

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 работе,  
воспитательной работе  
и молодежной политике



С.Ю. Пигина

24 августа 2023 г.

*Кафедра*

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**«Производственно-технологическая»**

**Направление подготовки**

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**Профиль подготовки**

Технология производства продукции животноводства

**Уровень высшего образования**

бакалавриат

**форма обучения:**

очная

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

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

## РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой

(должность)



(подпись, дата)

М.В. Горбачева

(ФИО)

Ст. преподаватель

(должность)



(подпись, дата)

Н.Н. Шагаева

(ФИО)

## РЕЦЕНЗЕНТ:

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

(должность)



(подпись, дата)

К.В. Михайлова

(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

(должность)



(подпись, дата)

М.В. Горбачева

(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и экологии  
Протокол заседания №\_3\_ от «\_23\_» июня 2023 г.

Председатель комиссии

(должность)



(подпись, дата)

М.В. Горбачева

(ФИО)

- на заседании Ученого совета факультета Биотехнологии и экологии  
Протокол заседания №\_5\_ от «\_26\_» июня 2023 г.

Председатель ученого совета  
ФБЭ

(должность)



(подпись, дата)

М.В. Новиков

(ФИО)

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник учебно-методического управления

*(должность)*



*(подпись, дата)*

С.А. Захарова

*(ФИО)*

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ

*(должность)*



*(подпись, дата)*

Ю.П. Жарова

*(ФИО)*

Заведующий учебно-производственной практикой

*(должность)*



*(подпись, дата)*

С.В. Чугункова

*(ФИО)*

Декан факультета Биотехнологии и экологии

*(должность)*



*(подпись, дата)*

М.В. Новиков

*(ФИО)*

Директор библиотеки

*(должность)*



*(подпись, дата)*

Н.А. Москвитина

*(ФИО)*

## **1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

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

## **2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА, ОБЪЕМ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРАКТИКИ**

Цель практики:

- закрепление теоретических знаний технологических процессов в основных цехах производства продуктов питания животного происхождения.

Задачи практики:

- изучение с организационно-производственной структурой предприятия, основных технологических стадий производства, производственного контроля, основных нормативно-технических документов, ассортимента;

- изучение причин возникновения дефектов и брака сырья, полуфабриката и готовой продукции; установление влияния основных технологических стадий производства на формирование качества готовой продукции;

- ознакомление с вопросами экономики и планирования производства продуктов питания из сырья животного происхождения.

**Вид практики** – производственная практика

**Тип практики** – производственно-технологическая

**Способы проведения практики** – стационарная

**Формы проведения практики** – непрерывно, дискретно

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

Форма обучения	Курс, семестр	Объем практики		Трудоемкость (час.)			Форма промежуточной аттестации	Способы проведения практики	Формы проведения практики
		в зачетных единицах	продолжительность в неделях (днях)/в академических (или астрономических) часах	Контактная работа	Другие виды контактной работы	Самостоятельная работа			
Очная	3 курс, 6 семестр	3 з.е.	2 недели (12 дней) / 108 ч.	4,35		103,65	Зачет с оценкой	Стационарная	Дискретно
Очная	4 курс, 7 семестр	6 з.е.	4 недели (20 дней) / 216 ч.	4,35		211,65	Зачет с оценкой	Стационарная	Дискретно

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

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

УК-1, УК-2, УК-3, УК-6, УК-8, 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-13, ПК-14, ПК-16, ПК-19

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

		оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций.	
2.	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Знает методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	Знать правила составления и представления отчетов, презентаций, докладов по результатам научной деятельности
		УК-2.2 Умеет обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.	Уметь анализировать современную научно-техническую литературу, составлять анкету, проводить опрос и анализировать потребительские предпочтения продуктов питания, делать обоснованные выводы по полученным результатам своей профессиональной деятельности.
		УК-2.3. Применяет навыки управления проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределения заданий и обладает мотивацией к достижению целей; управления разработкой технического задания проекта, управления реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участвует в разработке технического задания проекта, разрабатывает программы реализации проекта в профессиональной области; организует проведение профессионального обсуждения проекта, участвует в ведении проектной документации; проектирует план-график реализации проекта; определяет требования к результатам реализации проекта.	Уметь применять навыки управления проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределения заданий и обладает мотивацией к достижению целей; управления разработкой технического задания проекта, управления реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участвует в разработке технического задания проекта, разрабатывает программы реализации проекта в профессиональной области; организует проведение профессионального обсуждения проекта, участвует в ведении проектной документации; проектирует план-график реализации проекта; определяет требования к результатам реализации проекта.
3.	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Знает проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели	Знать проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы,

