

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

И. о. проректора по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.  
(подпись) (Ф.И.О.)

«30» мая 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРАКТИКИ**

**Производственная практика (преддипломная практика)**

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии продуктов животного происхождения

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация выпускника

Бакалавр

---

Разработчик программы 30.05.2024 Куцова А.Е.  
(дата) (Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой технологии продуктов животного происхождения  
(наименование кафедры, являющейся ответственной за данную, специальность)

30.05.2024 Пономарев А.Н.  
(дата) (Ф.И.О.)

## 1. Цели практики

Целями производственной практики (преддипломной практики) являются закрепление и углубление студентами полученных теоретических знаний на основе практического участия в деятельности предприятий (организаций, учреждений); приобретение ими профессиональных навыков и опыта самостоятельной работы; сбор, анализ и обобщение материалов для написания выпускной квалификационной работы, приобретение знаний основ производственных отношений и принципов управления с учетом технических, финансовых и человеческих факторов.

Задачами производственной практики (преддипломной практики) являются участие в разработке и осуществлении технологических процессов; участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции; выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции; организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции; организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования; оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий; участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования; контроль соблюдения технологической дисциплины; подбор и размещение технологического оборудования; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; оценка инновационного потенциала новой продукции; подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках; контроль соблюдения экологической безопасности производства; составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам; выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов; подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений; подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия; проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков; разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений; организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения; управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасности труда; участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов; мотивация сотрудников производства; организация профессионального обучения и аттестации сотрудников производства; изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов; проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок; формирование целей проекта (программы), решения задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей; выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности; разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта; выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию; разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, техническо-

го оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования; участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

Области профессиональной деятельности:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья).

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

*научно-исследовательский;*  
*производственно-технологический;*  
*организационно-управленческий;*  
*проектный.*

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки/специальности 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

## 2. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудо-вые действия из профессионального стандарта (при наличии))	
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД1 <sub>УК-1</sub> – Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения	Знает/понимает: поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения	Критический анализ информации  Анализ поставленной задачи и осуществление поиска необходимой информации для ее решения ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	
		Умеет/применяет: системный подход для решения поставленных задач		
	ИД2 <sub>УК-1</sub> – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений	Владеет: методиками критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач		Решение поставленной задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений
		Знает/понимает: поставленные задачи		
		Умеет/применяет: решать поставленные задачи, используя системный подход		
		Владеет: методиками критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия		

		возможных решений	ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД1 <sub>ук-2</sub> – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.	Знает/понимает: круг задач в рамках поставленной цели	Определение круга задач
		Умеет/применяет: выбирать оптимальные способы решения поставленных задач	
	ИД2 <sub>ук-2</sub> – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Владеет: методиками достижения поставленной цели.	Проект и выбор оптимальных способов решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
	Знает/понимает: оптимальные способы решения определенных задач	Умеет/применяет: оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
		Владеет: навыками публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта	
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД1 <sub>ук-3</sub> – Осуществляет социальное взаимодействие, основанное на понимании роли каждого участника команды	Знает/понимает: свою роль в команде	Командная работа и лидерство
		Умеет/применяет: осуществлять социальное взаимодействие	
	ИД2 <sub>ук-3</sub> – Результативно реализует свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций	Владеет: способами организации социального взаимодействия, основанного на понимании роли каждого участника команды	ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
	Знает/понимает: свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций	Умеет/применяет: реализовать свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций	

		Владеет: навыками реализации своей роли в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций	
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД1 <sub>УК-4</sub> – Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач	Знает/понимает: деловую коммуникацию в устной и письменной формах Умеет/применяет: коммуникативно-приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач	Коммуникация  Составление отчетов (разделов отчетов) по теме или по результатам проведенных экспериментов/работ  ПС 22.002Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
	ИД2 <sub>УК-4</sub> – Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения	Знает/понимает: диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения Умеет/применяет: выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения	Владеет: государственным языком Российской Федерации и иностранным(ыми) языком(ами) Знает/понимает: деловой коммуникацией в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие	ИД1 <sub>УК-5</sub> – Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях	Знает/понимает: информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных	Межкультурное взаимодействие  Составление отчетов

общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	бенностях и традициях различных социальных групп и демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения	групп и демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп	тов (разделов отчетов) по теме или по результатам проведенных экспериментов/работ  ПС 22.002Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
		Умеет/применяет: находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	
		Владеет: необходимыми для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	
		ИД2 <sub>ук-5</sub> – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД1 <sub>ук-6</sub> – Применяет знание о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы и критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата	Знает/понимает: свои ресурсы и их пределы для успешного выполнения порученной работы	Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье-сбережение)  Разработка элементов программ по микробиологическому контролю производства продуктов питания животного происхождения  ПС 22.002Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
		Умеет/применяет: критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата	
		Владеет: управления своим временем	
		ИД2 <sub>ук-6</sub> – Понимает важность планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
		Знает/понимает: важность планирования целей собственной деятельности	
		Умеет/применяет: траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
		Владеет: планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует	

		траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД1 <sub>УК-7</sub> – Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	Знает/понимает: необходимость поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы	Применение основ здорового образа жизни в собственной и профессиональной деятельности  Анализ требований, предъявляемых к выпускникам на рынке труда
		Умеет/применяет: поддерживать должный уровень физической подготовленности	
		Владеет: поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы	
	ИД2 <sub>УК-7</sub> – Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Знает/понимает: основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий	
		Умеет/применяет: основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	
		Владеет: физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в	ИД1 <sub>УК-8</sub> – Выявляет и устраняет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Знает/понимает: возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности	Безопасность жизнедеятельности  Контроль соблюдения требований промышленной безопасности и охраны труда на участке производства/лаборатории микробиологических и физико-химических методов анализа
		Умеет/применяет: устраняет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных кон-	

том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		фликтов Владеет: выявления и устранения возможных угроз для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ПС 22.002Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
	ИД2 <sub>ук-8</sub> – Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты и осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте	Знает/понимает: безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте	
		Умеет/применяет: средства защиты и осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций	
		Владеет: действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте	
ИД3 <sub>ук-8</sub> – Обеспечивает устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, а также принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	Знает/понимает: чрезвычайные ситуации и военные конфликты		
	Умеет/применяет: обеспечивать устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		
	Владеет: оказания спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций		
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД1 <sub>ук-9</sub> – Демонстрирует понимание значения инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры	Знает/понимает: компоненты и структуры инклюзивной компетентности	Инклюзивная компетентность  Владение навыками взаимодействия в профессиональных сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами  Анализ требований, предъявляемых к выпускникам на рынке труда
		Умеет/применяет: понимание значения инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры	
		Владеет: понимания значения инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры	
	ИД2 <sub>ук-9</sub> – Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями	Знает/понимает: профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами:	
Умеет/применяет: взаимодействовать в социальной и профессиональ-			



	здоровья и инвалидами	ной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	
		Владеет: осуществления профессиональной деятельности с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД1 <sub>УК-10</sub> – Демонстрирует понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знает/понимает: базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность  Проведение маркетинговых исследований научнотехнической информации  Анализ требований, предъявляемых к выпускникам на рынке труда
		Умеет/применяет: принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	
	Владеет: базовыми принципами функционирования экономики и экономического развития		
	ИД2 <sub>УК-10</sub> – Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски		
		Знает/понимает: методы личного экономического и финансового планирования	
		Умеет/применяет: финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	
		Владеет: личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД1 <sub>УК-11</sub> – Демонстрирует понимание природы коррупции как социально-правового феномена, идентифицирует коррупционное поведение в обществе и формирует к нему нетерпимое отношение	Знает/понимает: природу коррупции как социально-правового феномена и коррупционное поведение в обществе	Гражданская позиция  Руководствуется в своей профессиональной деятельности основами трудового законодательства Российской Федерации и организации труда  Анализ требований,
		Умеет/применяет: формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению и нетерпимое отношение к коррупционному поведению в обществе	
		Владеет: пониманием	

