактивов, вытяжной шкаф, титровальный стол, счетчики колоний, автоматический титратор.
4.	Лаборатория Учебная аудитория для проведения самостоятельных работ и курсового проектирования (выполнения курсовых работ) №421.	Комплект специализированной мебели, мойка двойная, полуавтоматический аппарат отгонки по Кьельдало в комплектескруббер, дигестор; спектрофотометр; рефрактометр, ротационный вискозиметр, микроскоп, полуавтоматический аппарат Сокслета АСВ-6М, Фурье-спектрометр, магнитная мешалка, машина испытательная универсальная ИР 5081-5, аналитические весы, pH-метр, водяная баня, аквадистиллятор, принтер, компьютеры с программным обеспечением
5.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №202.	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук); сепаратор; Лактан 1-4м (clever); йогуртница, весы аналитические; центрифуга; вытяжной шкаф; весы технические, pH-метр; овоскоп; люминоскоп, термостат; дистиллятор; телевизор; микроскопы; холодильники.
6.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №205.	Комплект специализированной мебели, учебная доска, маслобойки, центрифуга, сушильный шкаф, термостат, водяная баня, вытяжной шкаф.
7.	Учебная аудитория для проведения занятий	Комплект специализированной мебели, учебная доска;

	лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №412.	переносной мультимедийный комплекс (экран, проектор, ноутбук), учебные наглядные пособия, микроскопы, спектрофотометр.
--	---	--

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся

Кафедра
товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного
происхождения им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»

направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

профиль

Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

уровень высшего образования

бакалавриат

форма обучения: очная

год приема: 2021

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

Текущий контроль успеваемости по практике осуществляется в формах:

1. Отчет по практике

Промежуточная аттестация по практике осуществляется в формах:

1. Защита отчета (зачет)

14. 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 методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа в сфере технологии производств и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Знает в полном объеме методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа в сфере технологии производств и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Отлично	Высокий
	Знает в достаточном объеме методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа в сфере технологии производств и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Знает в недостаточном объеме методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа в сфере технологии производств и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа в сфере технологии производств и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь получать новые	Умеет в полном объеме	Отлично	Высокий

знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.		
	Умеет в достаточном объеме получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	Хорошо	Повышенный
	Умеет не в полном объеме получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть навыками исследования проблем в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного	Владеет в полном объеме навыками исследования проблем в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения с применением	Отлично	Высокий

<p>происхождения с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; способен выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения; демонстрировать оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций</p>	<p>анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; способен выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения; демонстрировать оценочные суждения в решении проблемных профессиональных</p>		
	<p>Владеет в достаточном объеме навыками исследования проблем в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; способен выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения; демонстрировать оценочные суждения в решении проблемных профессиональных</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Владеет не в полной мере навыками исследования проблем в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; способен выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения; демонстрировать оценочные суждения в решении проблемных профессиональных</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не владеет навыками исследования проблем в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; способен выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения; демонстрировать оценочные суждения в решении проблемных профессиональных</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
УК-2			
<p>Знать методы представления и описания результатов</p>	<p>Знает в полном объеме методы представления и описания результатов проектной</p>	Отлично	Высокий

<p>проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения.</p>	<p>деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения.</p>		
<p>и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения.</p>	<p>Знает в достаточном объеме методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения.</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Повышенный</p>
	<p>Знает не в полном объеме методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения.</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Пороговый</p>
	<p>Не знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения.</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Не сформирован</p>
<p>Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной сфере в области технологии</p>	<p>Умее на высоком уровне обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной сфере в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного</p>	<p>Отлично</p>	<p>Высокий</p>

<p>производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.</p>	<p>происхождения; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.</p>		
	<p>Умеет на достаточном уровне обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной сфере в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Умеет на низком уровне обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной сфере в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной сфере в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; выдвигать инновационные идеи и</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован

	нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.		
Владеть навыками управления проектами в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; распределения заданий и обладает мотивацией к достижению целей; управления разработкой технического задания проекта, управления реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участвует в разработке технического задания проекта, разрабатывает программы реализации проекта в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; организует проведение профессионального обсуждения проекта, участвует в ведении проектной документации; проектирует план-график реализации проекта; определяет требования к результатам реализации проекта.	Владеет в полном объеме навыками управления проектами в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; распределения заданий и обладает мотивацией к достижению целей; управления разработкой технического задания проекта, управления реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участвует в разработке технического задания проекта, разрабатывает программы реализации проекта в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; организует проведение профессионального обсуждения проекта, участвует в ведении проектной документации; проектирует план-график реализации проекта; определяет требования к результатам реализации проекта.	Отлично	Высокий
Владеет в достаточном объеме навыками управления проектами в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; распределения заданий и обладает мотивацией к достижению целей; управления разработкой технического задания проекта, управления реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участвует в разработке технического задания проекта, разрабатывает программы реализации проекта в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; организует проведение профессионального	Владеет в достаточном объеме навыками управления проектами в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; распределения заданий и обладает мотивацией к достижению целей; управления разработкой технического задания проекта, управления реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участвует в разработке технического задания проекта, разрабатывает программы реализации проекта в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; организует проведение профессионального	Хорошо	Повышенный

	<p>обсуждения проекта, участвует в ведении проектной документации; проектирует план-график реализации проекта; определяет требования к результатам реализации проекта.</p>		
	<p>Владеет не в полной мере навыками управления проектами в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; распределения заданий и обладает мотивацией к достижению целей; управления разработкой технического задания проекта, управления реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участвует в разработке технического задания проекта, разрабатывает программы реализации проекта в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; организует проведение профессионального обсуждения проекта, участвует в ведении проектной документации; проектирует план-график реализации проекта; определяет требования к результатам реализации проекта.</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Пороговый</p>
	<p>Не владеет навыками управления проектами в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; распределения заданий и обладает мотивацией к достижению целей; управления разработкой технического задания проекта, управления реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участвует в разработке технического задания проекта, разрабатывает программы реализации проекта в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; организует</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Не сформирован</p>

	проведение профессионального обсуждения проекта, участвует в ведении проектной документации; проектирует план-график реализации проекта; определяет требования к результатам реализации проекта.		
УК-5			
Знать психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия.	Знает в полном объеме психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия.	Отлично	Высокий
	Знает на достаточном уровне психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия.	Хорошо	Повышенный
	Знает не в полной мере психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к	Удовлетворительно	Пороговый

	переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия.		
	Не знает психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей в том числе и в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения.	Умеет в полной мере грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей в том числе и в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Умеет в достаточной мере грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей в том числе и в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения.	Хорошо	Повышенный

	<p>Умеет не в достаточной мере грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей в том числе и в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умеет грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей в том числе и в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p>Владеть навыками организации продуктивного взаимодействия в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодоления коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия;</p>	<p>Владеет в полном объеме навыками организации продуктивного взаимодействия в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодоления коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлять разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.</p>	Отлично	Высокий
<p>выявлять разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.</p>	<p>Владеет в достаточном объеме навыками организации продуктивного взаимодействия в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного</p>	Хорошо	Повышенный

	происхождения с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодоления коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлять разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.		
	Владеет не в полной мере навыками организации продуктивного взаимодействия в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодоления коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлять разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не владеет навыками организации продуктивного взаимодействия в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодоления коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлять разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-1			
Знать способы применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач в сфере	Знает в полном объеме способы применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач в сфере технологии производства и переработки	Отлично	Высокий

технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения	сельскохозяйственной продукции животного происхождения		
	Знает в достаточном объеме способы применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Знает не в достаточной мере способы применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает способы применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь применять информационно-коммуникативные технологии для решения задач в сфере производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Умеет в полном объеме применять информационно-коммуникативные технологии для решения задач в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения		
	Умеет в достаточной мере применять информационно-коммуникативные технологии для решения задач в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения		
	Умеет не в достаточной мере применять информационно-коммуникативные технологии для решения задач в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения		
	Не умеет применять информационно-		