		<p>организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.</p>	<p>основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.</p>
		<p>УК-3.2. Умеет определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.</p>	<p>Уметь определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.</p>
		<p>УК-3.3. Осуществляет организацию и управление командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде.</p>	<p>Уметь осуществлять организацию и управление командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде.</p>
4.	<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1 Знает содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>Знать дисциплины, знание которых является базовым для прохождения практики.</p>
		<p>УК-6.2 Умеет самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией.</p>	<p>Уметь пользоваться классическими источниками и современными информационными технологиями для получения новых научных знаний.</p>
		<p>УК-6.3 Пользуется приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний.</p>	<p>Уметь пользоваться логическими методами исследования.</p>
5.	<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.1 Знает последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от опасности от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения.</p>	<p>Знать охрану труда, технику безопасности, пожарную безопасность, опасные участки работы на предприятиях пищевой промышленности.</p>
		<p>УК-8.2 Умеет принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Уметь оказать первую помощь в условиях производства и чрезвычайных ситуациях</p>
		<p>УК-8.3 Использует знания и умения по обеспечению безопасности в системе «человек-среда обитания», методы прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыки поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе, на основе цифровых технологий.</p>	<p>Уметь использовать знания о источниках загрязнения окружающей среды, обусловленных производством продуктов питания животного происхождения, о средствах защиты окружающей среды, мероприятиях по рациональному природопользованию.</p>
6.	<p>ОПК-1 Способен применять информационную и</p>	<p>ОПК-1.1 Знает основные правила и принципы информационной</p>	<p>Знать основные требования информационной безопасности, виды и объекты интеллектуальной</p>

	коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	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.	собственности, авторы и патентообладатели, виды охранных документов на интеллектуальную собственность, основы Российского законодательства в сфере защиты интеллектуальной собственности
		ОПК-1.2 Умеет осуществлять поиск достоверной и актуальной информации, необходимой для профессиональной деятельности, используя современные информационные технологии.	Уметь анализировать результаты информационно-библиографического поиска, используя современные информационные технологии для составления отчета.
		ОПК-1.3 Обладает практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации.	Владеть навыками поиска информации с помощью персонального компьютера
7.	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Знает фундаментальные законы существования и функционирования биологических систем разного иерархического уровня (от молекулярного до биосферного); принципы организации живой материи; основные термины и законы экологии, генетики, общей биологии.	Знать основные процессы, происходящие в сырье, полуфабрикате, готовом продукте животного происхождения при их переработке и хранении, и факторы, влияющие на них.
		ОПК-2.2 Умеет проводить лабораторные исследования, направленные на комплексное изучение различных биологических объектов (от молекул до биоценозов); умеет осуществлять пробоподготовку для микробиологического, химического, органолептического и других видов анализов сырья и продуктов животного происхождения.	Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе на сырье, полуфабрикат и готовую продукцию животного происхождения.
		ОПК-2.3 Применяет современные методы вариационной статистики; способен анализировать полученные в ходе биологического эксперимента результаты и делать выводы и обобщения; имеет навыки наблюдения, сравнительного анализа, экспериментального моделирования биологических процессов.	Уметь применять методы теоретического и экспериментального исследования, и доступные технологии для решения поставленных задач.
8.	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Знает технику безопасности при эксплуатации современного технологического оборудования при производственном процессе; методологию и последовательность действий в случае возникновения аварийной ситуации (химического, радиологического и др. характеров) в процессе работы на оборудовании и приборах, применяемых в процессе производства.	Знать технику безопасности при эксплуатации современного технологического оборудования при производственном процессе; методологию и последовательность действий в случае возникновения аварийной ситуации (химического, радиологического и др. характеров) в процессе работы на оборудовании и приборах, применяемых в процессе производства.
		ОПК-3.2 Умеет оценивать исправность оборудования и приборов для предотвращения	Уметь оценивать исправность оборудования и приборов для предотвращения возможных аварийных ситуаций на производстве;



		возможных аварийных ситуаций на производстве; осуществлять подготовку оборудования и приборов к работе.	осуществлять подготовку оборудования и приборов к работе.
		ОПК-3.3 Использует методы диагностики оборудования и приборов; алгоритмы эксплуатации основных видов оборудования и приборов, применяемые при производстве продуктов животного происхождения	Уметь использовать методы диагностики оборудования и приборов; алгоритмы эксплуатации основных видов оборудования и приборов, применяемые при производстве продуктов животного происхождения
9.	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1 Знает методику выполнения и последовательность этапов основных технологических процессов обработки сырья и производства продуктов животного происхождения; технологические регламенты, требования и отраслевые стандарты, регулирующие производственный процесс	Знать методику выполнения и последовательность этапов основных технологических процессов обработки сырья и производства продуктов животного происхождения; технологические регламенты, требования и отраслевые стандарты, регулирующие производственный процесс
		ОПК-4.2 Умеет применять достижения современных биотехнологий в производственных процессах; использовать методы экологического мониторинга экологической экспертизы для оценки и прогноза влияния факторов технологического производства на окружающую среду.	Уметь контролировать процесс переработки пищевого сырья животного происхождения на выявление негативного его влияния на окружающую среду.
		ОПК-4.3 Обладает практическими навыками по самостоятельному проведению операций в технологических процессах обработки, выделки, подготовки различных видов сырья животного происхождения	Владеть навыками приемки и первичной обработки пищевого сырья животного происхождения.
10.	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1 Знает нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; теоретические основы маркетинга продуктов питания животного происхождения; основные национальные и международные законодательные акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	Знать нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; методы получения информации для маркетингового анализа, носители информации для маркетингового анализа, производственную программу предприятия; основные национальные и международные законодательные акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы.
		ОПК-5.2 Умеет проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения.	Уметь проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения.
		ОПК-5.3 Обладает знаниями об основных принципах менеджмента; навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации.	Владеть знаниями форм и методов рекламы, контроля результатов рекламы продуктов питания, навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации.

