

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Позябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 09.02.2025 14:59:39  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad67ae2d6295985e40917060ad02d4

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

34 августа 2022 г.

*Кафедра*

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**«Технологическая»**

**Направление подготовки**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Профиль подготовки**

Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

**Уровень высшего образования**

бакалавриат

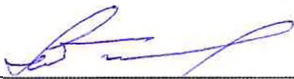
**форма обучения:** очная

**год приема:** 2021


## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

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

## РАЗРАБОТЧИК:

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

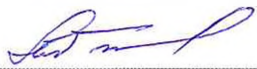
## РЕЦЕНЗЕНТ:

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

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

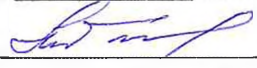
- на заседании кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № 12 от «06» июль 2022 г.

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

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

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

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

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник учебно-методического управления <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Г.В. Кондратов <i>(ФИО)</i>
Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ю.П. Жарова <i>(ФИО)</i>
Заведующий учебно-производственной практикой <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Н.А. Адамов <i>(ФИО)</i>
Декан факультета Товароведения и технологии сырья и продуктов животного происхождения <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Новиков <i>(ФИО)</i>
Директор библиотеки <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Н.А. Москвитина <i>(ФИО)</i>

## **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** – технологическая

**Способы проведения практики** – стационарная

**Формы проведения практики** – непрерывно, дискретно

**Место проведения практики** – база кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения имени 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	7 з.е.	252 ч.	252	-	-	Зачет с оценкой	Стационарная	Дискретно
Очная	4 курс, 8 семестр	11 з.е.	396 ч.	396	-	-	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:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-УК-3 Знает проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.	Знать: проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации
		ИД-2УК-3 Умеет определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.	Уметь: определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач

		ИД-3 <sub>УК-3</sub> Осуществляет организацию управление командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде.	Владеть: организацией управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде
2.	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1 <sub>УК-4</sub> Знает компьютерные технологии и информационную инфраструктуру организации; коммуникации профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий.	Знать: компьютерные технологии и информационную инфраструктуру организации; коммуникации профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий
		ИД-2 <sub>УК-4</sub> Умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации.	Уметь: создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации
		ИД-3 <sub>УК-4</sub> Руководствуется в деловой коммуникации принципами формирования системы коммуникации; анализирует систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представляет планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использует технологии построения эффективной коммуникации в организации; передает профессиональную информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использует современные средства информационно-коммуникационных технологий.	Владеть: принципами формирования системы коммуникации; анализирует систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представляет планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использует технологии построения эффективной коммуникации в организации; передает профессиональную информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использует современные средства информационно-коммуникационных технологий
3.	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития	ИД-1 <sub>УК-8</sub> Знает последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения.	Знать: последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения



	общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-2 <sub>УК-8</sub> Умеет принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях.	Уметь: принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях
		ИД-3 <sub>УК-8</sub> Использует знания и умения по обеспечению безопасности в системе «человек-среда обитания», методы прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыки поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе, на основе цифровых технологий.	Владеть: знаниями и умениями 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
4.	<b>ОПК-1</b> Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Знать способы применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач профессиональной деятельности.	Знать: способы применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач профессиональной деятельности
		ИД-2 <sub>ОПК-1</sub> Уметь применять информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности.	Уметь: применять информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности
		ИД-3 <sub>ОПК-1</sub> Владеть методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Владеть: методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
5.	<b>ОПК-3</b> Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> Знать условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Знать: условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		ИД-2 <sub>ОПК-3</sub> Уметь организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Уметь: организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		ИД-3 <sub>ОПК-3</sub> Владеть приемами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Владеть: приемами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
6.	<b>ОПК-6</b> Способен использовать базовые знания экономики эффективно в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-6</sub> Знать экономические основы производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Знать: экономические основы производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		ИД-2 <sub>ОПК-6</sub> Уметь оценивать экономическую эффективность производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Уметь: оценивать экономическую эффективность производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		ИД-3 <sub>ОПК-6</sub> Владеть приемами анализа экономической эффективности применения технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Владеть: приемами анализа экономической эффективности применения технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