		природы коррупции как социально-правового феномена и способами идентификации коррупционного поведения в обществе	предъявляемых к выпускникам на рынке труда
	ИД2 <sub>ук-11</sub> – Идентифицирует проявления экстремизма, терроризма, формирует нетерпимое отношение к ним и знает меры противодействия им в профессиональной деятельности	Знает/понимает: основные положения законодательства, регламентирующего ответственность за правонарушения и преступления в сфере экстремизма и терроризма и меры противодействия им	
		Умеет/применяет: идентифицировать проявления экстремизма, терроризма и применять меры противодействия им в профессиональной деятельности на основе нетерпимого отношения к экстремизму и терроризму	
		Владеет: навыками оценки нормативных последствий проявления экстремизма, терроризма и мер противодействия им в профессиональной деятельности на основе нетерпимого отношения к экстремизму и терроризму	
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД1 <sub>опк-1</sub> – Способен понимать и применять принципы работы современных информационных технологий	Знает/понимает: принципы работы современных информационных технологий	Работа современных информационных технологий  Применение принципов работы современных информационных технологий ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
		Умеет/применяет: применять принципы работы современных информационных технологий	
		Владеет: современными информационными технологиями	
	ИД2 <sub>опк-1</sub> – Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности	Знает/понимает: современные информационные технологии в области профессиональной деятельности	Использование современных информационных технологий в области профессиональной деятельности ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
Умеет/применяет: использовать современные информационные технологии в области профессиональной деятельности			
		Владеет: использования современных информационных технологий в области профессиональной деятельности	
ОПК-2 Способен	ИД1 <sub>опк-2</sub> – Применяет физико-	Знает/понимает: основ-	Сбор, обработка,

применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	математический аппарат, основные законы физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности	ные законы физики, химии, механики Умеет/применяет: основные законы физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности Владеет: методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	анализ и обобщение результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний, а также решение задач профессиональной деятельности  ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
	ИД2 <sub>ОПК-2</sub> – Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний	Знает/понимает: стандартные задачи в профессиональной деятельности Умеет/применяет: естественнонаучные и общеинженерные знания Владеет: основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД1 <sub>ОПК-3</sub> – Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий	Знает/понимает: инженерные процессы Умеет/применяет: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач Владеет: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий	Знание инженерных процессов при решении профессиональных задач  Знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
	ИД2 <sub>ОПК-3</sub> – Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования	Знает/понимает: современное технологическое оборудование и приборы Умеет/применяет: использовать знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования Владеет: знаниями инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Знание инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИД1 <sub>ОПК-4</sub> – Осуществляет и контролирует технологические процессы и анализирует факторы влияющие на эффективность реализации ключевых технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Знает/понимает: основные технологические процессы и технологии Умеет/применяет: провести анализ технологических процессов и факторов с целью выявления эффективности технологических операций	Технологические процессы производства продуктов животного происхождения  Осуществление и контроль технологических процессов

	<p>ИД2<sub>ОПК-4</sub> – Демонстрирует знания в области физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения, способствующих формированию заданных свойств готовой продукции</p>	<p>Владеет: технологическими процессами и факторами влияющими на эффективность реализации ключевых технологических операций</p> <p>Знает/понимает: основные физико-химические, биохимические и микробиологические свойства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет/применяет: использовать информацию об основных физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения при проектировании готовой продукции с заданными свойствами</p> <p>Владеет: знаниями в области физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения, способствующих формированию заданных свойств готовой продукции</p>	<p>и анализ факторов, влияющих на эффективность реализации ключевых технологических операций при производстве продуктов животного происхождения</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p> <p>Демонстрация знаний в области физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения, способствующих формированию заданных свойств готовой продукции</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>ИД3<sub>ОПК-4</sub> – Применяет рациональные пути решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знает/понимает: основные факторы, влияющие на обеспечение качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет/применяет: решать профессиональные задачи с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет: методиками рациональных путей решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Применение рациональных путей решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>
<p>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>ИД1<sub>ОПК-5</sub> – Анализирует основные характеристики хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>Знает/понимает: основные характеристики хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения</p> <p>Умеет/применяет: организовывать и контролировать производство про-</p>	<p>Организация и контроль производства продукции из сырья животного происхождения</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхо-</p>

		<p>дукции из сырья животного происхождения</p> <p>Владеет: анализом основных характеристик хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>ждения</p> <p>Применение методов и способов организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения</p>
	ИД2 <sub>ОПК-5</sub> – Применяет методы и способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	<p>Знает/понимает: методы и способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения</p> <p>Умеет/применяет: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения</p> <p>Владеет: методами и способами организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>
ПКв-1 Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	ИД1 <sub>ПКв-1</sub> - Осуществляет поиск и анализ научно-технической информации по заданной тематике; знает и применяет нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<p>Знает/понимает: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p>	<p>Анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>
		<p>Умеет/применяет: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p> <p>Владеет: поиском и анализом научно-технической информации по заданной тематике</p>	
	ИД2 <sub>ПКв-1</sub> Определяет последовательность технологического процесса на основании данных вырабатываемого ассортимента продукции с учетом требований качества и безопасности сырья животного происхождения	<p>Знает/понимает: последовательность технологического процесса на основании данных вырабатываемого ассортимента продукции</p>	
		<p>Умеет/применяет: определять последовательность технологического процесса на основании данных вырабатываемого ассортимента продукции с учетом требований качества и безопасности сырья животного происхождения</p> <p>Владеет: знаниями последовательности технологического процесса на основании данных вырабатываемого ассортимента продукции</p>	
	ИД3 <sub>ПКв-1</sub> – Использует инфор-	Знает/понимает: инфор-	

	<p>мационные 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>мационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет/применяет: собирать, размещать, хранить, копировать, преобразовывать и передавать данные в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Владеет: технологиями сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	
<p>ПКв-2 Способен измерять, наблюдать и составлять описание проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок</p>	<p>ИД1<sub>ПКв-2</sub> – Изучает и анализирует состав и свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Знает/понимает: состав и свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет/применяет: анализировать состав и свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Владеет: навыками опи-</p>	<p>Описание проводимых исследований; обобщение данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; анализ результатов исследований и использование их при написании отчетов и научных публикаций</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p> <p>Анализ требований, предъявляемых к выпускникам на рынке труда</p>

		<p>сания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций</p>	
	<p>ИД2<sub>ПКв-2</sub> – Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знает/понимает: статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет/применяет: обрабатывать экспериментальные данные для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет: методиками статистической обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	
<p>ПКв-3 Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с учетом нормативной и технической документации</p>	<p>ИД1<sub>ПКв-3</sub> – Осуществляет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с учетом современных достижений науки и производства</p> <p>ИД2<sub>ПКв-3</sub> – Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Знает/понимает: основные технологические режимы и процессы производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет/применяет: осуществлять технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с учетом современных достижений науки и производства</p> <p>Владеет: знаниями основных технологических параметров технологических процессов современных достижений науки и производства</p> <p>Знает/понимает: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения; требования нормативной документации к технологическим процессам и продукции</p> <p>Умеет/применяет: корректировать режимы технологических процессов;</p>	<p>Организация технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Осуществление основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; использование методов контроля качества выполнения технологических операций; применение методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания</p>

		<p>работать с нормативной документацией</p> <p>Владеет: методиками контроля качества сырья и вспомогательных материалов, осуществляет производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с учетом нормативной и технической документации</p>	животного происхождения
<p>ПКв-4 Готов осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования, осуществлять контроль соблюдения</p>	<p>ИД3<sub>ПКв-3</sub> – Применяет методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>ИД1<sub>ПКв-4</sub> – Осуществляет 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>Знает/понимает: методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Умеет/применяет: применять стандартный пакет прикладных программ с целью оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет: методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Знает/понимает: новые виды технологического оборудования, основные технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет/применяет: подбирать основное технологическое оборудование с учетом соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p> <p>Владеет: навыками тех-</p>	<p>Знание новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Осуществление технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических</p>



<p>экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p>		<p>нологической 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>операций; применение способов эффективной организации производства с использованием современных единиц оборудования, автоматизированных поточно-механизированных линий</p>
	<p>ИД2<sub>ПКв-4</sub> – Применяет способы эффективной организации производства с использованием современных единиц оборудования, автоматизированных поточно-механизированных линий с элементами роботизации при соблюдении экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p>	<p>Знает/понимает: организацию производства с использованием современных единиц оборудования, автоматизированных поточно-механизированных линий с элементами роботизации</p>	<p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>
		<p>Умеет/применяет: организовать работу оборудования с соблюдением мер безопасности</p>	
	<p>Владеет: способами эффективной организации производства с использованием современных единиц оборудования, автоматизированных поточно-механизированных линий с элементами роботизации при соблюдении экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p>		
<p>ПКв-5 Организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях и управления им, осуществлять мониторинг системы производственного контроля</p>	<p>ИД1<sub>ПКв-5</sub> - Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>Знает/понимает: показатели безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>	<p>Обеспечение контроля качества производства продуктов питания животного происхождения</p>
		<p>Умеет/применяет: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования</p>	<p>Обеспечение соответствия технологического процесса производства технологическому регламенту</p>
		<p>Владеет: методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологиче-</p>	<p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>