	коммуникативные технологии для решения задач в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции животного происхождения		
Владеть методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения с целью обеспечения её качества и безопасности.	Владеет в полном объеме методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения с целью обеспечения её качества и безопасности..		
	Владеет в достаточном объеме методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения с целью обеспечения её качества и безопасности..		
	Владеет не в полной мере методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения с целью обеспечения её качества и безопасности..		
	Не владеет методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения с целью обеспечения её качества и безопасности..		
ОПК-3			
Знать условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства,	Знает в полном объеме условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения	Отлично	Высокий

переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	сельскохозяйственной продукции животного происхождения		
	Знает в достаточном объеме условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Знает не в достаточной мере условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.	Умеет на высоком уровне организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Умеет на достаточном уровне организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.	Хорошо	Повышенный
	Умеет не на должном уровне организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован

	происхождения.		
Владеть приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.	Владеет в полном объеме приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Владеет в достаточном объеме приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.	Хорошо	Повышенный
	Владеет не в полной мере приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не владеет приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-5			
Знать методы и приёмы проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Знает в полном объеме методы и приёмы проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Отлично	Высокий
	Знает в достаточном объеме методы и приёмы проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Знает не в достаточном объеме методы и приёмы проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает методы и приёмы проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и	Неудовлетворительно	Не сформирован

	хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения		
Уметь оформлять и представлять результаты проведённых исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Умеет на высоком уровне оформлять и представлять результаты проведённых исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Отлично	Высокий
	Умеет на достаточном уровне оформлять и представлять результаты проведённых исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Умеет на низком уровне оформлять и представлять результаты проведённых исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет оформлять и представлять результаты проведённых исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть навыками проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Владеет в полном объеме навыками проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Отлично	Высокий
	Владеет в достаточном объеме навыками проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Владеет не в полной мере навыками проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Не владеет навыками проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован

	исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения		
ПК-2			
Знать современные методы, формы, способы и приемы обучения и воспитания, психолого-педагогические основы образовательного процесса, направленного на освоение учебных программ в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Знает в полном объеме современные методы, формы, способы и приемы обучения и воспитания, психолого-педагогические основы образовательного процесса, направленного на освоение учебных программ в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Отлично	Высокий
	Знает в достаточном объеме современные методы, формы, способы и приемы обучения и воспитания, психолого-педагогические основы образовательного процесса, направленного на освоение учебных программ в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Знает не в достаточном объеме современные методы, формы, способы и приемы обучения и воспитания, психолого-педагогические основы образовательного процесса, направленного на освоение учебных программ в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает современные методы, формы, способы и приемы обучения и воспитания, психолого-педагогические основы образовательного процесса, направленного на освоение учебных программ в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь планировать образовательный процесс, занятия и циклы занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы,	Умеет на высоком уровне планировать образовательный процесс, занятия и циклы занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы, образовательных запросов обучающихся,	Отлично	Высокий

образовательных запросов обучающихся, возможностей и условий их удовлетворения в процессе освоения образовательной программы,	возможностей и условий их удовлетворения в процессе освоения образовательной программы, фактического уровня подготовленности, состояния здоровья, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся		
фактического уровня подготовленности, состояния здоровья, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся	Умеет на достаточном уровне планировать образовательный процесс, занятия и циклы занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы, образовательных запросов обучающихся, возможностей и условий их удовлетворения в процессе освоения образовательной программы, фактического уровня подготовленности, состояния здоровья, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся	Хорошо	Повышенный
	Умеет с существенными ошибками планировать образовательный процесс, занятия и циклы занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы, образовательных запросов обучающихся, возможностей и условий их удовлетворения в процессе освоения образовательной программы, фактического уровня подготовленности, состояния здоровья, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет планировать образовательный процесс, занятия и циклы занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы, образовательных запросов обучающихся, возможностей и условий их удовлетворения в процессе освоения образовательной программы, фактического уровня подготовленности, состояния здоровья, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеет навыками применения современных методов и технологий обучения, а также диагностики при планировании образовательного	Владеет в полном объеме навыками применения современных методов и технологий обучения, а также диагностики при планировании образовательного процесса, занятия и циклов занятий с	Отлично	Высокий