7.	<b>ОПК-7</b> Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	ИД-1 <sub>ОПК-7</sub> Знать сферу применения современных информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Знать: сферу применения современных информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		ИД-2 <sub>ОПК-7</sub> Уметь использовать информационные технологии при решении базовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Уметь: использовать информационные технологии при решении базовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		ИД-3 <sub>ОПК-7</sub> Владеть навыками анализа эффективности применения информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	Владеть: навыками анализа эффективности применения информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
8.	<b>ПК-6</b> Способен осуществлять сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	ИД-1 <sub>ПК-6</sub> Знает основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг).	Знать: основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг)
		ИД-2 <sub>ПК-6</sub> Знает Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений.	Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений
		ИД-3 <sub>ПК-6</sub> Знает национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг).	национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг)
		ИД-4 <sub>ПК-6</sub> Знает международные технические регламенты в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг).	международные технические регламенты в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг)
9.	<b>ПК-10</b> Анализ результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции (выполнения работ, оказания услуг)	ИД-1 <sub>ПК-10</sub> Знает современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг).	Знать: современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг)
		ИД-2 <sub>ПК-10</sub> Умеет анализировать информацию в области работ по подтверждению соответствия.	Уметь: анализировать информацию в области работ по подтверждению соответствия
10.	<b>ПК-11</b> Исследование применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации	ИД-1 <sub>ПК-11</sub> Знает методы контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг).	Знать: методы контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг)
		ИД-2 <sub>ПК-11</sub> Умеет применять методы квалитметрического анализа продукции (работ, услуг), в том числе при проектировании.	Уметь: применять методы квалитметрического анализа продукции (работ, услуг), в том числе при проектировании



11.	<b>ПК-12</b> Разработка порядка применения новых (современных) методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации.	ИД-1 <sub>ПК-12</sub> Знает требования пожарной, промышленной и экологической безопасности.	Знать: требования пожарной, промышленной и экологической безопасности
		ИД-2 <sub>ПК-12</sub> Знает требования охраны труда.	требования охраны труда
		ИД-3 <sub>ПК-12</sub> Знает современные инструменты контроля качества и управления качеством.	современные инструменты контроля качества и управления качеством
		ИД-4 <sub>ПК-12</sub> Умеет применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и регламентирующие системы менеджмента измерений (управление измерениями), аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности.	Уметь: применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и регламентирующие системы менеджмента измерений (управление измерениями), аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности
12.	<b>ПК-13</b> Составление отчетов о выявленных дефектах, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) и о результатах проведения корректирующих действий по устранению этих дефектов	ИД-1 <sub>ПК-13</sub> Знает методы управления документооборотом организации.	Знать: методы управления документооборотом организации
		ИД-2 <sub>ПК-13</sub> Умеет составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг).	Уметь: составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)
13.	<b>ПК-15</b> 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 технологических линиях	ИД-1 <sub>ПК-15</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-15</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-15</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.	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

14.	<b>ПК-16</b> Способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ИД-1 <sub>ПК-16</sub> Знает основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Знать: основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ИД-2 <sub>ПК-16</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
15.	<b>ПК-17</b> Способен осуществлять внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	ИД-1 <sub>ПК-17</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 на автоматизированных технологических линиях	Знать: методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ИД-2 <sub>ПК-17</sub> Умеет пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения  ИД-3 <sub>ПК-17</sub> Умеет производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения	Уметь: пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения  производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения
16.	<b>ПК-19</b> Способен проводить контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	ИД-1 <sub>ПК-19</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  ИД-2 <sub>ПК-19</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  ИД-3 <sub>ПК-19</sub> Знает специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания	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  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  специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

		<p>животного происхождения</p> <p>ИД-4<sub>ПК-19</sub> Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>
		<p>ИД-5<sub>ПК-19</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 на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ИД-6<sub>ПК-19</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</p>	<p>Уметь:</p> <p>осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</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</p>

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

Производственная практика (технологическая) относится к обязательной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат).

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

- Технология и экспертиза молока и молочной продукции;
- Технология и экспертиза мяса и мясопродуктов;
- Технология и экспертиза рыбы и гидробионтов;
- Технология производства и экспертиза вторичного сырья и прочих видов;
- Технология производства и экспертиза шерсти;
- Технология производства продукции растениеводства.