		ской безопасности, регламентами, стандартными (аттестованными)	
	ИД2 ПКв-5 – Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	<p>Знает/понимает: брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Умеет/применяет: выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет: выявления брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>	
	ИД3 ПКв-5 – Производит анализ качества продукции и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения	<p>Знает/понимает: требования технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет/применяет: производить анализ качества продукции и производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет: методиками анализа качества продукции и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	
ПКв-6 Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подраз-	ИД1 ПКв-6 – Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	<p>Знает/понимает: методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет/применяет: выбирать оптимальные технические и организационные решения</p> <p>Владеет: навыками составления производственной документации</p>	<p>Расчет технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>

делений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга	ИД2 <sub>ПКв-6</sub> – Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<p>Знает/понимает: необходимость организовывать работу структурного подразделения</p> <p>Умеет/применяет: обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга</p> <p>Владеет: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством</p>	Знание новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
	ИД3 <sub>ПКв-6</sub> – Проводит 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>Знает/понимает: этапы проведения процедуры подтверждения соответствия</p> <p>Умеет/применяет: выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия</p> <p>Владеет: навыками выполнения работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов; подготовки исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений; подготовки документации для создания системы менеджмента качества предприятия;</p>	
ПКв-7 Способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные ре-	ИД1 <sub>ПКв-7</sub> – Осуществляет технологические расчеты, подбор оборудования, составление компоновочных решений для технологических линий, участков производства продуктов питания животного происхождения	<p>Знает/понимает: принципы расчета основного технологического оборудования, составления компоновочных решений для технологических линий</p> <p>Умеет/применяет: организовывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест</p>	Осуществление основных технологических расчетов, подбор оборудования, составление компоновочных решений для технологических линий, участков, цехов производства продуктов питания животного происхождения, а также ис-

шения задач с учетом нравственных аспектов деятельности и разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, моделировать и рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов), проектировать пищевые производства с использованием систем автоматизации и информационных технологий		Владеет: методиками технологических расчетов, подбора оборудования, составления компоновочных решений для технологических линий, участков, цехов производства продуктов питания животного происхождения	пользование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения  ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
	ИД2 <sub>ПКв-7</sub> – Использует системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций	Знает/понимает: информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций	
		Умеет/применяет: использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций	
		Владеет: навыками проектирования пищевых производств, расчета оборудования с учетом потребности в сырье и материалах, расстановки технологического оборудования	
	ИД3 <sub>ПКв-7</sub> – Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Знает/понимает: основное технологическое оборудование и принципы его размещения и работы	
ПКв-8 Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечения для	ИД1 <sub>ПКв-8</sub> – Осуществляет подбор информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения	Умеет/применяет: проектировать пищевые производства с использованием систем автоматизации и информационных технологий	Определение способов автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения; подбор информа-
		Владеет: методиками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования; участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки)	
		Знает/понимает: основные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения	
		Умеет/применяет: подби-	

автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения		рать информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения	ционных и телекоммуникационных технологий для автоматизации, а также использование специализированного программного обеспечения процесса производства продуктов питания животного происхождения  ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
	ИД2 <sub>ПКв-8</sub> – Использует специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Владеет навыками: специализированным программным обеспечением для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения	
		Знает/понимает: специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	
		Умеет/применяет: осуществлять математическое моделирование рецептур продуктов животного происхождения и автоматизацию основных технологических процессов	
		Владеет: специализированным программным обеспечением при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	
	ИД3 <sub>ПКв-8</sub> – Определяет способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Знает/понимает: способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	
		Умеет/применяет: подбирать способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	
	Владеет: методиками автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения		

### 3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика (преддипломная практика) относится к обязательной части Блока 2 «Практики» образовательной программы.

Практика базируется на следующих дисциплинах (практиках): Физическая культура, Компьютерная и инженерная графика, Экология и Введение в технологию отрасли, Основы проектного обучения, Пищевая микробиология, Ветеринарно-санитарная

экспертиза сырья и продуктов животного происхождения, Технология продуктов животного происхождения, Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия), Учебно-исследовательская работа студентов, Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения, Биотехнологический потенциал сырья животного происхождения, Физико-химические основы сырья и продуктов животного происхождения, Безопасность жизнедеятельности, Информатика, Физика. Процессы и аппараты, Прикладная механика, Теоретическая механика, Технологическое оборудование отрасли, Общая технология отрасли, Автоматизированные системы управления технологическими процессами, Информационные системы и технологии управления технологическими процессами Производственный контроль на предприятиях отрасли, Метрология и стандартизация, Основы экономики подготовки бакалавров по ФГОС ВО.

Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении практики необходимы для успешного прохождения ГИА и выполнения ВКР бакалавров.

#### 4. Место и время проведения практики

Практика проводится в 8 семестре.

Практика проводится в организации, осуществляющей деятельность по направленности (профилю) образовательной программы (далее – профильная организация), и (или) непосредственно в структурном подразделении ФГБОУ ВО «ВГУИТ» (далее – ВГУИТ).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов место прохождения практики учитывает особенности их психофизического развития, индивидуальные возможности, состояние здоровья и требования по доступности.

#### 5. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов (162 астрономических часа).

Практика реализуется в форме практической подготовки.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч	
		Контактная работа	Иные формы работы
<b>1</b>	<b>Подготовительный этап</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
1.1	Инструктаж по программе учебной/производственной практики, подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре)	1	-
1.2	Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)	1	-
<b>2</b>	<b>Рабочий этап</b> (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта))	<b>132</b>	<b>62</b>
2.1	Знакомство с базой учебной/производственной практики	100	50
2.2	Выполнение индивидуального задания	32	12
<b>3</b>	<b>Отчетный этап</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
3.1	Подготовка отчета и презентации (при необходимости) к защите	8	
3.2	Промежуточная аттестация по практике	2	
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>	<b>72</b>

#### 6 Формы промежуточной аттестации (отчётности по итогам практики)

**Отчет** по практике необходимо составлять во время практики по мере обработки того или иного раздела программы. По окончании практики и после проверки отчета руководителями практики от производства и кафедры, студент защищает отчет в установленный срок перед комиссией, назначаемой заведующим кафедрой.

**По окончании срока практики**, руководители практики от Университета доводят до сведения обучающихся график защиты отчетов по практике.

**В течение двух рабочих дней** после окончания срока практики обучающийся предоставляет на кафедру отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями, установленными методическими указаниями по практике, проводимой в форме практической подготовки, с характеристикой работы обучающегося, оценками прохождения практики и качества компетенций, приобретенных им в результате прохождения практики, данной руководителем практики от организации.

**В двухнедельный срок** после начала занятий обучающиеся обязаны защитить его на кафедральной комиссии, график работы которой доводится до сведения студентов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями отчета и характеристики руководителя практики от организации. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). **Отчет** по практике обучающийся сдает руководителю практики от ВГУИТ.

Оценочные средства формирования компетенций при выполнении программы практики оформляются в виде оценочных материалов.

## **7 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по практике**

**7.1 Оценочные материалы (ОМ)** для практики включают:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

**7.2** Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы практики** (приложением).

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ 2.4.17-2017 «Положение об оценочных материалах».

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

### **8.1. Учебные печатные и электронные издания**

Материалы, полученные во время прохождения практики.

При прохождении практики во ВГУИТ – материалы Ресурсного центра университета и электронные библиотечные системы.

1. Батищева, Л. В. Производственный микробиологический контроль на предприятиях молочной отрасли. Лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Батищева, Д. В. Ключникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2013. — 156 с. — ISBN 978-5-00032-011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71655>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — 96 с. — ISBN 978-5-00032-291-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106801>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Забодалова, Л. А. Введение в специальность : учебно-методическое пособие / Л. А. Забодалова. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2015. — 69 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91510>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Общая технология пищевой отрасли: Методические указания : методические указания / составитель Г. Н. Забегалова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020. — 61 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159439>. — Режим доступа: для авториз. пользователей..

