

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.02.2025 14:17:46
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d62950M66e9170f0ad024

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. Лигина

«31» августа 2022 г.

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
«ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА»**

направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки

Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

уровень высшего образования

бакалавриат

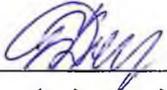
форма обучения: очная

год приема: 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 июля 2017 г. N 669 (далее – ФГОС ВО);
- основной профессиональной образовательной программой по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
- профессиональный стандарт 01.003 «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
- профессиональный стандарт 40.062 «Специалист по качеству»;
- профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	М.В.Горбачева <hr/> <i>(ФИО)</i>
Доцент <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	Д.В. Белевцова <hr/> <i>(ФИО)</i>

РЕЦЕНЗЕНТ:

профессор кафедры товароведения и товарной экспертизы ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В.Плеханова», д.т.н. <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	Л.Г.Елисеева <hr/> <i>(ФИО)</i>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

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

Заведующий кафедрой <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Горбачева <hr/> <i>(ФИО)</i>
-------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета товароведения и экспертизы животного происхождения
Протокол заседания № 7 от «27» июля 2022 г.

Председатель комиссии <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Горбачева <hr/> <i>(ФИО)</i>
---------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления

(должность)



(подпись, дата)

Г.В. Кондратов

(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ

(должность)



(подпись, дата)

Ю.П. Жарова

(ФИО)

Заведующий учебно-производственной практикой

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Адамов

(ФИО)

Декан факультета товароведения и экспертизы сырья животного происхождения

(должность)



(подпись, дата)

М.В. Новиков

(ФИО)

Директор библиотеки

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Москвитина

(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

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

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА, ОБЪЕМ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Цель преддипломной практики:

- закрепление теоретической подготовки обучающегося, расширение опыта ведения самостоятельной работы и реализация практических навыков обучающегося в процессе сбора, обобщения и обработки необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы; выполнение экспериментальных исследований по теме выпускной квалификационной работы.

Задачи преддипломной практики:

- построение теоретических и экспериментальных моделей исследуемых процессов, явлений и объектов по теме ВКР;
- актуализация литературного обзора по теме ВКР;
- всесторонний анализ собранной информации с целью обоснования актуальности темы ВКР, детализации задания, определения целей ВКР, задач, а также ожидаемого результата ВКР;
- выбор и обоснование методов и средств для решения задач исследования, разработка инструментария для его проведения, а также применение современных информационных технологий;
- выполнение разделов ВКР согласно запланированной структуре.
- организация и проведение экспериментальных исследований, в том числе статистических обследований, опросов, анкетирование, первичная обработка их результатов;
- оценка, интерпретация полученных результатов собственных исследований и обоснование выводов.

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

Вид практики – преддипломная практика

Способ проведения преддипломной практики – стационарный.

Форма проведения практики – непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики, предусмотренного ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

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

Место проведения практики – структурные подразделения академии, в том числе структурные подразделения (базы) кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения имени С.А. Каспарьянца, а также организации соответствующие профилю подготовки Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства.

Таблица 1

Форма обучения	Курс, семестр	Объем практики		Трудоемкость (час.)			Форма промежуточной аттестации	Способы проведения практики	Формы проведения практики
		в зачетных единицах	продолжительность в неделях (днях)/в академических (или астрономических) часах	Контактная работа	Другие виды контактной работы	Самостоятельная работа			
Очная	4 курс, 8 семестр	6 з.е.	4 недели / 216 ч.	216	-	-	Зачет с оценкой	Стационарная	Непрерывно

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

Обязательным условием выбора места преддипломной практики является наличие возможности сбора информации для подготовки выпускной квалификационной работы и соответствие его направлению и профилю подготовки образовательной программы.

Практика проводится в соответствии с *Положением о практике обучающихся в ФГБОУ ВО МГАВМиБ–МВА имени К.И. Скрябина, 2018*, РП производственной практики «Преддипломная практика», индивидуальным планом практики обучающегося и индивидуальным заданием, соответствующему теме ВКР.

Во время преддипломной практики недостаточно только собрать материал, необходимый для написания ВКР. Обучающийся должен детально изучить информационные источники, нормативные документы по теме ВКР. Творческая проработка материала позволяет всесторонне осветить основные теоретические вопросы темы, систематизировать и проанализировать обширный практический материал. Очень важно во время прохождения преддипломной практики выявить особенности организации производства и управления

исследуемого объекта, так как они в значительной степени влияют на методологию и организацию проводимых научных исследований. Особое внимание нужно обратить на специфику деятельности организации, выявление причин и факторов, влияющих на результаты ее работы. Значительно облегчит сбор фактического материала предварительная разработка аналитических таблиц, отражающих наработанные результаты за предыдущие виды практик.

Обязанности руководителя и обучающегося в период прохождения практики

Руководитель практики от академии (кафедры) после назначения руководителем практики *должен*:

- изучить Положение о практике обучающихся, 2018. Выпуск 3. Экземпляр № 1;
- программу практики и содержание договора с организацией на проведение практики;
- разработать индивидуальные задания для обучающихся и согласовать их с руководителями практики от предприятий;
- на инструктивном собрании, проводимом специальной кафедрой, разъяснить обучающимся руководимой им группы порядок и сроки прохождения практики на конкретных предприятиях, требования к трудовой дисциплине, охране труда, технике безопасности, проверить у них наличие индивидуальных заданий;
- в период практики поддерживать постоянную связь с руководителями практики от предприятия для совместного решения вопросов выполнения программы практики;
- контролировать соблюдение сроков проведения практики и соответствием ее содержание требованиям ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- оказывать помощь обучающимся в выполнении индивидуальных заданий практики, в сборе материалов, оказывать методическую помощь руководителю практики от предприятия в проведении практики;
- контролировать проведение предприятием обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности, создание нормальных условий труда и быта обучающимся;
- проверять ведение обучающимися дневников и делать записи в них о результатах практики;
- оценивать результаты прохождения практики в составе комиссии кафедры; распоряжением декана факультета создается комиссия в составе не менее 2-х научно-педагогических работников факультета исходя из программы практики;
- не позднее чем через 14 дней после начала занятий представить заведующему кафедрой отчет о проведении практики с замечаниями и предложениями по ее совершенствованию.