Прохождение практики необходимо для дальнейшего освоения дисциплин (модулей):

- Производственный контроль пищевых производств;
- Технология производства и экспертиза кожевенного сырья и полуфабриката;
- Технология производства и экспертиза пушно-мехового сырья и полуфабриката;
- Технология производства продукции животноводства.

## 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.	4	-	4	-	УК-3, УК-4, УК-8, ОПК-3
2	Основной этап: прохождение практики: изучение общей технологии продуктов питания животного происхождения.	200	-	200	1. Дневник 2. Отчет по практике 3. Опрос	ОПК-1, ОПК-6, ОПК-7, ПК-6, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-15, ПК-16, ПК-17, 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	48	-	48	1. Дневник 2. Отчет по практике 3. Опрос	УК-3, УК-4, УК-8, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ОПК-7, ПК-6, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-19
<b>ИТОГО ЗА 3 КУРС:</b>		<b>252</b>	<b>-</b>	<b>252</b>	<b>-</b>	УК-3, УК-4, УК-8, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ОПК-7, ПК-6, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-19
1	Организационный: инструктаж по технике безопасности. Правила оформления отчета и дневника по практике. Распределение тем индивидуальных заданий.	6	-	6	-	УК-3, УК-4, УК-8, ОПК-3
2	Основной этап: прохождение практики: изучение общей технологии продуктов питания животного происхождения.	350	-	350	1. Дневник 2. Отчет по практике 3. Опрос	ОПК-1, ОПК-6, ОПК-7, ПК-6, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-15, ПК-16, ПК-17, 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	40	-	40	1. Дневник 2. Отчет по практике 3. Опрос	УК-3, УК-4, УК-8, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ОПК-7, ПК-6, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-19
<b>ИТОГО ЗА 3 КУРС:</b>		<b>396</b>	<b>-</b>	<b>396</b>	<b>-</b>	УК-3, УК-4, УК-8, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ОПК-7, ПК-6, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-19
<b>ИТОГО</b>		<b>648</b>	<b>-</b>	<b>648</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

## 6. 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: 08.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с. (ВО: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-006081-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/361170> (дата обращения: 08.06.2022). - 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: 08.06.2022). — 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: 08.06.2022). — 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, 2021. - 188 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-906818-03-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1072103> (дата обращения: 08.06.2022). - 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

### Методическое обеспечение:

отсутствует



## 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

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

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<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 (технологическая) представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе практики.

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402 (2-я лекционная Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
2.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №202 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, 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*  
*товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения*  
*им. С.А. Каспарьянца*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**«Технологическая»**

**Направление подготовки**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Профиль подготовки**

Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

**Уровень высшего образования**

бакалавриат

**форма обучения:** очная

**год приема:** 2022

## 1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

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

1. Дневник
2. Отчет по практике
3. Опрос

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

1. Зачет с оценкой

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

Показатели компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
<b>УК-3</b>			
<p><b>Знать:</b> 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>	Глубокое знание проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации	Отлично	Высокий
	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	Хорошо	Повышенный
	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	Удовлетворительно	Пороговый
	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	Неудовлетворительно	Не сформирован

	взаимодействия членов команды в организации		
<p><b>Уметь:</b> 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>	Умеет в совершенстве 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	Отлично	Высокий
	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	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p><b>Владеть:</b> организацией управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде</p>	Полностью владеет навыками организацией управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде	Отлично	Высокий
	Владеет навыками организацией управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарно владеет навыками организацией управления 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 владеет навыками организацией управления 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-4</b>			
<p><b>Знать:</b> компьютерные технологии и информационную инфраструктуру организации; коммуникации профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации; коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования</p>	Глубокое знание компьютерных технологий и информационную инфраструктуру организации; коммуникации профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации; коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании компьютерных технологий и информационную инфраструктуру организации; коммуникации профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации; коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования	Хорошо	Повышенный

коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий	коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий		
	<b>Фрагментарные знания</b> компьютерных технологий и информационную инфраструктуру организации; коммуникации профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает компьютерных технологий и информационную инфраструктуру организации; коммуникации профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать проходжение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации	Умеет в совершенстве создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать проходжение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации	Отлично	Высокий
	Умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать проходжение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать проходжение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать проходжение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Владеть:</b> принципами формирования системы коммуникации; анализирует систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представляет планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использует технологии построения	Полностью владеет принципами формирования системы коммуникации; анализирует систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представляет планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использует технологии построения эффективной коммуникации в организации; передает профессиональную информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использует современные средства информационно-коммуникационных технологий	Отлично	Высокий
	Владеет принципами формирования системы коммуникации; анализирует систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представляет планы и результаты собственной и командной деятельности с	Хорошо	Повышенный