5. Голубева, Л. В. Общая технология молочной отрасли : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. Б. Станиславская, Н. Г. Догарева. — Воронеж : ВГУИТ, 2011. — 72 с. — ISBN 978-5-89448-837-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5811>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Коновалов, С. А. Общая технология отрасли : учебное пособие / С. А. Коновалов, Н. Л. Чернопольская. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 180 с. — ISBN 978-5-89764-639-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113364>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Бобренева, И. В. Математическое моделирование в технологиях продуктов питания животного происхождения : учебное пособие / И. В. Бобренева, С. В. Николаева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-3440-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112670>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Ордина, Н. Б. Контроль технологических рисков при производстве продуктов питания : 2019-08-27 / Н. Б. Ордина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2018. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123432>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123681>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Ордина, Н. Б. Технохимический контроль и учет в молочной промышленности : 2019-08-27 / Н. Б. Ордина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2016. — 94 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123442>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мышалова, О. М. Актуальные технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 141 с. — ISBN 979-5-89289-177-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107705>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.



13. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121492>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Основы безопасности пищевой продукции : учебное пособие / К. А. Сидорова, Н. А. Череменина, Н. И. Белецкая, В. И. Свищерский. — 2-е изд., перераб., доп. и испр. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 281 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162316>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Гунькова, П. И. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности : учебно-методическое пособие / П. И. Гунькова, Л. В. Красникова. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2016. — 97 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91377>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. — 4-е изд., стер. . — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 832 с. — ISBN 978-5-98879-153-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4885>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология продуктов городских молочных заводов [Текст] : лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова ; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж, 2019. - 55 с. - 28 экз. + Электрон. ресурс. - <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2078>. - ISBN 978-5-00032-383-0.

18. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология продуктов городских молочных заводов [Текст] : лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова ; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж, 2019. - 55 с. - 28 экз. + Электрон. ресурс. - <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2078>. - ISBN 978-5-00032-383-0.

19. Мельникова, Е. И. Физико-химические основы сырья и продуктов животного происхождения [Текст] : программа курса и методические указания по выполнению контрольной работы для студентов, обучающихся по направлению 19.04.03 – «Продукты питания животного происхождения», очно-заочной и заочной формы обучения / Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова ; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 20 с. - 27 экз. + Электрон. ресурс. - <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4413>.

20. Полянских, С. В. Техно-химический контроль на предприятиях отрасли. Технология мяса и мясных продуктов [Текст] : лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Полянских, Н. М. Ильина ; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 167 с. - (Ч. 2). - 58 экз. + Электрон. ресурс. - <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4433>. - ISBN 978-5-00032-309-0 : 439-00.

21. Голубева, Л. В. Техничко-технологические основы производства молока и молочных продуктов (теория и практика) [Текст] : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова ; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 123 с. - 80 экз. + Электрон. ресурс. - <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2984>. - ISBN 978-5-00032-264-2.

22. Пономарев, А. Н. Технология продуктов животного происхождения (Технология сыра и продуктов из вторичного молочного сырья) [Текст] : учебное пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова ; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов

животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 135 с. - 56 экз. + Электрон. ресурс. - <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2678>. - Библиогр.: с. 130-131. - ISBN 978-5-00032-209-3 : 373-00.

23. Пономарев, А. С. Сравнительная характеристика химического состава мяса сельскохозяйственной птицы [Текст] / А. С. Пономарев, В. С. Слободяник, С. В. Полянский // Материалы студенческой научной конференции за 2014 год. - Воронеж, 2014. - С. 125.

24. Твердохлеб, Г. В. Технология молока и молочных продуктов [Текст] : учебное пособие (гриф Пр.) / Г. В. Твердохлеб, Г. Ю. Сажин, Р. И. Раманаускас. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 616 с. - 10 экз. - Библиогр.: с. 607. - ISBN 5-94343-104-7 : 500-00.

25. Книга, М. И. Технология молока и молочных продуктов [Текст] : учебное пособие. Ч. 1 / М. И. Книга, В. В. Змиев. - Харьков, 1976. - 103 с. - 1 экз. - Библиогр.: с. 100-101. - 0-25.

26. Антипова, Л. В. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных [Текст] / Л. В. Антипова, В. С. Слободяник, С. М. Сулейманов ; учебник. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ЮРАЙТ, 2020. - 388 с. - (Профессиональное образование). - 3 экз. - Библиогр.: с. 384-385. - ISBN 978-5-534-11200-9 : 900-00.

27. Мокий, М. С. Методология научных исследований [Текст] : учебник для магистров (гриф УМО) / М. С. Мокий, А. Л. Никифоров, В. С. Мокий ; под ред. М. С. Мокия. - М. : Юрайт, 2016. - 255 с. - 4 экз. - Библиогр.: с. 250-254. - ISBN 978-5-9916-7525-3 : 726-47.

28. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований [Текст] : учебное пособие / И. Н. Кузнецов. - М. : Дашков и К, 2013. - 284 с. - (Учебные издания для бакалавров). - 5 экз. - ISBN 978-5-394-01947-0 : 351-00.

29. Криштафович, В. И. Методы и техническое обеспечение контроля качества продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие для студ. вузов (гриф Пр.) / В. И. Криштафович, С. В. Колобов. - М. : Дашков и К, 2006. - 124 с. - 1 экз. - Библиогр.: с. 122-123. - ISBN 5-94798-786-4 : 68-40.

30. Крусь, Г. Н. Методы исследования молока и молочных продуктов [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Технология молока и молочных продуктов" (гриф МО) / Г. Н. Крусь, А. М. Шалыгина, З. В. Волокитина ; под ред. А. М. Шалыгиной. - М. : КолосС, 2002. - 368 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - 7 экз. - ISBN 5-9532-0020-X : 253-00.

31. Крусь, Г. Н. Методы исследования молока и молочных продуктов [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Технология молока и молочных продуктов" (гриф МО) / Г. Н. Крусь, А. М. Шалыгина, З. В. Волокитина ; под общ. ред. А. М. Шалыгиной. - М. : Колос, 2000. - 368 с. - (Учебники и учеб. пособия для студ. вузов). - 30 экз. - Библиогр.: с. 362. - ISBN 5-10-003440-8 : 75-00.

32. Антипова, Л. В. Биотехнология пищи [Текст] : физические методы : учебное пособие (гриф УМО) / Л. В. Антипова, С. С. Антипов, С. А. Титов. - Москва : Юрайт, 2021. - 210 с. - (Высшее образование). - 4 экз. - Библиогр.: с. 207-209. - ISBN 978-5-534-13162-8 : 862.75.

33. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи [Текст] : учебное пособие для СПО (Гриф УМО СПО) / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под редакцией Л. В. Антиповой. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ЮРАЙТ, 2020. - 204 с. - (Профессиональное образование). - 5 экз. - Библиогр.: с. 202-204. - ISBN 978-5-534-13610-4 : 555-45.

34. Антипова, Л. В. Химия пищи [Текст] : учебник / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2018. - 856 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - 2 экз. - Библиогр.: с. 839-840. - ISBN 978-5-8114-2982-0 : 1799-60.

Журналы «Мясная индустрия», «Все о мясе», «Молочная индустрия», «Молочное дело», «Пищевая промышленность» и др.

## 8.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

При изучении дисциплины используется программное обеспечение и информационные справочные системы: информационная среда для дистанционного обучения «Moodle», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение:

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Windows 7 (64 - bit)	Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
Microsoft Office 2007	Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
Microsoft Office 2010	Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
Microsoft Office Professional Plus 2013	Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian Academic OPEN 1 License No Level #61280574 от 06.12.2012 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
AdobeReaderXI	(бесплатное ПО) <a href="https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volumedistribution.htm">https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volumedistribution.htm</a>

## 8.3 Методические указания к прохождению практики

### 8.3.1 Методические указания для обучающихся

**Для студентов, обучающихся без использования дистанционных образовательных технологий**

Методические указания "Производственная практика, преддипломная практика" [Электронный ресурс] : для студентов, обучающихся по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» / А.Е. Куцова; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2021. - 45 с.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 32 с. <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>

Методические рекомендации по организации учебной работы студента направлены на повышение ритмичности и эффективности его самостоятельной работы по практике.

Завершающим этапом практики является подведение ее итогов. Подведение итогов практики **Производственная практика (преддипломная практика)** предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики, полноты и качества собранного материала, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов, выявления недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения.

Студент, получив замечания и рекомендации руководителя практики, после соответствующей доработки, выходит на защиту (зачет) отчета о практике. Отрицательный отзыв о работе студента во время практики, несвоевременная сдача отчета или неудовлетворительная оценка при защите отчета по практике считаются академической задолженностью.

По результатам практики составляется отчет, структура которого определяется задачами, установленными для данного типа практики в соответствии с методическими указаниями по сбору материала.

Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы практики. Таблицы, схемы, рисунки, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят.