Руководитель практики от предприятия (организации):

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

Обязанности обучающегося:

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

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты прохождения преддипломной практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации в течение семестра до начала зачетно-экзаменационной сессии в соответствии с Положением о порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся (в действующей редакции). Форма промежуточной аттестации прохождения практики устанавливается учебным планом направления подготовки (*Положение о практике обучающихся, 2018. Выпуск 3. Экземпляр № 1*).

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

Таблица 2

Планируемые результаты освоения компетенций

№ п/п	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	УК-1 Способен осуществлять 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	Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа
		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 основе действий, эксперимента и опыта	Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта
		ИД-3 _{УК-1} Исследует проблемы профессиональной деятельности с применением	Владеть навыками исследования проблемы

		анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций	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
2.	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых ограничений	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых ограничений	Уметь определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых ограничений
3.	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-УК-3 Знает проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации	Знать проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации
		ИД-2УК-3 Умеет определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.	Уметь определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.
		ИД-3УК-3 Осуществляет организацию управление командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде.	Владеть навыками организации управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; создания команды для выполнения практических задач; участия в разработке стратегии командной работы; работы в команде.
4.	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1УК-4 Знает компьютерные технологии и информационную инфраструктуру организации; коммуникации профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности;	Знать компьютерные технологии и информационную инфраструктуру организации; коммуникации профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии;

		<p>современные средства информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий</p>
		<p>ИД-2_{УК-4} Умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации</p>	<p>Уметь создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации</p>
		<p>ИД-3_{УК-4} Руководствуется в деловой коммуникации принципами формирования системы коммуникации; анализирует систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представляет планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использует технологии построения эффективной коммуникации в организации; передает профессиональную информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использует современные средства информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>Уметь руководствоваться в деловой коммуникации принципами формирования системы коммуникации; анализировать систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлять планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использовать технологии построения эффективной коммуникации в организации; передавать профессиональную информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использовать современные средства информационно-коммуникационных технологий</p>
5.	<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, философском контекстах</p>	<p>ИД-1_{УК-5} Знает психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия</p>	<p>Знать психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия</p>
		<p>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</p>	<p>Уметь грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать</p>

		особенностей	особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей
		ИД-3 _{УК-5} Организует продуктивное взаимодействие в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолевает коммуникативные, образовательные, этнические, конфессиональные и другие барьеры в процессе межкультурного взаимодействия; выявляет разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Владеть навыками организации продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодоления коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявления разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия
6.	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1 _{УК-8} Знает последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения	Знать последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения
		ИД-2 _{УК-8} Умеет принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях	Уметь принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях
		ИД-3 _{УК-8} Использует знания и умения по обеспечению безопасности в системе «человек-среда обитания», методы прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыки поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе, на основе цифровых технологий	Владеть навыками использования знаний и умений по обеспечению безопасности в системе «человек-среда обитания», методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе, на основе цифровых технологий
7.	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} Знать способы применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач профессиональной деятельности	Знать способы применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач профессиональной деятельности
		ИД-2 _{ОПК-1} Уметь применять информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Уметь применять информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности
		ИД-3 _{ОПК-1} Владеть методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Владеть методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства,

			переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
8.	ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1 _{ОПК-3} Знать условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		ИД-2 _{ОПК-3} Уметь организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Уметь организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		ИД-3 _{ОПК-3} Владеть приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеть приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
9.	ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики эффективно в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-6} Знать экономические основы производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать экономические основы производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		ИД-2 _{ОПК-6} Уметь оценивать экономическую эффективность производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Уметь оценивать экономическую эффективность производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
		ИД-3 _{ОПК-6} Владеть приёмами анализа экономической эффективности применения технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеть приёмами анализа экономической эффективности применения технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
10.	ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	ИД-1 _{ОПК-7} Знать сферу применения современных информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать сферу применения современных информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		ИД-2 _{ОПК-7} Уметь использовать информационные технологии при решении базовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Уметь использовать информационные технологии при решении базовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		ИД-3 _{ОПК-7} Владеть навыками анализа эффективности применения информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеть навыками анализа эффективности применения информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
11.	ПК-1 Способен к разработке дополнительных общеобразовательных программ (программ учебных курсов, дисциплин (модулей) и учебно-методических материалов для реализации	ИД-1 _{ПК-1} Знает содержание и методику создания дополнительных общеобразовательных программ и иных учебно-методических материалов, нормативно-правовые акты и законодательные документы, регламентирующие образовательный процесс	Знать содержание и методику создания дополнительных общеобразовательных программ и иных учебно-методических материалов, нормативно-правовые акты и законодательные документы, регламентирующие образовательный процесс

		ИД-2 _{ПК-1} Умеет находить, анализировать возможности использования и использовать источники необходимой для планирования профессиональной информации	находить, анализировать возможности использования и использовать источники необходимой для планирования профессиональной информации
		ИД-3 _{ПК-1} Разрабатывает учебно-методические материалы для реализации дополнительных общеобразовательных программ	Владеть навыками разработки учебно-методических материалов для реализации дополнительных общеобразовательных программ
12.	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	Знать современные методы, формы, способы и приемы обучения и воспитания, психолого-педагогические основы образовательного процесса
		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	Уметь 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
		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 особенностей образовательной программы	Владеть навыками использования современных методов и технологий обучения и диагностики при планировании образовательного процесса, занятия и (или) циклов занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы
13.	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)	Знать основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг)
		ИД-2 _{ПК-6} Знает Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений	Знать Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений
		ИД-3 _{ПК-6} Знает национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг)	Знать национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг)
		ИД-4 _{ПК-6} Знает международные технические регламенты в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг)	Знать международные технические регламенты в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг)
14.	ПК-8 Анализ дефектов,	ИД-1 _{ПК-8} Знает показатели качества,	Знать показатели качества,

	вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), и показателей качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	характеризующие разрабатываемые и выпускаемые продукцию (работы, услуги) ИД-2 _{ПК-8} Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	характеризующие разрабатываемые и выпускаемые продукцию (работы, услуги) Уметь систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации
15.	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 ИД-2 _{ПК-9} Умеет анализировать рекламации и претензии к качеству продукции (работ, услуг) с учетом положений нормативно-технической документации ИД-3 _{ПК-9} Умеет применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества	Знать методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества Уметь анализировать рекламации и претензии к качеству продукции (работ, услуг) с учетом положений нормативно-технической документации Уметь применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества
16.	ПК-10 Анализ результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции (выполнения работ, оказания услуг)	ИД-1 _{ПК-10} Знает современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) ИД-2 _{ПК-10} Умеет анализировать информацию в области работ по подтверждению соответствия	Знать современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) Уметь анализировать информацию в области работ по подтверждению соответствия
17	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) ИД-2 _{ПК-11} Умеет применять методы калиметрического анализа продукции (работ, услуг), в том числе при проектировании.	Знать методы контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) Уметь применять методы калиметрического анализа продукции (работ, услуг), в том числе при проектировании
18.	ПК-12 Разработка порядка применения новых (современных) методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации.	ИД-1 _{ПК-12} Знает требования пожарной, промышленной и экологической безопасности ИД-2 _{ПК-12} Знает требования охраны труда. ИД-3 _{ПК-12} Знает современные инструменты контроля качества и управления качеством. ИД-4 _{ПК-12} Умеет применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и регламентирующие системы менеджмента измерений (управление измерениями), аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности	Знать требования пожарной, промышленной и экологической безопасности Знать требования охраны труда Знать современные инструменты контроля качества и управления качеством. Уметь применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и регламентирующие системы менеджмента измерений (управление измерениями), аккредитацию, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности

19.	ПК-13 Составление отчетов о выявленных дефектах, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) и о результатах проведения корректирующих действий по устранению этих дефектов	ИД-1 _{ПК-13} Знает методы управления документооборотом организации	Знать методы управления документооборотом организации
		ИД-2 _{ПК-13} Умеет составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)	Уметь использовать информационные технологии при решении базовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
20.	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	Знать 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	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
		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	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 технологических линиях
21.	ПК-15 Способен проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	ИД-1 _{ПК-15} Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.
		ИД-2 _{ПК-15} Умеет проводить стандартные и	Уметь проводить стандартные и

		сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
		ИД-3 _{ПК-15} Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Уметь использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
22.	ПК-16 Способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ИД-1 _{ПК-16} Знает основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знать основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ИД-2 _{ПК-16} Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Уметь пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
23.	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	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	Знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ИД-2 _{ПК-17} Умеет пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Уметь 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	Уметь производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на

		производства продуктов питания животного происхождения	соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения
24.	ПК-18 Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1 _{ПК-18} Знает причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знать причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ИД-2 _{ПК-18} Умеет выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Уметь выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
25.	ПК-19 Способен проводить контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	ИД-1 _{ПК-19} Знает назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Знать назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		ИД-2 _{ПК-19} Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Знать требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		ИД-3 _{ПК-19} Знает специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Знать специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
		ИД-4 _{ПК-19} Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Знать методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
		ИД-5 _{ПК-19} Умеет осуществлять технологические	Уметь осуществлять

		регуливки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ИД-6 _{ПК-19} Умеет использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения	Уметь использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
26.	ПК-20 Способен разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 _{ПК-20} Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Знать методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
		ИД-2 _{ПК-20} Умеет разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Уметь разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Преддипломная (производственная) практика относится к базовой части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль подготовки Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Очная форма обучения

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

1	<p>Подготовительный этап:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление плана практики и индивидуального задания. 2. Ознакомление со структурой организации, где проходит преддипломная практика, правилами внутреннего трудового распорядка. 3. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. 4. Построение теоретических и экспериментальных моделей исследуемых процессов, явлений и объектов по теме ВКР: <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Актуализация литературного обзора по теме ВКР; 4.2. Всесторонний анализ собранной информации с целью обоснования актуальности темы ВКР; 4.3. Детализации задания, определения целей ВКР, задач, а также ожидаемого результата ВКР; 4.4. Обоснование объектов, предмета и методов исследований для получения необходимых результатов и выполнения индивидуального задания. 5. Формирование приложений отчета. 	1	65	66	<p>Проверка плана работы и законспектированного материала.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности.</p>	<p>УК-2, ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-6</p>
2	<p>Основной этап:</p> <p>Методология научно-исследовательской работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение дополнительных экспериментальных исследований, в том числе статистических обследований, опросов, анкетирование; - оценка, интерпретация полученных результатов исследований и обоснование выводов, - обобщение и систематизация аналитической и экспериментальной части работы согласно составленному ранее плану исследования с применением выбранных методов; - работа с нормативными и научно-техническими документами; - систематизация, обработка и обобщение результатов в рамках задач, поставленных программой практики; - формулирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера. 	1,65	400	401,65	<p>Консультативное собеседование.</p> <p>Экспертиза предоставленных документов (отчета и дневника практики) руководителю практики.</p>	<p>УК-3, УК-4, УК-5, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ОПК-7, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20</p>

