

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.11.2023 10:12:29
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике



С.Ю. Пигина

24 августа 2023 г.

Кафедра

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
«Преддипломная практика»

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль

Технология производства продукции животноводства

Уровень высшего образования

бакалавриат

форма обучения: очная

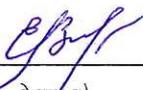
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

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

РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Доцент		К.В. Есепенок
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

РЕЦЕНЗЕНТ:

Доцент кафедры «Управление качеством и товароведение продукции», ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева, к.т.н.		Е.С. Волошина
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

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

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

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

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

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

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

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления

(должность)



(подпись, дата)

В.А. Захарова

(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ

(должность)



(подпись, дата)

Ю.П. Жарова

(ФИО)

Заведующий учебно-производственной практикой

(должность)



(подпись, дата)

С.В. Чугункова

(ФИО)

Декан факультета биотехнологии и экологии

(должность)



(подпись, дата)

М.В. Новиков

(ФИО)

Директор библиотеки

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Москвитина

(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

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

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА, ОБЪЕМ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРАКТИКИ

Цель практики:

— закрепление 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 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.

Вид практики – преддипломная практика

Тип практики – профессиональная практика

Способы проведения практики – стационарная

Формы проведения практики – непрерывно

Место проведения практики – структурные подразделения академии, в том числе структурные подразделения (базы) кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца, а также организации соответствующие профилю подготовки Технология производства продукции животноводства.

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.	4,35	1,35	211,65	Зачет с оценкой	Стационарная	Непрерывно

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

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

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1 Знать основные правила и принципы информационной безопасности при работе с персональными данными; современные способы коммуникаций с использованием разнообразных средств связи; нормы научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основы законодательной базы в вопросах регулирования авторского права.	Знает основные требования информационной безопасности, виды и объекты интеллектуальной собственности, авторы и патентообладатели, виды охранных документов на интеллектуальную собственность, основы Российского законодательства в сфере защиты интеллектуальной собственности
		ОПК-1.2 Уметь осуществлять поиск достоверной и актуальной информации, необходимой для профессиональной деятельности, используя современные информационные технологии.	Умеет анализировать результаты информационно-библиографического поиска, используя современные информационные технологии для составления отчета.
		ОПК-1.3 Владеть практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации.	Владеет навыками поиска информации с помощью персонального компьютера
2.	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Знать фундаментальные законы существования и функционирования биологических систем разного иерархического уровня (от молекулярного до биосферного); принципы организации живой материи; основные термины и законы экологии, генетики, общей биологии.	Знает основные процессы, происходящие в сырье, полуфабрикате, готовом продукте животного происхождения при их переработке и хранении, и факторы, влияющие на них.
		ОПК-2.2 Уметь проводить лабораторные исследования, направленные на комплексное изучение различных биологических объектов (от молекул до биоценозов); умеет осуществлять	Умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе на сырье,