<p>процесса, занятия и циклов занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения</p>	<p>учетом задач и особенностей образовательной программы в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения</p>		
	<p>Владеет в достаточном объеме навыками применения современных методов и технологий обучения, а также диагностики при планировании образовательного процесса, занятия и циклов занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Владеет не в полной мере навыками применения современных методов и технологий обучения, а также диагностики при планировании образовательного процесса, занятия и циклов занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не владеет навыками применения современных методов и технологий обучения, а также диагностики при планировании образовательного процесса, занятия и циклов занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-6			
<p>Знать основные понятия в сфере управления качеством в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения</p>	<p>Знает в полном объеме основные понятия в сфере управления качеством в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения</p>	Отлично	Высокий
	<p>Знает в достаточном объеме основные понятия в сфере управления качеством в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной</p>	Хорошо	Повышенный

	продукции животного происхождения продукции		
	Знает не в достаточном объеме основные понятия в сфере управления качеством в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает основные понятия в сфере управления качеством в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
Знать Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Знает в полной мере Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Отлично	Высокий
	Знает в достаточном мере Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Хорошо	Повышенный
	Знает не в достаточном объеме Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Неудовлетворительно	Не сформирован
	Знать национальные,	Знает в полном объеме	Отлично

<p>межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.</p>	<p>национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.</p>		
	<p>Знает в достаточном объеме национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Знает не в достаточном объеме национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не знает современные методы, национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p>Знать международные технические регламенты в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.</p>	<p>Знает в полном объеме международные технические регламенты в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Знает в достаточном объеме международные технические регламенты в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Знает не в достаточном объеме международные технические</p>	Удовлетворительно	Пороговый

	регламенты в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.		
	Не знает международные технические регламенты в сфере стандартизации и управления качеством в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-9			
Знать методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Знает на высоком уровне методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции	Отлично	Высокий
	Знает на должном уровне методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции	Хорошо	Повышенный
	Знает на недостаточном уровне методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь анализировать рекламации и претензии к качеству продукции с учетом	Умеет на высоком уровне анализировать рекламации и претензии к качеству продукции с учетом положений	Отлично	Высокий

положений нормативно-технической документации в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	нормативно-технической документации в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения		
	Умеет на достаточном уровне анализировать рекламации и претензии к качеству продукции с учетом положений нормативно-технической документации в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Умеет с существенными ошибками анализировать рекламации и претензии к качеству продукции с учетом положений нормативно-технической документации в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет анализировать рекламации и претензии к качеству продукции с учетом положений нормативно-технической документации в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.	Умеет на высоком уровне применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Отлично	Высокий
	Умеет на достаточном уровне применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Умеет не в полной мере применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и	Удовлетворительно	Пороговый

	методологию развертывания функций качества в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции		
	Не умеет применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-10			
Знать современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Знает в полном современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Отлично	Высокий
	Знает в достаточном объеме современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Хорошо	Повышенный
	Знает не в достаточном объеме современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь анализировать информацию в области работ по подтверждению соответствия в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной	Умеет на высоком уровне анализировать информацию в области работ по подтверждению соответствия в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного	Отлично	Высокий

продукции животного происхождения продукции.	происхождения продукции.		
	Умеет на достаточном уровне анализировать информацию в области работ по подтверждению соответствия в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Хорошо	Повышенный
	Умеет с существенными ошибками анализировать информацию в области работ по подтверждению соответствия в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет анализировать информацию в области работ по подтверждению соответствия в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-11			
Знать методы контроля качественных и количественных показателей качества продукции в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Знает в полном объеме методы контроля качественных и количественных показателей качества продукции в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Отлично	Высокий
	Знает в достаточном объеме методы контроля качественных и количественных показателей качества продукции в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Хорошо	Повышенный
	Знает не в достаточном объеме методы контроля качественных и количественных показателей качества продукции в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает методы контроля качественных и количественных показателей качества продукции в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь применять	Умеет на высоком уровне	Отлично	Высокий