	Оформление результатов, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета. Сдача материалов на рецензию руководителю практики.					
3	Заключительный этап: защита отчета по практике	0,35	-	0,35	Защита отчета	УК-1, УК-2, УК-4, ОПК-1, ОПК-6, ОПК-7
ИТОГО:		3	465	468	-	-

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная литература:

1. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1070334. - ISBN 978-5-16-015930-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1875211> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока : учебное пособие для вузов / С. А. Бредихин. — 4-е, стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 412 с. — ISBN 978-5-8114-7574-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162381> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Ганина, В. И. Производственный контроль молочной продукции : учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 248 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/2529. - ISBN 978-5-16-008981-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1233172> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
4. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-507-44223-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/218849> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева, И. А. Попов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 536 с. — ISBN 978-5-4377-0006-8. — Текст : электронный // Лань :

- электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90673> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Пижурин, А. А. Методы и средства научных исследований : учебник / А.А. Пижурин, А.А. Пижурин (мл.), В.Е. Пятков. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 264 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <https://new.znaniium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010816-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/937995> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
8. Нескоромных, В. В. Методологические и правовые основы инженерного творчества: Учебное пособие / Нескоромных В.В., Рожков В.П., - 2-е изд. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, СФУ, 2015. - 318 с. (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-010187-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/474757> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
9. Овчаров, А. О. Методология научного исследования : учебник / А.О. Овчаров, Т.Н. Овчарова. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 304 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <https://new.znaniium.com>]. — (Высшее образование: Магистратура). — www.dx.doi.org/10.12737/357. - ISBN 978-5-16-009204-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/944389> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
10. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211112> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учеб. пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01921-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/415066> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
12. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров / И. Н. Кузнецов. - 5-е изд., пересмотр. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 282 с. - ISBN 978-5-394-03684-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/1093235> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
13. Основы патентования : учеб. пособие / И.Н. Кравченко, В.М. Корнеев, А.В. Коломейченко [и др.] ; под ред. И.Н. Кравченко. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 252 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <https://new.znaniium.com>]. — (Высшее образование: Магистратура). — www.dx.doi.org/10.12737/21945. - ISBN 978-5-16-012331-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/952137> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
14. Розанова Н.М. Научно-исследовательская работа студента : учебно-практическое пособие / Розанова Н.М. — Москва :КноРус, 2018. — 255 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-06118-3. — URL: <https://book.ru/book/917087> (дата обращения: 07.06.2022). — Текст : электронный.
15. 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.

Дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ, профессора В. М. Позняковского. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-507-44682-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238532> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Баклачян, Р.А. Процессы и аппараты пищевых производств: учеб.-метод. пособие для выполнения лаб.-практ. работ. По напр. – Прод. питания раст. сырья и – Прод. питания животного происх./ Р.А. Баклачян, Ю.Н. Добровольский, Л.А. Никитина; МГАВМиБ - МВА им. К.И. Скрябина. - М., 2017. - 62 с. Текст: непосредственный.
3. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока : учебное пособие / Л. В. Голубева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-1067-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/210722> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Мамаев, А. О. Куприна, М. В. Яркина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1755-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211721> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Афанасьева, Н.Ю., Вычислительные и экспериментальные методы научного эксперимента : учебное пособие / Н.Ю. Афанасьева. — Москва :КноРус, 2021. — 330 с. — ISBN 978-5-406-08870-8. — URL:<https://book.ru/book/941537> (дата обращения: 07.06.2022). — Текст : электронный.
6. Бешапошникова, В. И. Методологические основы инноваций и научного творчества : учеб. пособие / В.И. Бешапошникова. — Москва : ИНФРА-М, 2017. — 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/552862> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
7. Волков, Ю.Г., Самостоятельная работа студентов. : практическое пособие / Ю.Г. Волков, А.В. Лубский, А.В. Верещагина. — Москва :КноРус, 2020. — 141 с. — ISBN 978-5-406-01336-6. — URL:<https://book.ru/book/935524> (дата обращения: 07.06.2022). — Текст : электронный.
8. Волкова, П. А. Статистическая обработка данных в учебно-исследовательских работах: Учебное пособие / Волкова П.А., Шипунов А.Б. - Москва : Форум, 2016. - 96 с. (Обложка. КБС)ISBN 978-5-91134-576-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/556479> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
9. Кравцова, Е. Д. Логика и методология научных исследований : учеб. пособие / Е. Д. Кравцова, А. Н. Городищева. - Красноярск :Сиб. федер. ун-т, 2014. - 168 с. - ISBN 978-5-7638-2946-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/507377> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

10. Дружилов, С. А. Защита профессиональной деятельности инженеров: Учебное пособие / С.А. Дружилов. - Москва : Вузовский учебник: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с. ISBN 978-5-9558-0251-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/315072> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
11. Кузнецов, В. Г. Логика: основы рассуждения и научного анализа : учеб. пособие / В.Г. Кузнецов, Ю.Д. Егоров. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 290 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5afd31f4231d61.77415685. - ISBN 978-5-16-013115-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/913891> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
12. Основы научных исследований: Учебное пособие / Герасимов Б. И., Дробышева В. В., Злобина Н. В., Нижегородов Е. В., Терехова Г. И. - Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 272 с. (Высшее образование) ISBN 978-5-00091-085-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/509723> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
13. 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.
14. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-5036-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131052> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения преддипломной практики:

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	-	-	-
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «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

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

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к ведению дневника и составлению отчета

Порядок ведения и оформления дневника

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

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

- сведения об обучающемся (Ф.И.О., факультет, курс, группа, направление подготовки);
- наименования предприятия (учреждения) – базы практики;
- сведения о руководителе практики от кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Ф.И.О., должность).

Структура записей в дневнике практики должна включать следующие элементы:

- дата;
- содержание работы;
- название подразделения предприятия (учреждения) – места выполнения работы;
- количество дней (часов), использованных на выполнение работы; замечания и предложения обучающегося - практиканта;
- замечания и подпись руководителя практики от предприятия (учреждения).