11.	ПК-1 Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.	Знать требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.
		ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знать методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		ИД-3 <sub>ПК-1</sub> Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Уметь применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ИД-4 <sub>ПК-1</sub> Умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Уметь рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
12.	ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения	Знать 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 <sub>ПК-2</sub> Знает факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знать факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		ИД-3 <sub>ПК-2</sub> Умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Уметь определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.
		ИД-4 <sub>ПК-2</sub> Умеет вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Уметь вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.

13.	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 <sub>ПК-3</sub> Знать требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знать требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
		ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Знать методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	Знать методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения
		ИД-3 <sub>ПК-3</sub> Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Уметь пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ИД-4 <sub>ПК-3</sub> Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.	Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.
14.	ПК-4 Способен разрабатывать технически обоснованные нормы времени (выработки), линейные и сетевые графики производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Знать сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Знать сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
		ИД-2 <sub>ПК-4</sub> Знать правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Знать правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
		ИД-3 <sub>ПК-4</sub> Знать виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Знать виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

		ИД-4 <sub>ПК-4</sub> Умеет применять методы Математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ.	Уметь применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ.
		ИД-5 <sub>ПК-4</sub> Умеет осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Уметь осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
15.	ПК-5 Способен рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1 <sub>ПК-5</sub> Знает технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения.	Знать технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения.
		ИД-2 <sub>ПК-5</sub> Знает методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения.	Знать методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения.
		ИД-3 <sub>ПК-5</sub> Умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.	Уметь определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.
16.	ПК-6 Способен разрабатывать технические задания на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1 <sub>ПК-6</sub> Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
		ИД-2 <sub>ПК-6</sub> Умеет проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.	Уметь проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.
		ИД-3 <sub>ПК-6</sub> Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.	Уметь применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.
17.	ПК-7 Способен оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства	ИД-1 <sub>ПК-7</sub> 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	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

	продуктов питания животного происхождения	животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
		ИД-2 <sub>ПК-7</sub> Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.
		ИД-3 <sub>ПК-7</sub> Знает основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знать правовые, организационно-технические и экономические методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
		ИД-4 <sub>ПК-7</sub> Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Уметь использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
18.	ПК-8 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ИД-1 <sub>ПК-8</sub> Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения	Знать физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения.
		ИД-2 <sub>ПК-8</sub> Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества 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.
		ИД-3 <sub>ПК-8</sub> Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции,	Уметь анализировать свойства сырья животного происхождения и полуфабрикатов из него, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность

		ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
19.	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 <sub>ПК-9</sub> Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.	Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.
		ИД-2 <sub>ПК-9</sub> 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.	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.
		ИД-3 <sub>ПК-9</sub> Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Уметь использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
20.	ПК-10 Способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ИД-1 <sub>ПК-10</sub> Знает основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знать общие схемы производства продуктов питания животного происхождения и основные технологические процессы.
		ИД-2 <sub>ПК-10</sub> Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Уметь проводить отбор проб, пробоподготовку и лабораторный анализ качества продукции животного происхождения.
21.	ПК-13 Способен проводить контроль над соблюдением дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов	ИД-1 <sub>ПК-13</sub> Знает назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	Знать назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.

	аквакультуры	ИД-2 <sub>ПК-13</sub> Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	Знать требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.
		ИД-3 <sub>ПК-13</sub> Знает специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	Знать специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.
		ИД-4 <sub>ПК-13</sub> Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	Знать методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.
		ИД-5 <sub>ПК-13</sub> Умеет осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.	Уметь осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.
		ИД-6 <sub>ПК-13</sub> Умеет использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	Уметь использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.
		ПК-14 Способен разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов	ИД-1 <sub>ПК-14</sub> Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения.

	питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-2 <sub>ПК-14</sub> Умеет разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Уметь разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
21.	ПК-16 Способен подготовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки	ИД-1 <sub>ПК-16</sub> Знает показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.	Знать показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.
		ИД-2 <sub>ПК-16</sub> Умеет использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.	Уметь использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.
22.	ПК – 19 Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	ИД-1 <sub>ПК-19</sub> Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	Знать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.
		ИД-2 <sub>ПК-19</sub> Знает методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	Знать методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.
		ИД-3 <sub>ПК-19</sub> Умеет применять системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций.	Уметь применять системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций.



#### 4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

- технология молока и молочных продуктов;
- технология мяса и мясных продуктов;
- основы биотехнологии;
- биологическая безопасность продукции животного происхождения;
- основы технологии хранения продукции животного происхождения;
- холодильная техника;
- основы технологии утилизации отходов животного происхождения;
- технологическое оборудование пищевой отрасли;
- процессы и аппараты.