Структурные элементы отчета по практике **Производственная практика (преддипломная практика)** определены в Методических рекомендациях по практике, проводимой в форме практической подготовки:

### Сведения о практике

#### Производственная практика, (преддипломная практика)

(наименование практики, отражающее вид и тип практики, в соответствии с программой практики по направлению подготовки или специальности)

С программой практики ознакомлен: \_\_\_\_\_  
(подпись обучающегося)

Убыл из ВГУИТ \_\_ \_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись, печать)

Место практики \_\_\_\_\_  
(город, наименование организации)

Прибыл в организацию \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись начальника ОК, печать)

Прошел инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(руководитель практики от профильной организации)

### Совместный рабочий график (план) прохождения практики

Раздел практики	
1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, правил техники безопасности, технологической документацией.
2	Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций, закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний.
3	Выполнение индивидуального задания.

В период прохождения практики (нужное подчеркнуть):

- выполнял(а) трудовые функции без оплаты
- назначен на оплачиваемую работу \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(указать должность)

Убыл из организации \_\_ \_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись начальника ОК, печать)

Тема индивидуального задания (выдается руководителем от Университета или от организации) \_\_\_\_\_

Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний

Компетенция	Трудовые функции	Формирование	Уровень сформированности
-------------	------------------	--------------	--------------------------

		Знаний (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	Умений (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	Навыков (владений) (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	
УК-..		Изучил методы и средства ...	Научился применять методы и средства ...	Овладел методами и средствами ...	
ОПК-...					
ПКв-					

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_  
(должность, ф.и.о., подпись, печать)

Выполнение индивидуального задания: \_\_\_\_\_.

Содержание и оформление отчета оценивается в соответствии с принятой в университете рейтинговой системой оценки знаний. Максимальная оценка отчета составляет 60 баллов.

В соответствии с учебным планом прохождение практики завершается итоговым контролем в форме зачета с оценкой. Максимальная оценка на зачете с оценкой) составляет 40 баллов.

Общая оценка результатов освоения практики складывается из числа баллов, набранных при оценке отчета по практике и при защите отчета на Вид контроля из РУП. Максимальная общая оценка всей практики составляет 100 баллов.

#### **Для студентов, обучающихся с использованием дистанционных образовательных технологий**

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем **практики** и распределение нагрузки по видам работ соответствует разделу 5. Распределение баллов соответствует п. 8.3.1 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего(их) преподавателя(ей)/руководителя(ей) практики и доводится до обучающихся.

#### **8.3.2. Методические рекомендации преподавателям**

##### **Для преподавателей, реализующих образовательные программы без использования дистанционных образовательных технологий**

Основной задачей преподавателей, проводящих **Производственную практику, (преддипломную практику)** являются закрепление и углубление студентами полученных теоретических знаний на основе практического участия в деятельности предприятий (организаций, учреждений); приобретение ими профессиональных навыков и опыта самостоятельной работы; сбор, анализ и обобщение материалов для написания выпускной квалификационной работы, приобретение знаний основ производственных отношений и принципов управления с учетом технических, финансовых и человеческих факторов.

Перед началом практики руководители практики от университета проводят собрания в группах, на которых разъясняют цели, задачи и порядок прохождения практики; знакомят с требованиями к отчетам по практике и порядком сдачи зачета.

Руководитель практики от университета обязан за 1-3 дня до начала практики студентов решить организационные вопросы. Совместно с руководителем практики от предприятия согласовать календарный план прохождения практики.

По прибытии на предприятие перед началом студенты в обязательном порядке проходят инструктаж по противопожарной безопасности и охране труда, знакомятся с правилами внутреннего распорядка на предприятии.

Работа студентов во время практики должна контролироваться руководителями практики от предприятия и университета в установленном порядке.

Во время посещений предприятий необходимо обратить внимание студентов на должностные инструкции менеджера по управлению качеством.

Для более глубокого изучения предмета преподаватель предоставляет студентам информацию о возможности использования Интернет-ресурсов по практике.

Рекомендуется проведение экскурсий по структурным подразделениям предприятия (организации).

**Для преподавателей, реализующих образовательные программы с использованием дистанционных образовательных технологий**

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем **практики** и распределение нагрузки по видам работ соответствует Разделу 5. Распределение баллов соответствует п. 8.3.1 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до обучающихся.

Реализация ЭО и ДОТ предполагает использование следующих видов и учебной деятельности: онлайн консультации, практические занятия, видео-лекции; лабораторные работы, проводимые полностью или частично с применением ЭО и ДОТ; текущий контроль в режиме тестирования и проверки домашних заданий; онлайн консультации по курсовому проектированию; самостоятельная работа и т.д

При реализации РПП в зависимости от конкретной ситуации ЭО и ДОТ могут быть применены в следующем виде:

- объем часов контактной работы обучающихся с преподавателем не сокращается) и электронные образовательные ресурсы (ЭОР) методически обеспечивают самостоятельную работу обучающихся в объеме, предусмотренном рабочей программой данной практики. При этом в случае необходимости занятия проводятся в режиме онлайн;

- смешанные формы обучения, сочетающие аудиторные занятия (при возможности перевода части контактных часов работы обучающихся с преподавателем в электронную информационно-образовательную среду без потери содержания практики) и ЭОР (часть учебного материала (например, лекции) может быть заменена ЭОР);

- учебные курсы, интегрированные в LMS Moodle, контактные часы по которым могут быть исключены, изучаются обучающимися самостоятельно при минимальном участии преподавателя (консультации в режиме форума или в режиме вебинара).

**9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике**

1) Информационно-развивающие технологии:

- использование мультимедийного оборудования при проведении практики;
- получение студентом необходимой учебной информации под руководством преподавателя или самостоятельно;

- метод ИТ - использование в учебном процессе системы автоматизированного проектирования;

2) Развивающие проблемно-ориентированные технологии.

- проблемные лекции и семинары;

- «работа в команде» - совместная деятельность под руководством лидера, направленная на решение общей поставленной задачи;

- «междисциплинарное обучение» - использование знаний из разных областей, группируемых и концентрируемых в контексте конкретно решаемой задачи;

- контекстное обучение;

- обучение на основе опыта.

3) Личностно ориентированные технологии обучения.

- консультации;

- «индивидуальное обучение» - выстраивание для студента собственной образовательной траектории с учетом интереса и предпочтения студента;

- опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;

- подготовка к докладам на студенческих конференциях.

## **10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

На кафедре технологии продуктов животного происхождения имеется оборудованный учебный класс (ауд. 041б), оснащенный компьютерами: Celeron 300 MHz, Celeron 433 MHz, Celeron 2.4 MHz, Pentium 4 3,2MHz, Pentium 4 3,0MHz, Pentium 4 3,0MHz, Celeron 2.8 MHz, плоттером марки HP DesignJet 430.

В учебном процессе реализуются программы: M.Word, M.Excel, Kompas и др.

Лекционная ауд. 035: лабораторные макеты, столы, лавки.

Для практических занятий используются аудитории 041б, 041, 039, 028– лаборатория технико-химического и микробиологического контроля: электроплитка, весы лабораторные, весы аналитические ВА-31, весы аналитические ВС- 23, весы ВЛЭ-1 кг, весы ВЛР-200, весы маслопробные СМП-84, лаборатория для определения кислотности молока ЛКМ, сушильный шкаф VS-10, сахариметр СУ-4, центрифуга ЦЛМП-24, центрифуга ЦЛК-1, фотоколориметр КФК-2, рН-метр рН-222.2, рН-метр портативный рН-600, рН метр «Статус», рН-метр 150, рН-метр «Нанна», прибор Чижовой, анализатор качества «Сомотос», стерилизатор паровой ГК-10-1 «ТЗМОИ», микробиологический бокс, микроскоп «Биолам», микроскоп ЛОМО, термостат электрический суховоздушный ТС-1/20 СПУ, шкаф вытяжной ДВС-а/1, холодильник «Апшерон», стол лабораторный химический СЛУБ 1/1, стол лабораторный, покрытый жостью СЛУБ 3/1, стол лабораторный для взвешивания СВ – 1, стол лабораторный химический СЛУБ 2/1, вискозиметр «Гепплера» ВК-2, вискозиметр Оствальда, пенетрометр, вискозиметр Энглера, рефрактометр РПЛ-3, рефрактометр ИФ-464, рефрактометр УРЛ-4752, телевизор «VESTEL», DVD – плеер «PHILIPS».