<p>эффективной коммуникации в организации; передает профессиональную информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использует современные средства информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>использованием коммуникативных технологий; использует технологии построения эффективной коммуникации в организации; передает профессиональную информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использует современные средства информационно-коммуникационных технологий</p>		
	<p>Фрагментарно владеет принципами формирования системы коммуникации; анализирует систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представляет планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использует технологии построения эффективной коммуникации в организации; передает профессиональную информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использует современные средства информационно-коммуникационных технологий</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не владеет принципами формирования системы коммуникации; анализирует систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представляет планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использует технологии построения эффективной коммуникации в организации; передает профессиональную информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использует современные средства информационно-коммуникационных технологий</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>УК-8</b>			
<p><b>Знать:</b> последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения</p>	<p>Глубокое знание о последствиях воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения</p>	Отлично	Высокий
	<p>Несущественные ошибки в знании о последствиях воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарное знание о последствиях воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не знает последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p><b>Уметь:</b> принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умеет в совершенстве принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Умеет частично принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умеет принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуаций</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован

	ситуациях		
<b>Владеть:</b> знаниями и умениями 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	Полностью владеет знаниями и умениями 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	Отлично	Высокий
	Владеет знаниями и умениями 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	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарно владеет знаниями и умениями 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	Удовлетворительно	Пороговый
	Не владеет знаниями и умениями 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	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ОПК-1</b>			
<b>Знать:</b> способы применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач профессиональной деятельности	Глубокое знание о способах применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач профессиональной деятельности	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании о способах применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач профессиональной деятельности	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания о способах применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач профессиональной деятельности	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает способы применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач профессиональной деятельности	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> применять информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Умеет в совершенстве применять информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Отлично	Высокий
	Умеет применять информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично применять информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет применять информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Владеть:</b> методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Полностью владеет методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Отлично	Высокий
	Владеет методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарно владеет методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства, переработки и хранения	Удовлетворительно	Пороговый



	сельскохозяйственной продукции		
	Не владеет методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ОПК-3</b>			
<b>Знать:</b> условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Глубокое знание об условиях безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании об условиях безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания основных требований информационной безопасности, видов и объектов интеллектуальной собственности, авторов и патентообладателей, видов охранных 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 охранных документов на интеллектуальную собственность, основы Российского законодательства в сфере защиты интеллектуальной собственности	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> анализировать результаты информационно-библиографического поиска, используя современные информационные технологии для составления отчета.	Умеет анализировать результаты информационно-библиографического поиска, используя современные информационные технологии для составления отчета.	Отлично	Высокий
	Умеет анализировать результаты информационно-библиографического поиска, используя современные информационные технологии для составления отчета, допуская несущественные ошибки	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично анализировать результаты 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
<b>Владеть:</b> навыками поиска информации с помощью персонального компьютера	Полностью владеет навыками поиска информации с помощью персонального компьютера.	Отлично	Высокий
	Владеет навыками поиска информации с помощью персонального компьютера	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарно владеет навыками поиска информации с помощью персонального компьютера.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не владеет навыками поиска информации с помощью персонального компьютера.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ОПК-3</b>			
<b>Знать:</b> условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Глубокое знание об условиях безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании об условиях безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания об условиях безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения	Удовлетворительно	Пороговый

	сельскохозяйственной продукции		
	Не знает условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Умеет в совершенстве организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Отлично	Высокий
	Умеет организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Владеть:</b> приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Полностью владеет приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Отлично	Высокий
	Владеет приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарно владеет приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Не владеет приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ОПК-6</b>			
<b>Знать:</b> экономические основы производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Глубокое знание об экономических основах производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании об экономических основах производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания об экономических основах производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает об экономических основах производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> оценивать экономическую эффективность производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Умеет в совершенстве оценивать экономическую эффективность производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Отлично	Высокий
	Умеет оценивать экономическую эффективность производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично оценивать экономическую эффективность производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет оценивать экономическую эффективность производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Владеть:</b> приёмами анализа	Полностью владеет приёмами анализа экономической эффективности применения технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной	Отлично	Высокий