Прохождение практики необходимо для дальнейшего освоения дисциплин (модулей):

- реология;
- автоматизированные системы управления;
- технология рыбы и рыбных продуктов;
- производственный контроль в пищевой промышленности.
- основы промстроительства;
- проектирование предприятий пищевой промышленности.

#### 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

##### Очная форма обучения

№	Разделы (этапы) практики и виды работы на практике, включая самостоятельную работу обучающегося	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, академические часы			Формы текущего контроля	Код и наименование ИДК
		Контактная работа	Самостоятельная работа	Всего часов		
1	Организационный: инструктаж по технике безопасности. Правила оформления отчета и дневника по практике. Распределение тем индивидуальных заданий.	1	10	11	-	УК-6 УК-8
2	Основной этап: прохождение практики: изучение технологии продуктов питания животного происхождения.	3,35	72	75,35	1. Дневник 2. Отчет по практике 3. Опрос	УК-1, УК-2, УК-3, УК-6, УК-8, 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, ПК-16, ПК-19
4	Отчетный: обработка и анализ полученной информации. Систематизация собранного материала во время прохождения практики, согласно требованиям и структуре отчета. Защита отчета по практике	-	21,65	21,65	1. Дневник 2. Отчет по практике 3 Опрос	УК-1, УК-2, УК-3, УК-6, УК-8, 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, ПК-16, ПК-19
<b>ИТОГО ЗА 3 КУРС:</b>		<b>4,35</b>	<b>103,65</b>	<b>108</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
1	Организационный: инструктаж по технике безопасности. Правила оформления отчета и дневника по практике. Распределение тем индивидуальных заданий.	1	10	11	-	УК-6 УК-8
2	Основной этап: прохождение практики: изучение технологии продуктов питания животного происхождения.	3,35	180	183,35	1. Дневник 2. Отчет по практике 3. Опрос	УК-1, УК-2, УК-3, УК-6, УК-8, 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, ПК-16, ПК-19
4	Отчетный: обработка и анализ полученной информации. Систематизация собранного материала во время прохождения практики, согласно требованиям и структуре отчета. Защита отчета по практике	-	21,65	21,65	1. Дневник 2. Отчет по практике 3 Опрос	УК-1, УК-2, УК-3, УК-6, УК-8, 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, ПК-16, ПК-19
<b>ИТОГО ЗА 4 КУРС:</b>		<b>4,35</b>	<b>211,65</b>	<b>216</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

## 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### Перечень основной и дополнительной литературы:

#### Основная литература:

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

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

#### Дополнительная литература:

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

2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань

: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 08.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
<b>Информационно-справочные системы</b>			
1.	-	-	-
<b>Электронно-библиотечные системы</b>			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	<a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Профессиональные базы данных</b>			
1.	-	=	-
<b>Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина</b>			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	<a href="https://portal.mgavm.ru/login/index.php">https://portal.mgavm.ru/login/index.php</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

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

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

## 8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

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

### 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в

	контроля и промежуточной аттестации №402 (2-я лекционная Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	интернет
2.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №202 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук); сепаратор; Лактан 1-4м (clever); йогуртница, весы аналитические; центрифуга; вытяжной шкаф; весы технические, рН-метр; овоскоп; люминоскоп, термостат; дистиллятор; телевизор; микроскопы; холодильники.
3.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №205 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, маслобойки, центрифуга, сушильный шкаф, термостат, водяная баня, вытяжной шкаф.
4.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**«Производственно-технологическая»**

**Направление подготовки**  
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**Профиль подготовки**  
Технология производства продукции животноводства

**Уровень высшего образования**  
бакалавриат

**форма обучения:** очная

## 1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

**Текущий контроль успеваемости по практике осуществляется в формах:**

1. Дневник
2. Отчет по практике
3. Опрос

**Промежуточная аттестация по практике осуществляется в форме:**

1. Зачет

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

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

	допуская несущественные ошибки.		
	Умеет частично работать с научно-технической литературой и проводить исследования основных показателей качества продукции животноводства.	Удовлетворительно	Пороговый
	Умеет частично собирать, анализировать, обобщать научную и производственную информацию, касающуюся актуальности проведения исследования имеющейся проблемы.		
	Не умеет работать с научно-технической литературой и проводить исследования основных показателей качества продукции животноводства.	Неудовлетворительно	Не сформирован
	Не умеет собирать, анализировать, обобщать научную и производственную информацию, касающуюся актуальности проведения исследования имеющейся проблемы.		
<b>УК-2</b>			
<b>Знать:</b> правила составления и представления отчетов, презентаций, докладов по результатам научной деятельности	Глубокое знание правил составления и представления отчетов, презентаций, докладов по результатам научной деятельности.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании правил составления и представления отчетов, презентаций, докладов по результатам научной деятельности.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания правил составления и представления отчетов, презентаций, докладов по результатам научной деятельности	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает правил составления и представления отчетов, презентаций, докладов по результатам научной деятельности	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> анализировать современную научно-техническую литературу, составлять анкету, проводить опрос и анализировать потребительские предпочтения продуктов питания, делать обоснованные выводы по полученным результатам своей профессиональной деятельности.	Умеет анализировать современную научно-техническую литературу, составлять анкету, проводить опрос и анализировать потребительские предпочтения продуктов питания, делать обоснованные выводы по полученным результатам своей профессиональной деятельности.	Отлично	Высокий
	Умеет анализировать современную научно-техническую литературу, составлять анкету, проводить опрос и анализировать потребительские предпочтения продуктов питания, делать обоснованные выводы по полученным результатам своей профессиональной деятельности, допуская несущественные ошибки.	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично анализировать современную научно-техническую литературу, составлять анкету, проводить опрос и анализировать потребительские предпочтения продуктов питания, делать обоснованные выводы по полученным результатам своей профессиональной деятельности.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет анализировать современную научно-техническую литературу, составлять анкету, проводить опрос и анализировать потребительские предпочтения продуктов питания, делать обоснованные выводы по полученным результатам своей профессиональной деятельности.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>УК-3</b>			
<b>Знать:</b>	Глубокое знание проблемы подбора эффективной команды; основные условия	Отлично	Высокий