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

Порядок составления и оформления отчета

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

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

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

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

При оформлении отчета следует выполнять следующие требования:

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

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

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

Общий объем отчета 45-80 страниц машинописного текста.

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

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

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

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

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

Каждый раздел, и подраздел следует начинать с абзаца, в котором указывается цель, и задачи данного раздела или подраздела, и заканчивается абзацем, в котором кратко

формулируются основные выводы и предложения по рассмотренному в данном разделе (подразделе) вопросу.

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

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

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

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

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

Таблица 1 – Объем производства продукции
или

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

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

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

В формулах условные обозначения (символы) величин следует применять в соответствии с установленными стандартами. Расшифровку каждого символа и его числовое значение приводят с новой строки непосредственно под формулой, в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Первую строку расшифровки начинают со слов «где», двоеточие после него не ставят.

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

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

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

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

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

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

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

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

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

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №202 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук); сепаратор; Лактан 1-4м (clever); йогуртница, весы аналитические; центрифуга; вытяжной шкаф; весы технические, рН-метр; овоскоп; люминоскоп, термостат; дистиллятор; телевизор; микроскопы; холодильники.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №205 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, маслобойки, центрифуга, сушильный шкаф, термостат, водяная баня, вытяжной шкаф.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402 (2-я лекционная Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №403 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, Переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук), демонстрационные стенды, учебные наглядные пособия, микроскопы биологические; термостаты.
Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №408 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, Переносной мультимедийный комплекс (экран, проектор, ноутбук); микроскопы биологические; чучела животных; витрина с коллекцией пушно-мехового сырья

<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (кладовая пушнины) (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)</p>	<p>Вешала, стеллажи, коробка для хранения (деревянные и пластиковые)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации №409 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)</p>	<p>Комплект специализированной мебели, учебная доска; весы технические, муфельная печь; песчаная баня, ультротермостат; сухожаровой шкаф; рН-метр, рефрактометр, шкафы для хранения посуды и химреактивов, вытяжной шкаф, титровальный стол, барабан лабораторный.</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования №410 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)</p>	<p>Комплект специализированной мебели, весы аналитические, холодильная камера.</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №412 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)</p>	<p>Комплект специализированной мебели, учебная доска; переносной мультимедийный комплекс (экран, проектор, ноутбук), учебные наглядные пособия, микроскопы, спектрофотометр.</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования №418 Кладовая шерсть (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)</p>	<p>Стеллажи, вешала, шкаф для хранения посуды, столы, мойка двойная, холодильник, ПОМ-5, аналитические весы.</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №415 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)</p>	<p>Комплект специализированной мебели, учебная доска, муфельная печь; аналитические весы, песчаная баня; сухожаровой шкаф, сушильный шкаф, термостат; шейкер, шкафы для хранения посуды и химреактивов, вытяжной шкаф, титровальный стол, счетчики колоний, автоматический титратор.</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)</p>	<p>Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук) с доступом в интернет</p>
<p>Учебная аудитория для проведения самостоятельных работ и курсового проектирования (выполнения курсовых работ) №421 (Анатомический корпус, г. Москва, ул.</p>	<p>Комплект специализированной мебели, мойка двойная, полуавтоматический аппарат отгонки по Кьельдалю в комплекте скруббер, дигестор; спектрофотометр; рефрактометр,</p>

<p>Академика Скрябина, д. 23, стр.3)</p>	<p>ротационный вискозиметр, микроскоп, полуавтоматический аппарат Сокслета АСВ-6М, Фурье-спектрометр, магнитная мешалка, машина испытательная универсальная ИП 5081-5, аналитические весы, рН-метр, водяная баня, аквадистиллятор, принтер, компьютеры с программным обеспечением</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №321 (Учебный корпус ДОС-2, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д.25/1, корп. 1, этаж 3)</p>	<p>Комплект специализированной мебели, учебная доска, переносной мультимедийный комплекс (экран, проектор, ноутбук).</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №325 (Учебный корпус ДОС-2, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д.25/1, корп. 1, этаж 3)</p>	<p>Комплект специализированной мебели, учебная доска, переносной мультимедийный комплекс (экран, проектор, ноутбук).</p>

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

«Преддипломная практика»

направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки

Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

уровень высшего образования

бакалавриат

форма обучения: очная

год приема: 2022

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

Текущий контроль успеваемости по практике осуществляется в формах:

1. Дневник
2. Отчет по практике
3. Опрос

Промежуточная аттестация по практике осуществляется в формах:

1. Зачет с оценкой

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

Таблица 1

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

№ п/п	Контролируемые разделы (этапы) практики	Формируемые компетенции	Оценочные средства	Форма аттестации
1	Подготовительный	УК-2, ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-6	Инструктаж по технике безопасности, план практики, индивидуальное задание	Зачет с оценкой (защита отчета)
2	Основной	УК-3, УК-4, УК-5, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ОПК-7, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20	Формирование отчета и дневника	
3	Заключительный	УК-1, УК-2, УК-4, ОПК-1, ОПК-6, ОПК-7	Процедура защиты отчета	

Таблица 2

Перечень оценочных средств, используемый при прохождении подготовительного преддипломной практики

№ п/п	Наименование	Краткая характеристика вида аттестации	Представление оценочного средства в фонде
1	Отчет	Конечный продукт, получаемый в результате выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий практики согласно индивидуальному заданию, которое соответствует теме ВКР. Позволяет оценить умения и навыки обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских	Отзыв-характеристика руководителя от кафедры

		навыков и опыта профессиональной деятельности, практического и творческого мышления. Выполняется индивидуально.	
2	Дневник	Документ, который позволяет оценить практическую деятельность обучающегося. Достоверность указанных в нем выполненных заданий подтверждается подписью руководителя практики от организации и печатью.	Спецификация заполнения дневника (приложение 2)
3	Индивидуальный план практики	Документ, призван организовать и упорядочить деятельность обучающегося во время прохождения преддипломной практики, наметить, цель, определить задачи, обозначить вопросы, которые следует осветить согласно теме ВКР и основным этапам практики. Заполняется совместно с руководителем практики от кафедры.	Спецификация заполнения (приложение 3)