Технологическая лаборатория ауд. 120: 1) Фотоколориметр ЛФЛ-2; 2) Вытяжной шкаф КБ 120.1000.0167.000; 3) Термостат суховоздушный; 4) Водяная баня; 5) Потенциометр; 6) химическая посуда; 7) рефрактометр; 8) электрические плиты; 9) центрифуга; 10) ультрафильтрационная установка; 11) обратноосмотическая установка.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

<p>Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ</p>	<p>Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a> Adobe Reader XI (бесплатное ПО) <a href="https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html">https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</a> Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a> Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a> Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a> LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) <a href="http://ru.libreoffice.org/">http://ru.libreoffice.org/</a> Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»</p>
---	---



**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по практике (практической подготовке)

**Производственная практика (преддипломная практика)**

## 1. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

ки

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД1 <sub>УК-1</sub> – Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения	Знает/понимает: поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения	Критический анализ информации
		Умеет/применяет: системный подход для решения поставленных задач	Анализ поставленной задачи и осуществление поиска необходимой информации для ее решения
		Владеет: методиками критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач	
	ИД2 <sub>УК-1</sub> – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений	Знает/понимает: поставленные задачи	Решение поставленной задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
	Умеет/применяет: решать поставленные задачи, используя системный подход		
	Владеет: методиками критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений		
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограни-	ИД1 <sub>УК-2</sub> – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.	Знает/понимает: круг задач в рамках поставленной цели	Определение круга задач
		Умеет/применяет: выбирать оптимальные способы решения поставленных задач	Определение (исходя из действующих правовых норм) совокупности взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает
	ИД2 <sub>УК-2</sub> – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач,	Знает/понимает: оптимальные способы решения определенных задач	
		Умеет/применяет: оптимальные способы решения определенных задач,	

чений	исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	достижение поставленной цели. ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
		Владеет: навыками публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта	Проект и выбор оптимальных способов решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД1 <sub>УК-3</sub> – Осуществляет социальное взаимодействие, основанное на понимании роли каждого участника команды	Знает/понимает: свою роль в команде	Командная работа и лидерство  Сбор, обработка и анализ информации об организационной структуре предприятия  ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
		Умеет/применяет: осуществлять социальное взаимодействие	
	ИД2 <sub>УК-3</sub> – Результативно реализует свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций	Знает/понимает: свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций	
		Умеет/применяет: реализовать свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций	
ИД3 <sub>УК-3</sub> – Владеет: способами организации социального взаимодействия, основанного на понимании роли каждого участника команды	Знает/понимает: свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций	Владеет: навыками реализации своей роли в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций	
	Умеет/применяет: реализовать свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций		
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) язы-	ИД1 <sub>УК-4</sub> – Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных	Знает/понимает: деловую коммуникацию в устной и письменной формах	Коммуникация  Составление отчетов (разделов отчетов) по теме или по результатам проведенных экспериментов/работ  ПС
		Умеет/применяет: коммуникативно-приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач	
		Владеет: государственным языком	

ке(ах)	технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач	Российской Федерации и иностранным(ыми) языком(ами)	22.002Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
	ИД2 <sub>УК-4</sub> – Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения	Знает/понимает: диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения	Использование отечественного и международного опыта в соответствующей области исследований
		Умеет/применяет: выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения	ПС 22.002Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
		Владеет: деловой коммуникацией в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Ведение документов контроля производственных заданий, включая контроль технологических параметров, контроль эксплуатации оборудования, учета некондиционной продукции  ПС 22.002Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД1 <sub>УК-5</sub> – Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп и демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая миро-	Знает/понимает: информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп и демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп	Межкультурное взаимодействие
		Умеет/применяет: находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	Составление отчетов (разделов отчетов) по теме или по результатам проведенных экспериментов/работ
		Владеет: необходимыми для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	ПС 22.002Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения

	<p>вые религии, философские и этические учения</p> <p>ИД2<sub>ук-5</sub> – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>	<p>Знает/понимает: социокультурные особенности людей</p> <p>Умеет/применяет: недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей</p> <p>Владеет: недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей</p>	
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИД1<sub>ук-6</sub> – Применяет знание о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы и критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата</p> <p>ИД2<sub>ук-6</sub> – Понимает важность планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Знает/понимает: свои ресурсы и их пределы для успешного выполнения порученной работы</p> <p>Умеет/применяет: критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата</p> <p>Владеет: управления своим временем</p> <p>Знает/понимает: важность планирования целей собственной деятельности</p> <p>Умеет/применяет: траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>Владеет: планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)</p> <p>Разработка элементов программ по микробиологическому контролю производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПС 22.002Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>
<p>УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>ИД1<sub>ук-7</sub> – Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> <p>ИД2<sub>ук-7</sub> – Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессио-</p>	<p>Знает/понимает: необходимость поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы</p> <p>Умеет/применяет: поддерживать должный уровень физической подготовленности</p> <p>Владеет: поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы</p> <p>Знает/понимает: основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий</p> <p>Умеет/применяет: основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессио-</p>	<p>Применение основ здорового образа жизни в собственной и профессиональной деятельности</p> <p>Анализ требований, предъявляемых к выпускникам на рынке труда</p>

	нальной деятельности	Владеет: физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД1 <sub>ук-8</sub> – Выявляет и устраняет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Знает/понимает: возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности	Безопасность жизнедеятельности  Контроль соблюдения требований промышленной безопасности и охраны труда на участке производства/лаборатории микробиологических и физико-химических методов анализа  ПС 22.002Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
		Умеет/применяет: устраняет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
		Владеет: выявления и устранения возможных угроз для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
	ИД2 <sub>ук-8</sub> – Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты и осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте	Знает/понимает: безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте	
		Умеет/применяет: средства защиты и осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций	
		Владеет: действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте	
ИД3 <sub>ук-8</sub> – Обеспечивает устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, а также принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	Знает/понимает: чрезвычайные ситуации и военные конфликты		
	Умеет/применяет: обеспечивать устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		
	Владеет: оказания спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций		
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД1 <sub>ук-9</sub> – Демонстрирует понимание значения инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры	Знает/понимает: компоненты и структуры инклюзивной компетентности	Инклюзивная компетентность  Владение навыками взаимодействия в профессиональных сферах с лицами с ограниченными возможностями
		Умеет/применяет: понимание значения инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры	
	ИД2 <sub>ук-9</sub> – Взаимодействует в социальной и	Знает/понимает: профессиональную деятельность с лицами с ограничен-	

	<p>профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>	<p>ными возможностями здоровья и инвалидами:</p> <p>Умеет/применяет: взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p> <p>Владеет: осуществления профессиональной деятельности с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>	<p>здоровья и инвалидами</p> <p>Анализ требований, предъявляемых к выпускникам на рынке труда</p>
<p>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>ИД1<sub>УК-10</sub> – Демонстрирует понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p>	<p>Знает/понимает: базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p> <p>Умеет/применяет: принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p> <p>Владеет: базовыми принципами функционирования экономики и экономического развития</p>	<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p> <p>Проведение маркетинговых исследований научно-технической информации</p>
	<p>ИД2<sub>УК-10</sub> – Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>	<p>Знает/понимает: методы личного экономического и финансового планирования</p> <p>Умеет/применяет: финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски</p> <p>Владеет: личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>	<p>Анализ требований, предъявляемых к выпускникам на рынке труда</p>
<p>УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p>	<p>ИД1<sub>УК-11</sub> – Демонстрирует понимание природы коррупции как социально-правового феномена, идентифицирует коррупционное поведение в обществе и формирует к нему нетерпимое отношение</p>	<p>Знает/понимает: природу коррупции как социально-правового феномена и коррупционное поведение в обществе</p> <p>Умеет/применяет: формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению в обществе</p> <p>Владеет: пониманием природы коррупции как социально-правового феномена и способами идентификации коррупционного поведения в обществе</p>	<p>Гражданская позиция</p> <p>Руководствуется в своей профессиональной деятельности основами трудового законодательства Российской Федерации и организации труда</p>
	<p>ИД2<sub>УК-11</sub> – Идентифицирует проявления экстремизма, терроризма, формирует нетерпимое отношение к ним и знает меры противодействия им в профессиональной деятельности</p>	<p>Знает/понимает: основные положения законодательства, регламентирующего ответственность за правонарушения и преступления в сфере экстремизма и терроризма и меры противодействия им</p> <p>Умеет/применяет: идентифицировать проявления экстремизма, терроризма и применять меры противодействия им в профессиональной деятельности на основе нетерпимого отноше-</p>	<p>Анализ требований, предъявляемых к выпускникам на рынке труда</p>