<p>проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.</p>	<p>эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.</p>		
	<p>Несущественные ошибки в знании проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные знания проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не знает проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p><b>Уметь:</b> определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.</p> <p>осуществлять организацию и управление командным взаимодействием в решении поставленных целей;</p>	<p>Умеет определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет осуществлять организацию и управление командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде.</p>		
	<p>Умеет определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной</p>	Хорошо	Повышенный



созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде.	деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач, допуская несущественные ошибки.  Умеет осуществлять организацию и управление командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде, допуская несущественные ошибки.		
	Умеет частично определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.  Умеет частично осуществлять организацию и управление командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.  Не умеет осуществлять организацию и управление командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>УК-6</b>			
<b>Знать:</b> дисциплины, знание которых является базовым для прохождения практики.	Глубокое знание дисциплин, знание которых является базовым для прохождения практики.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании дисциплин, знание которых является базовым для прохождения практики.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное знание дисциплин, знание которых является базовым для прохождения практики.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает дисциплины, знание которых является базовым для прохождения практики.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> пользоваться классическими источниками и современными информационными технологиями для получения новых научных знаний.  пользоваться логическими методами исследования.	Умеет пользоваться классическими источниками и современными информационными технологиями для получения новых научных знаний.	Отлично	Высокий
	Умеет пользоваться логическими методами исследования.		
	Умеет пользоваться классическими источниками и современными информационными технологиями для получения новых научных знаний, допуская несущественные ошибки.	Хорошо	Повышенный
	Умеет пользоваться логическими методами исследования, допуская несущественные ошибки.  Умеет частично пользоваться классическими источниками и современными	Удовлетворительно	Пороговый

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

	рациональному природопользованию.		
<b>ОПК-1</b>			
<p><b>Знать:</b> 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.</p>	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
<p><b>Уметь:</b> анализировать результаты информационно-библиографического поиска, используя современные информационные технологии для составления отчета.</p>	Умеет анализировать результаты информационно-библиографического поиска, используя современные информационные технологии для составления отчета.	Отлично	Высокий
	Умеет анализировать результаты информационно-библиографического поиска, используя современные информационные технологии для составления отчета, допуская несущественные ошибки	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично анализировать результаты 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
<p><b>Владеть:</b> навыками поиска информации с помощью персонального компьютера</p>	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
<b>ОПК-2</b>			
<p><b>Знать:</b> основные процессы, происходящие в сырье,</p>	Глубокое знание основных процессов, происходящих в сырье, полуфабрикате, готовом продукте животного происхождения при их переработке и хранении, и факторов, влияющих	Отлично	Высокий

полуфабрикате, готовом продукте животного происхождения при их переработке и хранении, и факторы, влияющие на них.	на них.		
	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
<p><b>Уметь:</b> использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе на сырье, полуфабрикат и готовую продукцию животного происхождения.</p> <p>применять методы теоретического и экспериментального исследования, и доступные технологии для решения поставленных задач.</p>	Умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе на сырье, полуфабрикат и готовую продукцию животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Умеет применять методы теоретического и экспериментального исследования, и доступные технологии для решения поставленных задач.		
	Умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе на сырье, полуфабрикат и готовую продукцию животного происхождения, допуская несущественные ошибки.	Хорошо	Повышенный
	Умеет применять методы теоретического и экспериментального исследования, и доступные технологии для решения поставленных задач, допуская несущественные ошибки.		
	Умеет частично использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе на сырье, полуфабрикат и готовую продукцию животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый
	Умеет частично применять методы теоретического и экспериментального исследования, и доступные технологии для решения поставленных задач.		
	Не умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе на сырье, полуфабрикат и готовую продукцию животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован
	Не умеет применять методы теоретического и экспериментального исследования, и доступные технологии для решения поставленных задач.		
<b>ОПК-3</b>			
<b>Знать:</b> технику безопасности при эксплуатации современного технологического оборудования при производственном процессе; методологию и последовательность действий в случае	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