экономической эффективности применения технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	продукции		
	Владеет приёмами анализа экономической эффективности применения технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарно владеет приёмами анализа экономической эффективности применения технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Не владеет приёмами анализа экономической эффективности применения технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ОПК-7</b>			
<b>Знать:</b> сферу применения современных информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Глубокое знание о сфере применения современных информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании о сфере применения современных информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания о сфере применения современных информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает сферу применения современных информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> использовать информационные технологии при решении базовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Умеет в совершенстве использовать информационные технологии при решении базовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Отлично	Высокий
	Умеет использовать информационные технологии при решении базовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично использовать информационные технологии при решении базовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет использовать информационные технологии при решении базовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Владеть:</b> навыками анализа эффективности применения информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Полностью владеет навыками анализа эффективности применения информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Отлично	Высокий
	Владеет навыками анализа эффективности применения информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарно владеет навыками анализа эффективности применения информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Не владеет навыками анализа эффективности применения информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-6</b>			
<b>Знать:</b>	Глубокое знание об основных понятиях в сфере управления качеством (менеджмента качества)	Отлично	Высокий

<p>основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг)</p> <p>Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений</p> <p>национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг)</p> <p>международные технические регламенты в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг)</p>	<p>продукции (работ, услуг); Законодательства Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений; национальных, межгосударственных, международных стандартов и нормативных правовых актов по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг); международных технических регламентов в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг)</p>		
	<p>Несущественные ошибки в знании об основных понятиях в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг); Законодательства Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений; национальных, межгосударственных, международных стандартов и нормативных правовых актов по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг); международных технических регламентов в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг)</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные знания об основных понятиях в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг); Законодательства Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений; национальных, межгосударственных, международных стандартов и нормативных правовых актов по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг); международных технических регламентов в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг)</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не знает основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг); Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений; национальных, межгосударственных, международных стандартов и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг); международных технических регламентов в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг)</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-10</b>			
<p><b>Знать:</b></p> <p>современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг)</p>	<p>Глубокое знание современных российских и зарубежных опытов в области управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг)</p>	Отлично	Высокий
	<p>Несущественные ошибки в знании современных российских и зарубежных опытов в области управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг)</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные знания современных российских и зарубежных опытов в области управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг)</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не знает современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг)</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p><b>Уметь:</b></p>	<p>Умеет в совершенстве анализировать информацию в области работ по подтверждению соответствия</p>	Отлично	Высокий

анализировать информацию в области работ по подтверждению соответствия	Умеет анализировать информацию в области работ по подтверждению соответствия	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично анализировать информацию в области работ по подтверждению соответствия	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет анализировать информацию в области работ по подтверждению соответствия	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-11</b>			
<b>Знать:</b> методы контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг)	Глубокое знание методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг)	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг)	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг)	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает методы контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг)	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> применять методы квалиметрического анализа продукции (работ, услуг), в том числе при проектировании	Умеет в совершенстве применять методы квалиметрического анализа продукции (работ, услуг), в том числе при проектировании	Отлично	Высокий
	Умеет применять методы квалиметрического анализа продукции (работ, услуг), в том числе при проектировании	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично применять методы квалиметрического анализа продукции (работ, услуг), в том числе при проектировании	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет применять методы квалиметрического анализа продукции (работ, услуг), в том числе при проектировании	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-12</b>			
<b>Знать:</b> требования пожарной, промышленной и экологической безопасности  требования охраны труда  современные инструменты контроля качества и управления качеством	Глубокие знания требований пожарной, промышленной и экологической безопасности; требований охраны труда; современных инструменты контроля качества и управления качеством	Отлично	Высокий
	Глубокие знания требований пожарной, промышленной и экологической безопасности; требований охраны труда; современных инструменты контроля качества и управления качеством	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания Глубокие знания требований пожарной, промышленной и экологической безопасности; требований охраны труда; современных инструменты контроля качества и управления качеством	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает требования пожарной, промышленной и экологической безопасности; требования охраны труда; современные инструменты контроля качества и управления качеством	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и регламентирующие системы менеджмента измерений (управление измерениями), аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности	Умеет в совершенстве применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и регламентирующие системы менеджмента измерений (управление измерениями), аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности	Отлично	Высокий
	Умеет применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и регламентирующие системы менеджмента измерений (управление измерениями), аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и регламентирующие системы менеджмента измерений (управление измерениями), аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности	Удовлетворительно	Пороговый