		<p>ния к экстремизму и терроризму</p> <p>Владеет: навыками оценки нормативных последствий проявления экстремизма, терроризма и мер противодействия им в профессиональной деятельности на основе нетерпимого отношения к экстремизму и терроризму</p>	
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД1 <sub>ОПК-1</sub> – Способен понимать и применять принципы работы современных информационных технологий	Знает/понимает: принципы работы современных информационных технологий	<p>Работа современных информационных технологий</p> <p>Применение принципов работы современных информационных технологий</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологиям продуктов питания животного происхождения</p> <p>Использование современных информационных технологий в области профессиональной деятельности ПС 22.002 Специалист по технологиям продуктов питания животного происхождения</p>
		Умеет/применяет: применять принципы работы современных информационных технологий	
	ИД2 <sub>ОПК-1</sub> – Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности	Знает/понимает: современные информационные технологии в области профессиональной деятельности	
		<p>Умеет/применяет: использовать современные информационные технологии в области профессиональной деятельности</p> <p>Владеет: использования современных информационных технологий в области профессиональной деятельности</p>	
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД1 <sub>ОПК-2</sub> – Применяет физико-математический аппарат, основные законы физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности	Знает/понимает: основные законы физики, химии, механики	<p>Сбор, обработка, анализ и обобщение результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний, а также решение задач профессиональной деятельности</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>
		Умеет/применяет: основные законы физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности	
	ИД2 <sub>ОПК-2</sub> – Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний	Владеет: методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
		<p>Знает/понимает: стандартные задачи в профессиональной деятельности</p> <p>Умеет/применяет: естественнонаучные и общеинженерные знания</p> <p>Владеет: основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	ИД1 <sub>ОПК-3</sub> – Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совер-	Знает/понимает: инженерные процессы	Знание инженерных процессов при решении профессиональных задач
		Умеет/применяет: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	
		Владеет: знаниями инженерных про-	



ных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	шенствования технологий	цессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий	Знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения  Знание инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	
	ИД2 <sub>ОПК-3</sub> – Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования	Знает/понимает: современное технологическое оборудование и приборы		
		Умеет/применяет: использовать знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования		
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИД1 <sub>ОПК-4</sub> – Осуществляет и контролирует технологические процессы и анализирует факторы влияющие на эффективность реализации ключевых технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Знает/понимает: основные технологические процессы и технологии	Технологические процессы производства продуктов животного происхождения  Осуществление и контроль технологических процессов и анализ факторов, влияющих на эффективность реализации ключевых технологических операций при производстве продуктов животного происхождения ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	
		Умеет/применяет: провести анализ технологических процессов и факторов с целью выявления эффективности технологической операций		
		Владеет: технологическими процессами и факторами влияющими на эффективность реализации ключевых технологических операций		
	ИД2 <sub>ОПК-4</sub> – Демонстрирует знания в области физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения, способствующих формированию заданных свойств готовой продукции	Знает/понимает: основные физико-химические, биохимические и микробиологические свойства продуктов питания животного происхождения	Знает/понимает: основные факторы, влияющие на обеспечение качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения	
		Умеет/применяет: использовать информацию об основных физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения при проектировании готовой продукции с заданными свойствами		
		Владеет: знаниями в области физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения, способствующих формированию заданных свойств готовой продукции		
	ИД3 <sub>ОПК-4</sub> – Применяет рациональные пути решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продук-		Знает/понимает: основные факторы, влияющие на обеспечение качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения	Демонстрация знаний в области физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах
			Умеет/применяет: решать профессиональные задачи с позиций обес-	

	тов питания животного происхождения	<p>печения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет: методиками рациональных путей решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>продуктов питания животного происхождения, способствующих формированию заданных свойств готовой продукции</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p> <p>Применение рациональных путей решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	<p>ИД1<sub>ОПК-5</sub> – Анализирует основные характеристики хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения</p> <p>ИД2<sub>ОПК-5</sub> – Применяет методы и способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>Знает/понимает: основные характеристики хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения</p> <p>Умеет/применяет: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения</p> <p>Владеет: анализом основных характеристик хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения</p> <p>Знает/понимает: методы и способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения</p> <p>Умеет/применяет: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения</p> <p>Владеет: методами и способами организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>Организация и контроль производства продукции из сырья животного происхождения</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p> <p>Применение методов и способов организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>
ПКв-1 Способен изучать и анализировать научно-	ИД1 <sub>ПКв-1</sub> - Осуществляет поиск и анализ научно-технической ин-	Знает/понимает: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в	Анализ научно-технической информации, оте-

<p>техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования</p>	<p>формации по заданной тематике; знает и применяет нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p>	<p>производственном процессе</p>	<p>ческого и зарубежного опыта по тематике исследования</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>
		<p>Умеет/применяет: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p>	
	<p>ИД2<sub>ПКв-1</sub> Определяет последовательность технологического процесса на основании данных вырабатываемого ассортимента продукции с учетом требований качества и безопасности сырья животного происхождения</p>	<p>Владеет: поиском и анализом научно-технической информации по заданной тематике</p>	
		<p>Знает/понимает: последовательность технологического процесса на основании данных вырабатываемого ассортимента продукции</p>	
		<p>Умеет/применяет: определять последовательность технологического процесса на основании данных вырабатываемого ассортимента продукции с учетом требований качества и безопасности сырья животного происхождения</p>	
		<p>Владеет: знаниями последовательности технологического процесса на основании данных вырабатываемого ассортимента продукции</p>	
<p>ИД3<sub>ПКв-1</sub> – Использует 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>Знает/понимает: информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения</p>		
	<p>Умеет/применяет: собирать, размещать, хранить, копировать, преобразовывать и передавать данные в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>		
	<p>Владеет: технологиями сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>		
<p>ПКв-2 Способен измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, анализировать результаты исследований и использовать их</p>	<p>ИД1<sub>ПКв-2</sub> – Изучает и анализирует состав и свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных</p>	<p>Знает/понимает: состав и свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Описание проводимых исследований; обобщение данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; анализ результатов исследований и использование их при написании отчетов и научных публикаций</p>
<p>Умеет/применяет: анализировать состав и свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов</p>			

при написании отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	технологических линиях	питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения  Анализ требований, предъявляемых к выпускникам на рынке труда	
	ИД2 <sub>ПКв-2</sub> – Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения	Владеет: навыками описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций		Знает/понимает: статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения
		Умеет/применяет: обрабатывать экспериментальные данные для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения		Умеет/применяет: обрабатывать экспериментальные данные для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения
		Владеет: методиками статистической обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения		Владеет: методиками статистической обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения
ПКв-3 Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с учетом нормативной и технической документации	ИД1 <sub>ПКв-3</sub> – Осуществляет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с учетом современных достижений науки и производства	Знает/понимает: основные технологические режимы и процессы производства продуктов питания животного происхождения	Организация технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях  Осуществление основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; использование методов контроля качества выполнения технологических операций; применение методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
		Умеет/применяет: осуществлять технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с учетом современных достижений науки и производства		Умеет/применяет: осуществлять технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с учетом современных достижений науки и производства
		Владеет: знаниями основных технологических параметров технологических процессов современных достижений науки и производства		Владеет: знаниями основных технологических параметров технологических процессов современных достижений науки и производства
	ИД2 <sub>ПКв-3</sub> – Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знает/понимает: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения; требования нормативной документации к технологическим процессам и продукции		Знает/понимает: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения; требования нормативной документации к технологическим процессам и продукции
		Умеет/применяет: корректировать режимы технологических процессов; работать с нормативной документацией		Умеет/применяет: корректировать режимы технологических процессов; работать с нормативной документацией
		Владеет: методиками контроля качества сырья и вспомогательных материалов, осуществляет производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с учетом нормативной и технической документации		Владеет: методиками контроля качества сырья и вспомогательных материалов, осуществляет производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с учетом нормативной и технической документации
ИД3 <sub>ПКв-3</sub> – Применяет методы математического моделирования и	Знает/понимает: методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производ-	Знает/понимает: методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производ-	ПС 22.002 Специалист по тех-	

	<p>оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>	<p>ства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Умеет/применяет: применять стандартный пакет прикладных программ с целью оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет: методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>	<p>нологии продуктов питания животного происхождения</p>
<p>ПКв-4 Готов осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования, осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p>	<p>ИД1<sub>ПКв-4</sub> – Осуществляет 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>ИД2<sub>ПКв-4</sub> – Применяет способы эффективной организации производства с использованием современных единиц оборудования, автоматизированных поточно-механизированных линий с элементами роботизации при соблюдении экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p>	<p>Знает/понимает: новые виды технологического оборудования, основные технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет/применяет: подбирать основное технологическое оборудование с учетом соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p> <p>Владеет: навыками технологической 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>Знание новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Осуществление технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций; применение способов эффективной организации производства с использованием современных единиц оборудования, автоматизированных поточно-механизированных линий</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>
		<p>Знает/понимает: организацию производства с использованием современных единиц оборудования, автоматизированных поточно-механизированных линий с элементами роботизации</p> <p>Умеет/применяет: организовать работу оборудования с соблюдением мер безопасности</p> <p>Владеет: способами эффективной организации производства с использованием современных единиц оборудования, автоматизированных поточно-механизированных линий с элементами роботизации при соблюдении экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p>	
<p>ПКв-5 Организовывать и прово-</p>	<p>ИД1<sub>ПКв-5</sub> - Проводит лабораторные исслед-</p>	<p>Знает/понимает: показатели безопасности и качества сырья, полуфабри-</p>	<p>Обеспечение контроля качест-</p>