		пробоподготовку для микробиологического, химического, органолептического и других видов анализов сырья и продуктов животного происхождения.	полуфабрикат и готовую продукцию животного происхождения.
		ОПК-2.3 Применять современные методы вариационной статистики; способен анализировать полученные в ходе биологического эксперимента результаты и делать выводы и обобщения; имеет навыки наблюдения, сравнительного анализа, экспериментального моделирования биологических процессов.	Умеет применять методы теоретического и экспериментального исследования, и доступные технологии для решения поставленных задач.
3.	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Знать технику безопасности при эксплуатации современного технологического оборудования при производственном процессе; методологию и последовательность действий в случае возникновения аварийной ситуации (химического, радиологического и др. характеров) в процессе работы на оборудовании и приборах, применяемых в процессе производства.	Знает технику безопасности при эксплуатации современного технологического оборудования при производственном процессе; методологию и последовательность действий в случае возникновения аварийной ситуации (химического, радиологического и др. характеров) в процессе работы на оборудовании и приборах, применяемых в процессе производства.
		ОПК-3.2 Уметь оценивать исправность оборудования и приборов для предотвращения возможных аварийных ситуаций на производстве; осуществлять подготовку оборудования и приборов к работе.	Умеет оценивать исправность оборудования и приборов для предотвращения возможных аварийных ситуаций на производстве; осуществлять подготовку оборудования и приборов к работе.
		ОПК-3.3 Использовать методы диагностики оборудования и приборов; алгоритмы эксплуатации основных видов оборудования и приборов, применяемые при производстве продуктов животного происхождения	Умеет использовать методы диагностики оборудования и приборов; алгоритмы эксплуатации основных видов оборудования и приборов, применяемые при производстве продуктов животного происхождения
4.	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1 Знать методику выполнения и последовательность этапов основных технологических процессов обработки сырья и производства продуктов животного происхождения; технологические регламенты, требования и отраслевые стандарты, регулирующие производственный процесс	Знает методику выполнения и последовательность этапов основных технологических процессов обработки сырья и производства продуктов животного происхождения; технологические регламенты, требования и отраслевые стандарты, регулирующие производственный процесс
		ОПК-4.2 Уметь применять достижения современных биотехнологий в производственных процессах; использовать методы экологического мониторинга экологической экспертизы для оценки и прогноза влияния факторов технологического производства на окружающую среду.	Умеет контролировать процесс переработки пищевого сырья животного происхождения на выявление негативного его влияния на окружающую среду.
		ОПК-4.3 Обладать практическими навыками по самостоятельному проведению операций в технологических процессах обработки, выделки, подготовки различных видов сырья животного происхождения	Владеет навыками приемки и первичной обработки пищевого сырья животного происхождения.
5.	ОПК-5 Способен организовывать и	ОПК-5.1 Знать нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность промышленных	Знает нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность

	<p>контролировать производство продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; теоретические основы маркетинга продуктов питания животного происхождения; основные национальные и международные законодательные акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>	<p>промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; методы получения информации для маркетингового анализа, носители информации для маркетингового анализа, производственную программу предприятия; основные национальные и международные законодательные акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>
		<p>ОПК-5.2 Уметь проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения.</p>	<p>Умеет проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения.</p>
		<p>ОПК-5.3 Обладать знаниями об основных принципах менеджмента; навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации.</p>	<p>Владет знаниями форм и методов рекламы, контроля результатов рекламы продуктов питания, навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации.</p>
<p>6.</p>	<p>ПК-1 Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ИД-1пк-1 Знать требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.</p>
		<p>ИД-2пк-1 Знать методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>ИД-3пк-1 Уметь применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>ИД-4пк-1 Уметь рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>	<p>Умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>

7.	ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1 _{ПК-2} Знать методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения	Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения.
		ИД-2 _{ПК-2} Знать факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знает факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		ИД-3 _{ПК-2} Уметь определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.
		ИД-4 _{ПК-2} Уметь вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Умеет вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.
8.	ПК-3 Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1 _{ПК-3} Знать требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знает требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
		ИД-2 _{ПК-3} Знать методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения
		ИД-3 _{ПК-3} Уметь пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ИД-4 _{ПК-3} 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.	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.

9.	ПК-4 Способен разрабатывать технически обоснованные нормы времени (выработки), линейные и сетевые графики производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-1ПК-4 Знает сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Знает сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
		ИД-2ПК-4 Знать правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
		ИД-3ПК-4 Знать виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Знает виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
		ИД-4ПК-4 Уметь применять методы Математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ.	Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ.
		ИД-5ПК-4 Уметь осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Умеет осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
10.	ПК-5 Способен рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1ПК-5 Знать технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения.	Знает технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения.
		ИД-2ПК-5 Знать методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения.	Знает методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения.
		ИД-3ПК-5 Уметь определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.	Умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.
11.	ПК-6 Способен разрабатывать технические задания на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного	ИД-1ПК-6 Знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

	оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения	ИД-2пк-6 Уметь проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.	Умеет проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.
		ИД-3пк-6 Уметь применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.	Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.
12.	ПК-7 Способен оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1пк-7 Знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знает 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-2пк-7 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		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.	
ИД-3пк-7 Знать основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		Знает правовые, организационно-технические и экономические методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	
ИД-4пк-7 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		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.	
13.	ПК-8 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса	ИД-1пк-8 Знать физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения	Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения.
		ИД-2пк-8 Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-	Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества продуктов питания животного происхождения, включая

	производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	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	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-8} 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	Умеет анализировать свойства сырья животного происхождения и полуфабрикатов из него, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
14.	ПК-9 Способен проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	ИД-1 _{ПК-9} 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.	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.
		ИД-2 _{ПК-9} 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.	Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.
		ИД-3 _{ПК-9} 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.	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.
15.	ПК-10 Способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов	ИД-1 _{ПК-10} Знать основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знает общие схемы производства продуктов питания животного происхождения и основные технологические процессы.

	питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ИД-2ПК-10 Уметь пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Умеет проводить отбор проб, пробоподготовку и лабораторный анализ качества продукции животного происхождения.
20.	ПК-14 Способен разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-1ПК-14 Знать методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения.	Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения.
		ИД-2ПК-14 Уметь разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Умеет 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

Практика входит в Блок 2 Практики, Б2.О.03.04 (Пд) Преддипломная практика базовой части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология производства продукции животноводства (уровень бакалавриат).

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Очная форма обучения

№	Разделы (этапы) практики и виды работы на практике, включая самостоятельную работу обучающегося	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, академические часы			Формы текущего контроля	Код и наименование ИДК
		Контактная работа	Самостоятельная работа	Всего часов		
1	Организационный: инструктаж по технике безопасности. Правила оформления отчета по практике. Распределение тем самостоятельной работы	1	-	1	-	ОПК-1
2	Основной этап: прохождение практики	2,35	203,65	36,9	1. Дневник 2. Отчет по практике	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-14
3	Отчетный: обработка и анализ полученной информации. Систематизация собранного материала во время прохождения практики, согласно требованиям и структуре отчета. Защита отчета по практике	1	8	12	1. Дневник 2. Отчет по практике	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-14
ИТОГО ЗА 4 КУРС 8 СЕМЕСТР:		4,35	211,65	216	-	-

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная литература:

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211112> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1070334. - ISBN 978-5-16-015930-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1875211> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174285> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2022. — 188 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-906818-03-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1875207> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: по подписке.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения практики:

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	Официальный сайт Россельхознадзора	https://fsvps.gov.ru/fsvps/links	Режим доступа: свободный доступ
2.	Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации	https://mcx.gov.ru/	Режим доступа: свободный доступ
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	eLIBRARY.RU	https://www.elibrary.ru/defaultx.asp	Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение:

Отсутствует

7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

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

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

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по практике (Преддипломная практика) базовой части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат). представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе практики.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>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)</p>	<p>Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет</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 №202 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)</p>	<p>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.</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 №205 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)</p>	<p>Комплект специализированной мебели, учебная доска, маслобойки, центрифуга, сушильный шкаф, термостат, водяная баня, вытяжной шкаф.</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, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).</p>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
«Преддипломная практика»

Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль
Технология производства продукции животноводства

Уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения: очная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

Текущий контроль успеваемости по практике осуществляется в формах:

1. Дневник
2. Отчет по практике

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

Показатели компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ОПК-1			
Знать: основные требования информационной безопасности, виды и объекты интеллектуальной собственности, авторы и патентообладатели, виды охраняемых документов на интеллектуальную собственность, основы Российского законодательства в сфере защиты интеллектуальной собственности.	Глубокое знание основных требований информационной безопасности, видов и объектов интеллектуальной собственности, авторов и патентообладателей, видов охраняемых документов на интеллектуальную собственность, основ Российского законодательства в сфере защиты интеллектуальной собственности.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании основных требований информационной безопасности, видов и объектов интеллектуальной собственности, авторов и патентообладателей, видов охраняемых документов на интеллектуальную собственность, основ Российского законодательства в сфере защиты интеллектуальной собственности.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания основных требований информационной безопасности, видов и объектов интеллектуальной собственности, авторов и патентообладателей, видов охраняемых документов на интеллектуальную собственность, основ Российского законодательства в сфере защиты интеллектуальной собственности.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает основные требования информационной безопасности, виды и объекты интеллектуальной собственности, авторы и патентообладатели, виды охраняемых документов на интеллектуальную собственность, основы Российского законодательства в сфере защиты интеллектуальной собственности	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: анализировать результаты информационно-библиографического поиска, используя современные информационные технологии для составления отчета.	Умеет в совершенстве анализировать результаты информационно-библиографического поиска, используя современные информационные технологии для составления отчета.	Отлично	Высокий
	Умеет анализировать результаты информационно-библиографического поиска, используя современные информационные технологии для составления отчета, допуская несущественные ошибки	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично анализировать результаты информационно-библиографического поиска, используя современные информационные технологии для составления отчета.	Удовлетворительно	Пороговый