Таблица 3

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

Код и наименование компетенции	Критерии оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
УК-2 Способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых ограничений	Знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе. 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. Применяет навыки управления проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределения заданий и обладает мотивацией к достижению целей; управления разработкой технического задания проекта, управления реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; 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.	Обучающийся способен осуществлять поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи, разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации, выбирать оптимальный вариант решения задачи, аргументируя свой выбор	Освоена
		Обучающийся не способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Не освоена
ОПК-1 Способность решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических,	Знает способы применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач профессиональной деятельности. Умеет применять информационно-коммуникативные технологии для решения	Обучающийся умеет применять знания естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин при решении задач профессиональной	Освоена

естественнонаучных и общепрофессиональных применением информационно-коммуникационных технологий	задач профессиональной деятельности. Владеет методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	деятельности	Не освоена
		Обучающийся не способен применять знания естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин при решении задач профессиональной деятельности	
ПК-1 Способность к разработке дополнительных общеобразовательных программ (программ учебных курсов, дисциплин (модулей) и учебно-методических материалов для их реализации)	Знает содержание и методику создания дополнительных общеобразовательных программ и иных учебно-методических материалов, нормативно-правовые акты и законодательные документы, регламентирующие образовательный процесс. Умеет находить, анализировать возможности использования и использовать источники необходимой для планирования профессиональной информации. Разрабатывает учебно-методические материалы для реализации дополнительных общеобразовательных программ.	Обучающийся умеет применять знания естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин при решении задач профессиональной деятельности	Освоена
		Обучающийся не способен применять знания естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин при решении задач профессиональной деятельности	Не освоена
ПК-2 Способность определять педагогические цели и задачи, планировать занятия и (или) циклы занятий, направленные на освоение избранного вида деятельности (области дополнительного образования)	Знает современные методы, формы, способы и приемы обучения и воспитания, психолого-педагогические основы образовательного процесса. Умеет планировать образовательный процесс, занятия и (или) циклы занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы, образовательных запросов обучающихся, возможностей и условий их удовлетворения в процессе освоения образовательной программы, фактического уровня подготовленности, состояния здоровья, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся. 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 особенностей образовательной программы.	Обучающийся умеет применять педагогические цели и задачи, планировать занятия и (или) циклы занятий, направленные на освоение избранного вида деятельности (области дополнительного образования)	Освоена
		Обучающийся не способен определять педагогические цели и задачи, планировать занятия и (или) циклы занятий, направленные на освоение избранного вида деятельности (области дополнительного образования)	Не освоена
ПК-6 Способность осуществлять сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	Знает основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг). Знает Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений. Знает национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг). Знает международные технические регламенты в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг).	Обучающийся умеет осуществлять сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	Освоена
		Обучающийся не способен осуществлять сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	Не освоена

Вопрос о допуске обучающегося к защите отчета решает руководитель практики от кафедры на основании проведенной оценки и результатов освоения компетенций обучающимся в процессе прохождения *практики*, а также учитывая соответствие дневника и

отчета по практике *Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, 2018.*

Таблица 4

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

Код и наименование компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Обучающийся уверенно владеет навыками осуществления социального взаимодействия и реализовывает свою роль в команде	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками осуществления социального взаимодействия и реализовывает свою роль в команде	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде	Неудовлетворительно	Не сформирован
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Обучающийся уверенно владеет навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Неудовлетворительно	Не сформирован
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, философском контекстах	Обучающийся уверенно владеет навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, философском контекстах	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, философском контекстах	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, философском контекстах	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, философском контекстах	Неудовлетворительно	Не сформирован

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных применением информационно-коммуникационных технологий	Обучающийся уверенно владеет навыками решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных применением информационно-коммуникационных технологий	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных применением информационно-коммуникационных технологий	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных применением информационно-коммуникационных технологий	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных применением информационно-коммуникационных технологий	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	Обучающийся уверенно создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов	Отлично	Высокий
	Обучающийся безопасные условия выполнения производственных процессов	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не создает и не поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики эффективность в профессиональной деятельности	Обучающийся уверенно использует базовые знания экономики эффективность в профессиональной деятельности	Отлично	Высокий
	Обучающийся использует базовые знания экономики эффективность в профессиональной деятельности	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере использует базовые знания экономики эффективность в профессиональной деятельности	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не использует базовые знания экономики эффективность в профессиональной деятельности	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной	Обучающийся четко понимает принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Отлично	Высокий

деятельности	Обучающийся понимает принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере понимает принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не понимает принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-6 Способен осуществлять сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	Обучающийся уверенно владеет навыками осуществления сбора данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками осуществления сбора данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточном объеме владеет навыками осуществления сбора данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками осуществления сбора данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-8 Анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), и показателей качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	Обучающийся уверенно владеет навыками анализа дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), и показателей качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками анализа дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), и показателей качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточном объеме владеет навыками анализа дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), и показателей качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	Удовлетворительно	Пороговый

	Обучающийся не владеет навыками анализа дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), и показателей качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-9 Разработка предложений по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	Обучающийся уверенно владеет навыками разработки предложений по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками разработки предложений по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками разработки предложений по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками разработки предложений по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-10 Анализ результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции (выполнения работ, оказания услуг)	Обучающийся уверенно владеет навыками анализа результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции (выполнения работ, оказания услуг)	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками анализа результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции (выполнения работ, оказания услуг)	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками анализа результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции (выполнения работ, оказания услуг)	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками осуществления социального анализа результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих	Неудовлетворительно	Не сформирован

	ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции (выполнения работ, оказания услуг)		
ПК-11 Исследование применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации	Обучающийся уверенно владеет навыками исследования применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками исследования применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками исследования применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками исследования применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-12 Разработка порядка применения новых (современных) методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации.	Обучающийся уверенно владеет навыками разработки порядка применения новых (современных) методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации.	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками разработки порядка применения новых (современных) методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками разработки порядка применения новых (современных) методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками разработки порядка применения новых (современных) методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-13 Составление отчетов о выявленных дефектах, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) и о результатах проведения корректирующих действий по устранению этих дефектов	Обучающийся уверенно владеет навыками составления отчетов о выявленных дефектах, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) и о результатах проведения корректирующих действий по устранению этих дефектов	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками составления отчетов о выявленных дефектах, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) и о результатах проведения корректирующих действий по устранению этих дефектов	Хорошо	Повышенный

	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками составления отчетов о выявленных дефектах, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) и о результатах проведения корректирующих действий по устранению этих дефектов	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками составления отчетов о выявленных дефектах, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) и о результатах проведения корректирующих действий по устранению этих дефектов	Неудовлетворительно	Не сформирован
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	Обучающийся уверенно владеет навыками осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-15 Способен проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в	Обучающийся уверенно владеет навыками проведения учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Отлично	Высокий

соответствии с технологическими инструкциями	Обучающийся владеет навыками проведения учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками проведения учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками проведения учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-16 Способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Обучающийся уверенно владеет навыками проведения контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками проведения контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками проведения контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками проведения контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-17 Способен осуществлять внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований	Обучающийся уверенно владеет навыками осуществления внедрения 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	Отлично	Высокий

технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	продукции		
	Обучающийся владеет навыками осуществления внедрения 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	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками осуществления внедрения 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	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками осуществления внедрения 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	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-18 Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Обучающийся уверенно владеет навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой	Неудовлетворительно	Не сформирован

	продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения		
ПК-19 Способен проводить контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	Обучающийся уверенно владеет навыками проведения контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками проведения контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками проведения контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками проведения контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-20 Способен разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Обучающийся уверенно владеет навыками разработки методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками разработки методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками разработки методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками разработки методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Неудовлетворительно	Не сформирован

Вопрос о допуске обучающегося к защите отчета решает руководитель практики от кафедры на основании проведенной оценки и результатов освоения компетенций

обучающимся в процессе прохождения *основного этапа преддипломной практики*, а также учитывая соответствие дневника и отчета по практике *Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, 2018.*

Таблица 5

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания отчетной документации руководителем практики от кафедры УК-2

Код и наименование компетенции	Показатель (метод) оценивания	Критерии и шкалы оценивания результатов освоения практики
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>Оценивается наличие всех структурных элементов и правильность оформления отчетных документов (дневник и отчет).</p>	<p>Допускается к защите (отлично) Отчет по практике полностью отвечает требованиям по структурным элементам и оформлению. Представленные в отчете результаты и выводы соответствуют теме индивидуального задания практики. Библиографический список оформлен в соответствии с требованиями <i>ГОСТ Р 7.0.100-2018</i>. Оформление, ведение дневника обучающимся соответствует Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, 2018. <i>Выпуск 3. Экземпляр № 1 и РПП</i>. Дневник подписан руководителем практики от организации и заверен печатью.</p> <p>Допускается к защите (хорошо) Отчет по практике отвечает требованиям по структурным элементам и оформлению. Представленные в отчете результаты и выводы в достаточной мере соответствуют теме индивидуального задания практики. Библиографический список оформлен в соответствии с требованиями <i>ГОСТ Р 7.0.100-2018</i>. В отчете встречаются незначительные неточности, которые рекомендуется исправить к защите. Оформление, ведение дневника обучающимся соответствует Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, 2018. <i>Выпуск 3. Экземпляр № 1 и РПП</i>. Дневник подписан руководителем практики от организации и заверен печатью.</p> <p>Допускается к защите только после внесенных исправлений (Удовлетворительно) Представленные в отчете результаты и выводы не в полной мере соответствуют теме индивидуального задания практики. По отчету есть замечания по структуре и (или) по оформлению, которые носят принципиальный характер. При оформлении Библиографического списка допущены ошибки. Оформление, ведение дневника обучающимся не в полной мере соответствует Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, 2018. <i>Выпуск 3. Экземпляр № 1 и РПП</i>.</p> <p>Не допускается к защите (Неудовлетворительно) Представленные в отчете результаты и выводы не соответствуют теме индивидуального задания практики. Отчет по практике не отвечает требованиям по оформлению и структурным элементам. Библиографический список</p>

		оформлен не в соответствии с требованиями <i>ГОСТ Р 7.0.100-2018 "Библиографическая запись"</i> . Оформление, ведение дневника обучающимся не соответствует Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, 2018. Выпуск 3. Экземпляр № 1 и РПП. Отсутствует печать на дневнике или подпись руководителя практики.
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА

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

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

Критериями оценки по практике являются:

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

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

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

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

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

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

Код и наименование компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Обучающийся уверенно владеет навыками осуществления поиска, критический анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками осуществления поиска, критический анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками осуществления поиска, критический анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками осуществления поиска, критический анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	Неудовлетворительно	Не сформирован
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых ограничений	Обучающийся уверенно владеет навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых ограничений	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых ограничений	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых ограничений	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых ограничений	Неудовлетворительно	Не сформирован
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Обучающийся уверенно владеет навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками осуществления деловой коммуникации в устной и	Удовлетворительно	Пороговый

	письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)		
	Обучающийся не владеет навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных применением информационно-коммуникационных технологий	Обучающийся уверенно владеет навыками решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных применением информационно-коммуникационных технологий	Отлично	Высокий
	Обучающийся владеет навыками решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных применением информационно-коммуникационных технологий	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере владеет навыками решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных применением информационно-коммуникационных технологий	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не владеет навыками решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных применением информационно-коммуникационных технологий	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики эффективность в профессиональной деятельности	Обучающийся уверенно использует базовые знания экономики эффективность в профессиональной деятельности	Отлично	Высокий
	Обучающийся использует базовые знания экономики эффективность в профессиональной деятельности	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере использует базовые знания экономики эффективность в профессиональной деятельности	Удовлетворительно	Пороговый
	Обучающийся не использует базовые знания экономики эффективность в профессиональной деятельности	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Обучающийся четко понимает принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Отлично	Высокий
	Обучающийся понимает принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Хорошо	Повышенный
	Обучающийся не в достаточной мере понимает принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Удовлетворительно	Пороговый

	технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности		
	Обучающийся не понимает принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Неудовлетворительно	Не сформирован

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

Контроль освоения преддипломной практики на этапе промежуточной аттестаций проводится в соответствии с действующим Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, 2018, выпуск 3.

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

Таблица 7

Шкалы и критерии оценивания прохождения практики

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

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

Шкала оценивания	Описание
Форма аттестации – зачет с оценкой (защита отчета)	
Отлично	Оценка «отлично» выставляется обучающему, если все запланированные этапы практики выполнены в полном объеме. Работа написана литературным языком с правильным использованием профессиональной терминологии. Определены методы исследования, предложены варианты решения выявленных проблем в рамках индивидуального задания практики. Текст тщательно выверен, научно-справочный, методологический аппарат и оформление соответствуют методическим рекомендациям РП практики. Реализованы поставленные задачи, а

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

Дневник производственной практики

«Преддипломная практика»

Направление подготовки _____

ФИО обучающегося _____

Факультет _____

Курс _____

Практику проходил(а) _____
(наименование учреждения)

Руководитель практики от кафедры _____

Руководитель практики от учреждения _____

Срок практики по учебному плану _____

Дата	Содержание работы	Сроки выполнения	Подпись руководителя

Дата сдачи « ___ » _____ 20___ г.

Руководитель практики от кафедры

и (или) учреждения _____
подпись

(_____)
расшифровка подписи

Дополнения и рекомендации _____

Приложение 3

**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
«Преддипломная практика»

Место прохождения практики: _____
название учреждения-базы практики

сроки прохождения практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Обучающийся _____
ФИО

Группа, курс _____
номер группы, курс

Руководитель от учреждения _____
ФИО

Руководитель от кафедры _____
ФИО

Проверил(а): _____
должность, ФИО

подпись руководителя от кафедры

Москва 20__

Приложение 4

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой
товароведения, технологии сырья и
продуктов животного и растительного
происхождения им. С.А. Каспарьянца
Ф.И.О.

« ____ » _____ 20 ____

Факультет товароведения и экспертизы сырья животного происхождения

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

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ «ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА»

ФИО обучающегося

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
профиль подготовки Технология производства, экспертиза и безопасность
продукции животноводства

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

		4.4. Обоснование объектов, предмета и методов исследований для получения необходимых результатов и выполнения индивидуального задания; 5. Формирование приложений отчета.	
2	Основной	<i>Методология научно-исследовательской работы:</i> организация и проведение дополнительных экспериментальных исследований, в том числе статистических обследований, опросов, анкетирование; оценка, интерпретация полученных результатов исследований и обоснование выводов, обобщение и систематизация аналитической и экспериментальной части работы согласно составленному ранее плану исследования с применением выбранных методов; работа с нормативными и научно-техническими документами; систематизация, обработка и обобщение результатов в рамках задач, поставленных программой практики; формулирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета. Оформление результатов Сдача материалов на рецензию руководителю практики	Консультативное собеседование, экспертиза отчетных документов руководителем практики
3	Заключительный	Защита отчета по практике	Процедура защиты

Приложение 6

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

«___» _____ 20__

Факультет товароведения и экспертизы сырья животного происхождения

Задание

на производственную практику «Преддипломная практика»
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
профиль подготовки Технология производства, экспертиза и безопасность
продукции животноводства

(ФИО обучающегося)

_____ курса, _____ группы

тема индивидуального задания _____

тема ВКР _____

1. Целевая установка

1.1. _____

1.2. _____

1.3. _____

1.4. _____

2. Место прохождения практики

(название организации, адрес)

3. Сроки прохождения практики

с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

4. Руководитель практики от кафедры

(ФИО, учёная степень, звание)

(подпись)

Задание принял _____

(подпись)

(дата, год)

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

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

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

Для работ обучающихся рекомендуется алфавитная группировка.

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

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

Книга одного автора

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

Книга двух авторов

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

Книга трех авторов

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

Книга четырех авторов

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

1. Автоматизированные информационные технологии в экономике / М.И. Семенов [и др.]; под общ. ред. И. Т. Трубилина. – Москва: Финансы и статистика, 2003. – 415 с.

2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов / Ред. Л.Г. Елисеева. – М.: Дашков и К., Суконкина. – Минск: Выш. Школа, 2012. – 928 с.

Диссертации, авторефераты диссертаций

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

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

Законодательные материалы

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

Нормативные документы по стандартизации

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

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

Словари, справочники

1. Философский энциклопедический словарь / под ред. Е.Ф. Гуро. – М.: ИнфраМ, 2004. – 578 с. – (Библиотека словарей).

2. Вечканов, Г. С. Микро- и макроэкономика: энциклопедический словарь / Г.С. Вечканов. – СПб.: Лань, 2000. – 352 с.

Патентные документы

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

Статья из сборника

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

Статья из газеты, журнала

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

Электронные ресурсы

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

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

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