методы квалиметрического анализа продукции, в том числе при проектировании в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.	применять методы квалиметрического анализа продукции, в том числе при проектировании в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.		
	Умеет на достаточном уровне применять методы квалиметрического анализа продукции, в том числе при проектировании в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Хорошо	Повышенный
	Умеет с существенными ошибками применять методы квалиметрического анализа продукции, в том числе при проектировании в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет применять методы квалиметрического анализа продукции, в том числе при проектировании в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-14			
Знать физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения.	Знает в полном объеме физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Знает в достаточном объеме физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения.	Хорошо	Повышенный
	Знает не в достаточном объеме физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного	Удовлетворительно	Пороговый

	происхождения. Не знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Умеет в полном объеме проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Отлично	Высокий
	Умеет в достаточном объеме проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.	Хорошо	Повышенный
	Умеет с существенными ошибками проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья,	Удовлетворительно	Пороговый

	<p>полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.</p>		
	<p>Не умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения продукции.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p>Уметь анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных</p>	<p>Умеет в полном объеме анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Отлично	Высокий
<p>Уметь анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического</p>	<p>Умеет в достаточном объеме анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического</p>	Хорошо	Повышенный

технологических линиях.	процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.		
	Умеет не в полной мере анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-17			
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	Знает в полном объеме 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	Отлично	Высокий
	Знает в достаточном объеме 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	Хорошо	Повышенный
	Знает не в достаточном объеме методы и средства сбора,	Удовлетворительно	Пороговый

	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		
	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	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Умеет в полном объеме пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Отлично	Высокий
	Умеет на достаточном уровне пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Умеет с существенными ошибками пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных	Неудовлетворительно	Не сформирован

	приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения		
Уметь производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения	Умеет в полном объеме производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения	Отлично	Высокий
	Умеет в достаточном объеме производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Умеет с существенными ошибками производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ «Научно- исследовательская работа»

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	ИДК
1.	Методический	Отчет по практике	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-6.4; ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3; ПК-10.1; ПК-10.2; ПК-11.1; ПК-11.2; ПК-14.1; ПК-14.2; ПК-14.3; ПК-17.1; ПК-17.2; ПК-17.3
2.	Экспериментальный	Отчет по практике	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-6.4; ПК-9.1; ПК-9.2; ПК-9.3; ПК-10.1; ПК-10.2; ПК-11.1; ПК-11.2; ПК-14.1; ПК-14.2; ПК-14.3; ПК-17.1; ПК-17.2; ПК-17.3

Формой отчетности обучающегося по производственной практике «Научно-исследовательская работа» является отчет по НИР. Отчет должен быть индивидуальным, написан на месте практики, (индивидуальное задание, отчет) четко и аккуратно иллюстрирован: таблицами, схемами, графиками, диаграммами, фотографиями и так далее, то есть фактическим материалом, собранным самим обучающимся.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при формировании отчёта о прохождении производственной практики «Научно-исследовательская работа»

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:

- защита отчета (зачёт) проводится в 6 и 8 семестрах.