<p>возникновения аварийной ситуации (химического, радиологического и др. характеров) в процессе работы на оборудовании и приборах, применяемых в процессе производства.</p>	<p>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.</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Повышенный</p>
	<p>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.</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Пороговый</p>
	<p>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.</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Не сформирован</p>
<p><b>Уметь:</b> оценивать исправность оборудования и приборов для предотвращения возможных аварийных ситуаций на производстве; осуществлять подготовку оборудования и приборов к работе.</p> <p>использовать методы диагностики оборудования и приборов; алгоритмы эксплуатации основных видов оборудования и приборов, применяемые при производстве продуктов животного происхождения</p>	<p>Умеет оценивать исправность оборудования и приборов для предотвращения возможных аварийных ситуаций на производстве; осуществлять подготовку оборудования и приборов к работе.</p>	<p>Отлично</p>	<p>Высокий</p>
	<p>Умеет использовать методы диагностики оборудования и приборов; алгоритмы эксплуатации основных видов оборудования и приборов, применяемые при производстве продуктов животного происхождения</p> <p>Умеет оценивать исправность оборудования и приборов для предотвращения возможных аварийных ситуаций на производстве; осуществлять подготовку оборудования и приборов к работе, допуская несущественные ошибки.</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Повышенный</p>
	<p>Умеет использовать методы диагностики оборудования и приборов; алгоритмы эксплуатации основных видов оборудования и приборов, применяемые при производстве продуктов животного происхождения</p> <p>Умеет частично оценивать исправность оборудования и приборов для предотвращения возможных аварийных ситуаций на производстве; осуществлять подготовку оборудования и приборов к работе.</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Пороговый</p>
	<p>Не умеет оценивать исправность оборудования и приборов для предотвращения возможных аварийных ситуаций на производстве;</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Не сформирован</p>

	<p>осуществлять подготовку оборудования и приборов к работе.</p> <p>Не умеет использовать методы диагностики оборудования и приборов; алгоритмы эксплуатации основных видов оборудования и приборов, применяемые при производстве продуктов животного происхождения</p>		
<b>ОПК-4</b>			
<p><b>Знать:</b> методику выполнения и последовательность этапов основных технологических процессов обработки сырья и производства продуктов животного происхождения; технологические регламенты, требования и отраслевые стандарты, регулирующие производственный процесс</p>	<p>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.</p>	Отлично	Высокий
	<p>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.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>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.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>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</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p><b>Уметь:</b> контролировать процесс переработки пищевого сырья животного происхождения на выявление негативного его влияния на окружающую среду.</p>	<p>Умеет контролировать процесс переработки пищевого сырья животного происхождения на выявление негативного его влияния на окружающую среду.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет контролировать процесс переработки пищевого сырья животного происхождения на выявление негативного его влияния на окружающую среду, допуская несущественные ошибки.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Умеет частично контролировать процесс переработки пищевого сырья животного происхождения на выявление негативного его влияния на окружающую среду.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умеет контролировать процесс переработки пищевого сырья животного происхождения на выявление негативного его влияния на окружающую среду.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p><b>Владеть:</b> навыками приемки и первичной обработки пищевого сырья животного происхождения.</p>	<p>Полностью владеет навыками приемки и первичной обработки пищевого сырья животного происхождения.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Владеет навыками приемки и первичной обработки пищевого сырья животного происхождения.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарно владеет навыками приемки и первичной обработки пищевого сырья животного происхождения.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не владеет навыками приемки и первичной обработки пищевого сырья животного происхождения.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован

<b>ОПК-5</b>			
<p><b>Знать:</b> 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.</p>	Глубокое знание нормативно-правовой базы, регулирующей деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; методов получения информации для маркетингового анализа, носителей информации для маркетингового анализа, производственной программы предприятия; основных национальных и международных законодательных актов в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании нормативно-правовой базы, регулирующей деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; методов получения информации для маркетингового анализа, носителей информации для маркетингового анализа, производственной программы предприятия; основных национальных и международных законодательных актов в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания нормативно-правовой базы, регулирующей деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; методов получения информации для маркетингового анализа, носителей информации для маркетингового анализа, производственной программы предприятия; основных национальных и международных законодательных актов в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; методы получения информации для маркетингового анализа, носители информации для маркетингового анализа, производственную программу предприятия; основные национальные и международные законодательные акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p><b>Уметь:</b> проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения.</p>	Умеет проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Умеет проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения, допуская несущественные ошибки.	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы;	Неудовлетворительно	Не сформирован

	анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения.		
<p><b>Владеть:</b> знаниями форм и методов рекламы, контроля результатов рекламы продуктов питания, навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации.</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.	Отлично	Высокий
	Владеет знаниями форм и методов рекламы, контроля результатов рекламы продуктов питания, навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарно владеет знаниями форм и методов рекламы, контроля результатов рекламы продуктов питания, навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не владеет знаниями форм и методов рекламы, контроля результатов рекламы продуктов питания, навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-1</b>			
<p><b>Знать:</b> 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>методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</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.	Отлично	Высокий
	Глубокое знание методов планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Хорошо	Повышенный
	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.	Хорошо	Повышенный
	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.	Хорошо	Повышенный
	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	Удовлетворительно	Пороговый