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

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

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

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

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

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

происхождения на автоматизированных линиях	происхождения на автоматизированных линиях, допуская несущественные ошибки.		
	Умеет частично применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Удовлетворительно	Пороговый
	Умеет частично рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.		
	Не умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Неудовлетворительно	Не сформирован
	Не умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.		
ПК-2			
<p>Знать:</p> <p>методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения.</p> <p>факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	Глубокое знание методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Глубокое знание факторов, влияющих на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями		
	Несущественные ошибки в знании методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения.	Хорошо	Повышенный
	Несущественные ошибки в знании факторов, влияющих на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.		
	Фрагментарные знания методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый
	Фрагментарные знания факторов, влияющих на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями		
	Не знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован

	Не знает факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями		
<p>Уметь: определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p> <p>вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>Умеет в совершенстве определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p> <p>Умеет в совершенстве вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях, допуская несущественные ошибки.</p> <p>Умеет вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения, допуская несущественные ошибки.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Умеет частично определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p> <p>Умеет частично вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p> <p>Не умеет вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-3			
<p>Знать: требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения</p>	<p>Глубокие знания требований к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Глубокие знания методов технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Несущественные ошибки в знании требований к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Несущественные ошибки в знании методов технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные знания требований к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Фрагментарные знания методов</p>	Удовлетворительно	Пороговый

	<p>технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения.</p> <p>Не знает требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Не знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p>Уметь: пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>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.</p>	<p>Умеет в совершенстве пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Умеет в совершенстве 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.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, допуская несущественные ошибки.</p> <p>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, допуская несущественные ошибки.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Умеет частично пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Умеет частично 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.</p>	Удовлетворительно	Пороговый

	<p>экологической безопасности.</p> <p>Не умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Не умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.</p>			
ПК-4				
<p>Знать:</p> <p>сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Глубокое знание сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Глубокое знание правил первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Глубокое знание видов, форм и методов мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Отлично	Высокий	
	<p>Несущественные ошибки в знании сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Несущественные ошибки в знании правил первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Несущественные ошибки в знании видов, форм и методов мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>			Хорошо
		<p>Фрагментарные знания сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Фрагментарные знания правил первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Удовлетворительно	Пороговый

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

ПК-5			
<p>Знать: технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения.</p> <p>методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения.</p>	<p>Глубокие знания технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Глубокие знания методов расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Несущественные ошибки в знании технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Фрагментарные знания методов расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения.</p>		
	<p>Фрагментарные знания технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Фрагментарные знания методов расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
<p>Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p>	<p>Не знает технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Не знает методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
	<p>Умеет в совершенстве определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях, допуская несущественные ошибки.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Частично умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p> <p>Не умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
ПК-6			
<p>Знать: технологии производства и организации производственных и технологических</p>	<p>Глубокие знания технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Отлично	Высокий

процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Несущественные ошибки в знании технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p>Уметь:</p> <p>проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.</p>	Умеет в совершенстве проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Умеет в совершенстве применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.		
	Умеет проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения, допуская несущественные ошибки.	Хорошо	Повышенный
	Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений, допуская несущественные ошибки.		
Умеет частично проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый	
Умеет частично применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.			
	Не умеет проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован
	Не умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.		
ПК-7			
Знать: методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных	Глубокое знание методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Отлично	Высокий