**4. ПРОВЕДЕНИЕ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
«Научно-исследовательская работа»**

**Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении защиты
отчета (зачета)**

Отметка	Критерии оценивания
зачтено	<p>Все запланированные этапы НИР выполнены в полном объеме. Работа написана литературным языком с правильным использованием профессиональной и научной терминологии. Определены методы исследования, предложены варианты решения выявленных проблем в рамках темы научных исследований. Текст тщательно выверен, научно-справочный, методологический аппарат и оформление соответствуют методическим рекомендациям РПП НИР. Реализованы поставленные задачи, а сформулированное заключение (выводы) обоснованы анализом состояния теории и практики по конкретной теме исследования. Грамотно представлено обоснование темы НИР, содержательно проведен анализ источников, сделаны выводы, даны рекомендации. Результаты исследований полностью соответствуют теме выбранного направления научного исследования. Обучающийся владеет методологией научного подхода в научно-исследовательской и практической деятельности. Свободно ориентируется в области вопроса, правильно раскрывает алгоритм, понимает его и в состоянии вовлечь в исследования конкретного процесса новые релевантные поставленной задаче данные. Обосновывает выбранные методы и средства для решения поставленной задачи в исследовании.</p>
не зачтено	<p>Цель и поставленные задачи не соответствуют теме НИР. Результаты исследований не соответствуют и не раскрывает тему НИР. Обучающийся не владеет методологией научного подхода в научно-исследовательской и практической деятельности. Имеются несоответствия между поставленными задачами и положениями доклада на защите отчета. Представленная научно-техническая информация отечественного и зарубежного научного опыта исследуемого вопроса не отражает цель работы, информационный материал носит фрагментарный разрозненный характер. В отчете не раскрыты основные теоретические положения, обучающийся допускает грубые ошибки при анализе или отсутствует анализ полученных результатов, а выводы не обоснованы. Текст не отличается логичностью изложения. Не ориентирован в вопросе, демонстрирует отсутствие знаний и навыков владения методами исследований.</p>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКАЯ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И
БИОТЕХНОЛОГИИ – МВА имени К.И. СКРЯБИНА»

**ФАКУЛЬТЕТ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Кафедра товароведения, технологии сырья и продуктов животного
и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца

**ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»**

Тема:

Обучающийся _____
Ф.И.О.

направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

профиль Технология производства, экспертиза и безопасность продукции
животноводства

Курс _____ **группа** _____

Место прохождения производственной практики _____

Руководитель НИР от кафедры _____
Должность, научная степень, звание Ф.И.О.

Проверил(а): _____ должность Ф.И.О

(подпись руководителя от кафедры)

УТВЕРЖДАЮ
 заведующий кафедрой
 товароведения, технологии сырья
 и продуктов животного и растительного
 происхождения им. С.А. Каспарьянца
 _____ Ф.И.О
 « ____ » _____ 202_

**ФАКУЛЬТЕТ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО
 ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Кафедра товароведения, технологии сырья и продуктов животного
 и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
 «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»**

_____ **ФИО обучающегося**

№п/п	Разделы (этапы) НИР	Виды работы НИР	Формы контроля
1.	Методический	1. Выбор и утверждение темы научного исследования. 2. Определение цели и задач исследования. 3. Работа с образовательными стандартами. 4. Ознакомление с системой управления в ВУЗе, со структурой и содержанием нормативной документации МГАВМиБ-МВА имени К.И. Скрябина. 5. Изучение методических рекомендаций по разработке и реализации программ повышения квалификации различного уровня в образовательных учреждениях. 6. Разработка подходов к педагогической деятельности и предложений по улучшению качества образовательной деятельности ВУЗа. 7. Разработка и оформление методических материалов в виде программы повышения квалификации в области технологии производства, экспертизы и безопасности продукции животноводства. 8. Оформление отчета и сдача его на проверку.	Индивидуальное задание, отчет
2.	Экспериментальный	1. Изучение научно-технической документации по теме НИР. 2. Подготовка обзора литературы по теме исследования. 3. Выбор и обоснование: - объектов исследования; - методов исследования; - теоретической и практической значимости исследований; - прогнозируемых результатов. 4. Проведение научного исследования, наблюдения, эксперимента. 5. Обработка и анализ результатов научных исследований. 6. Формулирование выводов и разработка рекомендаций по практическому использованию результатов НИР. 7. Оформление отчета и сдача его на проверку.	Индивидуальное задание, инструктаж по технике безопасности. Консультативное собеседование, экспертиза отчетных документов руководителем НИР
3.	Защита отчета по НИР	Процедура защиты отчета	Зачет

Обучающийся

_____ **ФИО**

Научный руководитель

_____ **ФИО**