	<p>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>		
	<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><b>Уметь:</b> применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных 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>Умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, допуская несущественные ошибки.</p> <p>Умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях, допуская несущественные ошибки.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Умеет частично применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Умеет частично рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Не умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован

	производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.		
<b>ПК-2</b>			
<p><b>Знать:</b> 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>	<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.</p> <p>Глубокое знание факторов, влияющих на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	Отлично	Высокий
	<p>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.</p> <p>Несущественные ошибки в знании факторов, влияющих на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>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.</p> <p>Фрагментарные знания факторов, влияющих на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>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.</p> <p>Не знает факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p><b>Уметь:</b> определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p> <p>вести основные технологические процессы</p>	<p>Умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p> <p>Умеет 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>	Хорошо	Повышенный

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

<p>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 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 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>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>	Неудовлетворительно	Не сформирован

	экологической безопасности.		
<b>ПК-4</b>			
<p><b>Знать:</b> 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	Повышенный
	<p>Фрагментарные знания сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Фрагментарные знания правил первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Фрагментарные знания видов, форм и методов мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не знает сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Не знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Не знает виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован

	продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.		
<p><b>Уметь:</b> применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ.</p> <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.</p> <p>Умеет осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Отлично	Высокий
	<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
	<b>ПК-5</b>		
<p><b>Знать:</b> 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</p>	<p>Глубокие знания технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Глубокие знания методов расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения.</p>	Отлично	Высокий
	<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</p>	Хорошо	Повышенный

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

	технологических линиях.		
<p><b>Уметь:</b> 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>	<p>Умеет проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения, допуская несущественные ошибки.</p> <p>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.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Умеет частично проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Умеет частично применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умеет проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Не умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-7</b>			
<p><b>Знать:</b> методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с</p>	<p>Глубокое знание методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Глубокое знание состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Глубокое знание правовых, организационно-технических и экономических методов и приемов обеспечения информационной безопасности в процессе производства</p>	Отлично	Высокий



<p>использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</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>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>	<p>Хорошо</p>	<p>Повышенный</p>
	<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>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Пороговый</p>
	<p>Не знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Не знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Не сформирован</p>

	<p>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>		
<p><b>Уметь:</b> использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, допуская несущественные ошибки</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Умеет частично использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<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
<b>ПК-8</b>			
<p><b>Знать:</b> физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения.</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 происхождения.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p><b>Уметь:</b> проводить лабораторные исследования безопасности</p>	<p>Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества продуктов питания животного происхождения, включая</p>	Отлично	Высокий

<p>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>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 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 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 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>	Удовлетворительно	Пороговый
	<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,</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован

	<p>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>		
<b>ПК-9</b>			
<p><b>Знать:</b> 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><b>Уметь:</b> проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения,</p>	<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.</p> <p>Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства</p>	Хорошо	Повышенный

накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	<p>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>		
	<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
<b>ПК-10</b>			
<b>Знать:</b> общие схемы производства продуктов питания животного происхождения и основные технологические процессы.	Глубокое знание общих схем производства продуктов питания животного происхождения и основные технологические процессы.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании общих схем производства продуктов питания животного происхождения и основные технологические процессы.	Хорошо	Повышенный
	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
<b>Уметь:</b> проводить отбор проб, пробоподготовку и лабораторный анализ качества продукции	Умеет 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	Хорошо	Повышенный

животного происхождения.	несущественные ошибки.		
	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
<b>ПК-13</b>			
<p><b>Знать:</b> назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	<p>Глубокое знание назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>Глубокое знание охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>Глубокое знание специализированного программного обеспечения и средств автоматизации, применяемых на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>Методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	Отлично	Высокий
		<p>Несущественные ошибки в знании назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>Несущественные ошибки в знании охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>Несущественные ошибки в знании специализированного программного обеспечения и средств автоматизации, применяемых на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>Методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства</p>	Хорошо

	<p>продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>Фрагментарные знания назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>Фрагментарные знания охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>Фрагментарные знания специализированного программного обеспечения и средств автоматизации, применяемых на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. Методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>		
	<p>Не знает назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>Не знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>Не знает специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не знает назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>Не знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>Не знает специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p><b>Уметь:</b> осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-</p>	<p>Умеет осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного</p>	Отлично	Высокий

<p>измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	<p>происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Умеет использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>		
	<p>Умеет осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях, допуская несущественные ошибки.</p> <p>Умеет использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры, допуская несущественные ошибки.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Умеет частично осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Умеет частично использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умеет осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован



	технологических линиях.  Не умеет использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.		
<b>ПК-14</b>			
<b>Знать:</b> 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
<b>Уметь:</b> 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.	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
<b>ПК-16</b>			
<b>Знать:</b> показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.	Глубокие знания показателей эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании показателей эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания показателей эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован

<p><b>Уметь:</b> использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.</p>	<p>Умеет использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов, допуская несущественные ошибки.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Умеет частично использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умеет использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-19</b>			
<p><b>Знать:</b> принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	<p>Глубокие знания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Глубокие знания методов проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>		
	<p>Несущественные ошибки в знании принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Несущественные ошибки в знании методов проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>		
<p>Фрагментарные знания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по</p>	Удовлетворительно	Пороговый	

	<p>производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>Фрагментарные знания методов проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>		
	<p>Не знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>Не знает методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p><b>Уметь:</b> применять системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций.</p>	<p>Умеет применять системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет применять системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций, допуская несущественные ошибки.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Умеет частично применять системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умеет применять системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций.</p>	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	УК-1, УК-2, УК-3, УК-6, УК-8, 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-13, ПК-14, ПК-16, ПК-19

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:

#### Очная форма обучения:

- зачёт с оценкой проводится в 6 семестре 3 курса;
- зачёт с оценкой проводится в 7 семестре 4 курса.

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

1. Банк вопросов к опросу / зачету

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

**Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости / промежуточной аттестации:**

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

### Комплект примерных вопросов для опроса / зачета по практике

#### Перечень примерных вопросов к опросу и зачету

1. Технология производства кисломолочных продуктов.
2. Технология производства вареных колбас.
3. Технология сырокопченых колбас.
4. Планирование и разработка технологического процесса.
5. Понятие материально-техническое снабжение.
6. Виды контроля качества.
7. Технологические принципы производства продуктов животного происхождения.
8. Классификация способов обработки сырья и продуктов.
9. Механические способы обработки.
10. Массообменные способы обработки.
11. Микробиологические способы обработки.
12. Показатели, характеризующие качество молочного/рыбного/мясного сырья, их основные характеристики.
13. Холодильное оборудование пищевых производств.
14. Основные этапы технологического цикла производства.
15. Отличие полуфабриката от полуфабриката высокой степени готовности.
16. Термические способы обработки.
17. Классификация способов тепловой обработки.
18. Процессы, формирующие качество продуктов животного происхождения.
19. Изменение белков при технологической обработке.
20. Изменение углеводов при технологической обработке.
21. Изменение жиров при технологической обработке.
22. Технологические свойства продуктов животного происхождения.
23. Функционирование технологического потока как системы процессов.
24. Эффективность, точность и устойчивость технологического потока.
25. Устойчивость, управляемость и надежность технологического потока.
26. Технология производства рыбы соленой.
27. Ингредиенты и добавки в молочной / мясной / рыбной промышленности.
28. Вторичные продукты переработки молочного / мясного / рыбного сырья.
29. Методы консервирования, применяемые в пищевой промышленности.
30. Оборудование, используемое при переработке мяса / молока / рыбы.

#### 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**  
на производственную практику  
(производственно-технологическая)

**Обучающийся:** Иванов Иван Иванович

**Курс:** \_\_\_\_, **Группа:** \_\_\_\_, **Форма обучения:** очная

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

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

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

№ п/п	Содержание задания	Ожидаемый результат

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
руководитель практики  
от профильной организации

\_\_\_\_\_  
руководитель практики со стороны  
курирующей кафедры

Обучающийся:

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_.\_\_\_\_.20\_\_ г.

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



(Образец оформления плана-графика на практику)

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

(направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения)

**ПЛАН-ГРАФИК**

проведения производственной практики  
 (производственно-технологическая)

**Обучающийся:** Иванов Иван Иванович

**Курс:** \_\_, **Группа:** \_\_\_\_, **Форма обучения:** очная

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

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

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

Дата	Краткое содержание работы	Форма отчетности

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
 руководитель практики  
 от профильной организации

\_\_\_\_\_  
 руководитель практики со стороны  
 курирующей кафедры

*(Образец оформления дневника по практике)*

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Московская государственная академия ветеринарной медицины и  
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

(направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения)

### **ДНЕВНИК**

прохождения производственной практики  
(производственно-технологическая)

**Обучающийся:** Иванов Иван Иванович

**Курс:** \_\_, **Группа:** \_\_, **Форма обучения:** очная

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

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

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

**Руководитель практики со стороны курирующей кафедры:** \_\_\_\_\_

---

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

20\_\_ - 20\_\_ уч. г.

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

Руководитель практики со стороны  
курирующей кафедры  
(должность)

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_.\_\_\_\_.20\_\_г.

И.О. Фамилия

Руководитель практики  
от профильной организации  
(должность)

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_.\_\_\_\_.20\_\_г.

И.О. Фамилия

(Образец оформления отчета по практике)

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

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**  
**«производственно-технологическая»**

Обучающийся:

« » курса « » очной формы обучения группы

Направление подготовки:

Вид практики:

Тип практики:

Направляется на практику

наименование предприятия или кафедры ВУЗа

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

Период практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель, руководитель практики от ВУЗа

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

Кафедра(ы)

Дата	Содержание работы	Полученные результаты	Отметка руководителя практики о выполнении работы

Обучающийся

Ф.И.О.

Подпись руководителя практики:

от академии

должность, Ф.И.О.