	Не умеет применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и регламентирующие системы менеджмента измерений (управление измерениями), аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-13</b>			
<b>Знать:</b> методы управления документооборотом организации	Глубокое знание методов управления документооборотом организации	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании методов управления документооборотом организации	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания методов управления документооборотом организации	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает методы управления документооборотом организации	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)	Умеет в совершенстве составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)	Отлично	Высокий
	Умеет составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-15</b>			
<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	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	Отлично	Высокий
	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	Хорошо	Повышенный
	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	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован



<p><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, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Умеет в совершенстве 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; 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 продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; 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>	Хорошо	Повышенный
	<p>Частично 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; 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; 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-16</b>			
<p><b>Знать:</b> основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Глубокие знания об основных технологиях производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Отлично	Высокий
	<p>Несущественные ошибки в знании об основных технологиях производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные знания об основных технологиях производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не знает основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p><b>Уметь:</b> пользоваться методами контроля качества</p>	<p>Умеет в совершенстве пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного</p>	Отлично	Высокий

<p>выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>		
	<p>Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Умеет частично пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-17</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>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>	Отлично	Высокий
	<p>Несущественные ошибки в знании методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные знания методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p><b>Уметь:</b> пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие</p>	<p>Умеет в совершенстве пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения; производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения; производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения</p>	Хорошо	Повышенный

<p>требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Умеет частично пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения; производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умеет пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения; производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-19</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</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</p> <p>специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Глубокое знание назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; 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; специализированного программного обеспечения и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	Отлично	Высокий
	<p>Несущественные ошибки в знании назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; 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; специализированного программного обеспечения и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные знания назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-</p>	Удовлетворительно	Пороговый

<p>методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; 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; специализированного программного обеспечения и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</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; 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; специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Не сформирован</p>
<p><b>Уметь:</b> осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-</p>	<p>Умеет в совершенстве осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; 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</p>	<p>Отлично</p>	<p>Высокий</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 на автоматизированных технологических линиях; 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</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Повышенный</p>
	<p>Умеет частично осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Пороговый</p>

измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения	сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; 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		
	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 на автоматизированных технологических линиях; 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	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-3, УК-4, УК-8, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ОПК-7, ПК-6, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-15, ПК-16, ПК-17, 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.

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

1. Банк вопросов к опросу / зачету с оценкой

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

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

- комплект примерных вопросов для опроса / зачета с оценкой по практике – 20 шт. (Приложение 1).

**Комплект примерных вопросов для опроса / зачета с оценкой по практике**

Перечень примерных вопросов к опросу и зачету для оценки компетенции УК-3, УК-4, УК-8, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ОПК-7, ПК-6, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-19:

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. Микробиологические способы обработки.
7. Показатели, характеризующие качество молочного/рыбного/мясного сырья, их основные характеристики.
8. Холодильное оборудование пищевых производств.
9. Основные этапы технологического цикла производства.
10. Отличие полуфабриката от полуфабриката высокой степени готовности.
11. Термические способы обработки.
12. Классификация способов тепловой обработки.
13. Функционирование технологического потока как системы процессов.
14. Эффективность, точность и устойчивость технологического потока.
15. Устойчивость, управляемость и надежность технологического потока.
16. Технология производства рыбы соленой.
17. Ингредиенты и добавки в молочной / мясной / рыбной промышленности.
18. Вторичные продукты переработки молочного / мясного / рыбного сырья.
19. Методы консервирования, применяемые в пищевой промышленности.
20. 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 соответствуют 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: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции)

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**  
на производственную практику  
(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. Дурьманова, 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: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
 продукции)

**ПЛАН-ГРАФИК**  
 проведения производственной практики  
 (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. Дурьманова, 20

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

Дата	Краткое содержание работы	Форма отчетности

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

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

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

*(Образец оформления дневника по практике)*

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

(направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции)

**ДНЕВНИК**  
прохождения производственной практики  
(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**  
**«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.