<p>продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>правовые, организационно-технические и экономические методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Глубокое знание состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Глубокое знание правовых, организационно-технических и экономических методов и приемов обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>		
	<p>Несущественные ошибки в знании методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Несущественные ошибки в знании состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Несущественные ошибки в знании правовых, организационно-технических и экономических методов и приемов обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные знания методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Фрагментарные знания состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Фрагментарные знания правовых, организационно-технических и экономических методов и приемов обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Удовлетворительно	Пороговый

	<p>Не знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Не знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Не знает правовые, организационно-технические и экономические методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p>Уметь: использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Умеет в совершенстве использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, допуская несущественные ошибки</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Умеет частично использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-8			
<p>Знать: физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания</p>	<p>Глубокое знание физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Несущественные ошибки в знании физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного</p>	Хорошо	Повышенный

животного происхождения.	происхождения.		
	Фрагментарные знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p>Уметь: проводить лабораторные исследования безопасности и качества продуктов питания животного происхождения, 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.</p> <p>анализировать свойства сырья животного происхождения и полуфабрикатов из него, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Умеет в совершенстве проводить лабораторные исследования безопасности и качества продуктов питания животного происхождения, 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.</p> <p>Умеет в совершенстве анализировать свойства сырья животного происхождения и полуфабрикатов из него, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества продуктов питания животного происхождения, 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, допуская несущественные ошибки.</p> <p>Умеет анализировать свойства сырья животного происхождения и полуфабрикатов из него, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, допуская несущественные ошибки.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Умеет частично проводить лабораторные исследования безопасности и качества продуктов питания животного происхождения, 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.</p> <p>Умеет частично анализировать свойства сырья</p>	Удовлетворительно	Пороговый

	<p>животного происхождения и полуфабрикатов из него, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Не умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества продуктов питания животного происхождения, 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.</p> <p>Не умеет анализировать свойства сырья животного происхождения и полуфабрикатов из него, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>		
		Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-9			
<p>Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>Глубокие знания состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Несущественные ошибки в знании состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные знания состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p>Уметь: проводить стандартные и сертификационные</p>	<p>Умеет в совершенстве проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в</p>	Отлично	Высокий

<p>испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Умеет в совершенстве использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>		
	<p>Умеет 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, допуская несущественные ошибки.</p> <p>Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, допуская несущественные ошибки.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Умеет частично проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Умеет частично использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Не умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-10			
<p>Знать: общие схемы производства продуктов питания животного</p>	<p>Глубокое знание общих схем производства продуктов питания животного происхождения и основные технологические процессы.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Несущественные ошибки в знании общих схем производства продуктов питания животного</p>	Хорошо	Повышенный

происхождения и основные технологические процессы.	происхождения и основные технологические процессы.		
	Фрагментарные знания общих схем производства продуктов питания животного происхождения и основные технологические процессы.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает общие схемы производства продуктов питания животного происхождения и основные технологические процессы.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: проводить отбор проб, пробоподготовку и лабораторный анализ качества продукции животного происхождения.	Умеет в совершенстве проводить отбор проб, пробоподготовку и лабораторный анализ качества продукции животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Умеет проводить отбор проб, пробоподготовку и лабораторный анализ качества продукции животного происхождения, допуская несущественные ошибки.	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично проводить отбор проб, пробоподготовку и лабораторный анализ качества продукции животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет проводить отбор проб, пробоподготовку и лабораторный анализ качества продукции животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-14			
Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения.	Глубокие знания методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Умеет в совершенстве разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Отлично	Высокий
	Умеет разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, допуская несущественные ошибки.	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Технологический	1. Дневник 2. Отчет по практике 3. Опрос	1. Банк вопросов к опросу	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-14

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

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при формировании дневника прохождения практики

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

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при формировании отчёта о прохождении практики

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

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очно-заочная форма обучения:

- зачёт с оценкой проводится в 8 семестре.

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

1. Банк вопросов к опросу / зачет с оценкой

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

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости / промежуточной аттестации:

- комплект примерных вопросов для опроса / зачета с оценкой по практике – 10 шт. (Приложение 1).

Комплект примерных вопросов для опроса / зачета с оценкой по практике

Перечень примерных вопросов к опросу и зачету для оценки компетенции ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-14:

1. Массообменные способы обработки.
2. Микробиологические способы обработки.
3. Показатели, характеризующие качество молочного/рыбного/мясного сырья, их основные характеристики.
4. Холодильное оборудование пищевых производств.
5. Основные этапы технологического цикла производства.
6. Отличие полуфабриката от полуфабриката высокой степени готовности.
7. Термические способы обработки.
8. Классификация способов тепловой обработки.
9. Процессы, формирующие качество продуктов животного происхождения.
10. Изменение белков при технологической обработке.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

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

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета с оценкой

Отметка	Критерии оценивания
Отлично	Оценка «отлично» выставляется обучающему, если все запланированные этапы практики выполнены в полном объеме. Работа написана литературным языком с правильным использованием профессиональной терминологии. Определены методы исследования, предложены варианты решения выявленных проблем в рамках индивидуального задания практики. Текст тщательно выверен, научно-справочный, методологический аппарат и оформление соответствуют методическим рекомендациям РП практики. Реализованы поставленные задачи, а сформулированное заключение (выводы) обоснованы анализом состояния теории и практики по конкретной теме исследования. Грамотно представлено обоснование темы индивидуального задания, глубоко и содержательно проведен анализ источников, сделаны выводы, даны рекомендации. Обучающийся доказательно обосновывает свою точку зрения. Свободно ориентируется в области вопроса, в состоянии проанализировать предоставленную на практике информацию, вовлечь в исследования конкретного процесса новые релевантные поставленной задаче данные
Хорошо	Оценка «хорошо» выставляется, если все запланированные этапы практики выполнены в полном объеме. Работа написана литературным языком с правильным использованием профессиональной терминологии. Определены методы исследования, предложены варианты решения выявленных проблем в рамках индивидуального задания практики. Научно-справочный, методологический аппарат и оформление соответствуют методическим рекомендациям РП практики. Но вместе с тем нет должной аргументированности представленных материалов. Нечетко сформулированы выводы по основным вопросам практики. Основной текст отчета изложен в единой логике, в основном соответствует требованиям конкретности, но встречаются недостаточно обоснованные утверждения в заключении. Хорошо ориентируется в области вопроса, в состоянии проанализировать предоставленную на практике информацию.

Удовлетворительно	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.
Неудовлетворительно	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 ориентирован в вопросе, демонстрирует отсутствие знаний и профессиональных навыков.

(Образец оформления индивидуального задания на практику)

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

(направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения)

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Обучающийся: Иванов Иван Иванович

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

Место прохождения практики: ГУВ МО «Клинская СББЖ»

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

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

№ п/п	Содержание задания	Ожидаемый результат

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

руководитель практики
от профильной организации

руководитель практики со стороны
курирующей кафедры

Обучающийся:

подпись

__ . __ .20__ г.

**Ожидаемые результаты прохождения практики соответствуют программе и
заявленным компетенциям.**

(Образец оформления плана-графика на практику)

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

(направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения)

ПЛАН-ГРАФИК
проведения практики
ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Обучающийся: Иванов Иван Иванович

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

Место прохождения практики: ГУВ МО «Клинская СББЖ»

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

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

Дата	Краткое содержание работы	Форма отчетности

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

руководитель практики
от профильной организации

руководитель практики со стороны
курирующей кафедры

(Образец оформления дневника по практике)

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

(направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения)

ДНЕВНИК
прохождения практики
ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Обучающийся: *Иванов Иван Иванович*

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

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

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

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

Руководитель практики со стороны курирующей кафедры: _____

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

20__ - 20__ уч. г.

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

Руководитель практики со стороны
курирующей кафедры
(должность)

подпись

____.____.20__г.

И.О. Фамилия

Руководитель практики
от профильной организации
(должность)

подпись

____.____.20__г.

И.О. Фамилия

(Образец оформления отчета по практике)

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

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ
ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Обучающийся:

« » курса « » очной формы обучения группы

Специальность:

Вид практики:

Тип практики:

Направляется на практику

наименование предприятия или кафедры ВУЗа

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

Период практики с _____ по _____ 20__ г.

Преподаватель, руководитель практики от ВУЗа

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

Кафедра(ы)

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

Обучающийся

Ф.И.О.

Подпись руководителя практики:

от академии

должность, Ф.И.О.