<p>дить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях и управления им, осуществлять мониторинг системы производственного контроля</p>	<p>дования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>катов и продуктов питания</p> <p>Умеет/применяет: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования</p> <p>Владеет: методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, регламентами, стандартными (аттестованными)</p>	<p>ва производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Обеспечение соответствия технологического процесса производства технологическому регламенту</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>	
	<p>ИД2 ПКв-5 – Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знает/понимает: брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Умеет/применяет: выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет: выявления брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>		
	<p>ИД3 ПКв-5 – Производит анализ качества продукции 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>	<p>Знает/понимает: требования технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет/применяет: производить анализ качества продукции и производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеет: методиками анализа качества продукции и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>		
<p>ПКв-6 Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, за-</p>	<p>ИД1 ПКв-6 – Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знает/понимает: методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умеет/применяет: выбирать оптимальные технические и организаци-</p>	<p>Расчет технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного</p>	

<p>явки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга</p>	<p>исхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>	<p>онные решения</p> <p>Владеет: навыками составления производственной документации</p>	<p>происхождения</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p> <p>Знание новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Анализ требований, предъявляемых к выпускаемым на рынок труда</p>	
	<p>ИД2<sub>ПКв-6</sub> – Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Знает/понимает: необходимость организовывать работу структурного подразделения</p> <p>Умеет/применяет: обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга</p>		<p>Владеет: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством</p>
	<p>ИД3<sub>ПКв-6</sub> – Проводит 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>Знает/понимает: этапы проведения процедуры подтверждения соответствия</p> <p>Умеет/применяет: выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия</p> <p>Владеет: навыками выполнения работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов; подготовки исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений; подготовки документации для создания системы менеджмента качества предприятия;</p>		
<p>ПКв-7 Способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности и разрабатывать порядок выполнения работ,</p>	<p>ИД1<sub>ПКв-7</sub> – Осуществляет технологические расчеты, подбор оборудования, составление компоновочных решений для технологических линий, участков, цехов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знает/понимает: принципы расчета основного технологического оборудования, составления компоновочных решений для технологических линий</p> <p>Умеет/применяет: организовывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест</p> <p>Владеет: методиками технологических расчетов, подбора оборудования, составления компоновочных решений для технологических линий, участков, цехов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Осуществление основных технологических расчетов, подбор оборудования, составление компоновочных решений для технологических линий, участков, цехов производства продуктов питания животного происхождения, а также использование систем автоматизированного проектирования и программного</p>	
	<p>ИД2<sub>ПКв-7</sub> – Использует системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, инфор-</p>	<p>Знает/понимает: информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p>		

<p>планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, моделировать и рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов), проектировать пищевые производства с использованием систем автоматизации и информационных технологий</p>	<p>мационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p>	<p>Умеет/применяет: использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p>	<p>обеспечения</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>ИД3<sub>ПКв-7</sub> – Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>	<p>Владеет: навыками проектирования пищевых производств, расчета оборудования с учетом потребности в сырье и материалах, расстановки технологического оборудования</p>	
	<p>ИД3<sub>ПКв-7</sub> – Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>	<p>Знает/понимает: основное технологическое оборудование и принципы его размещения и работы</p>	
	<p>ИД3<sub>ПКв-7</sub> – Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>	<p>Умеет/применяет: проектировать пищевые производства с использованием систем автоматизации и информационных технологий</p> <p>Владеет: методиками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования; участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки)</p>	
<p>ПКв-8 Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ИД1<sub>ПКв-8</sub> – Осуществляет подбор информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знает/понимает: основные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Определение способов автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения; подбор информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации, а также использование специализированного программного обеспечения процесса производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания жи-</p>
	<p>ИД1<sub>ПКв-8</sub> – Осуществляет подбор информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Умеет/применяет: подбирать информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	
	<p>ИД1<sub>ПКв-8</sub> – Осуществляет подбор информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Владеет навыками: специализированным программным обеспечением для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	
	<p>ИД2<sub>ПКв-8</sub> – Использует специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>	<p>Знает/понимает: специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>Умеет/применяет: осуществлять математическое моделирование рецептур продуктов животного происхождения и автоматизацию основных технологических процессов</p> <p>Владеет: специализированным программным обеспечением при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>	



	ИДЗ <sub>ПКв-8</sub> – Определяет способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Знает/понимает: способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	вотного происхождения
		Умеет/применяет: подбирать способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	
		Владеет: методиками автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	

## 2. Паспорт оценочных материалов по практике

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	<b>Подготовительный этап</b> Инструктаж по программе учебной/производственной практики, подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре) Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11;	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	1-5; 6-10; 11-15; 16-20; 21-25; 26-30; 31-35; 36-40; 41-45; 46-50; 51-55	Проверка преподавателем/руководителем практики Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
2	<b>Рабочий этап</b> (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта)) Знакомство с базой учебной/производственной практики Выполнение индивидуального задания	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПКв-1; ПКв-2; ПКв-3; ПКв-4; ПКв-5; ПКв-6; ПКв-7; ПКв-8	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	56-60; 61-65; 66-70; 71-75; 76-80; 81-90; 91-100; 101-120; 121-160; 161-180; 181-195; 196-215; 216-225; 226-235	Проверка преподавателем/руководителем практики Отметка в системе Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.

3	<b>Отчетный этап</b> Подготовка отчета и презентации (при необходимости) к защите Промежуточная аттестация по практике	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПКв-1; ПКв-2; ПКв-3; ПКв-4; ПКв-5; ПКв-6; ПКв-7; ПКв-8	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	1-5; 6-10; 11-15; 16-20; 21-25; 26-30; 31-35; 36-40; 41-45; 46-50; 51-55; 56-60; 61-65; 66-70; 71-75; 76-80; 81-90; 91-100; 101-120; 121-160; 161-180; 181-195; 196-215; 216-225; 226-235	Проверка преподавателем/руководителем практики Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% - хорошо; 85-100% - отлично.
---	--	--	--	---	---

### 3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

**Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**  
Аттестация обучающегося по практике проводится в форме собеседования (оценка защиты отчета по практике, выполнения отчета по практике и презентации к защите), зачет с оценкой.

#### 3.1 Собеседование

##### 3.1.1 Шифр и наименование компетенции

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ИД<sub>1УК-1</sub> - Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения

ИД<sub>2УК-1</sub> – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений

№	Текст вопроса (задачи, задания)
1.	Как в современной литературе по менеджменту определяют «организацию как систему управления»?
2.	Для чего создаются организации?
3.	Какие преобладают организации в структуре экономики нашей страны?
4.	Назовите четыре организационно-правовые формы коммерческих организаций.
5.	Приведите пять примеров некоммерческих организаций.

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ИД<sub>1УК-2</sub> – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.

ИД2<sub>УК-2</sub> – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

№	Текст вопроса (задачи, задания)
6.	Дайте определения понятиям комплекса и системы.
7.	Чем отличается системный от комплексного подхода?
8.	Охарактеризуйте неорганизованную и организованную системы.
9.	Дайте анализ факторов внутренней среды организации.
10.	Опишите внешнюю среду организации: факторы внешней среды прямого действия: поставщики, потребители, конкуренты, профсоюзы, государственные органы.

**УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде**

ИД1<sub>УК-3</sub> - Осуществляет социальное взаимодействие, основанное на понимании роли каждого участника команды

ИД2<sub>УК-3</sub> - Результативно реализует свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций

№	Текст вопроса (задачи, задания)
11.	Дайте характеристику мотивации и критериям мотивации труда.
12.	Что такое индивидуальная и групповая мотивация?
13.	Перечислите первичные и вторичные потребности.
14.	Дайте анализ потребностям и мотивационному поведению.
15.	Охарактеризуйте мотивацию по Маслоу и иерархию потребностей.

**УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)**

ИД1<sub>УК-4</sub> – Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач

ИД2<sub>УК-4</sub> – Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения

№	Текст вопроса (задачи, задания)
16.	Какие коммуникативные качества речи определяют культуру профессиональной речи?
17.	Что представляют собой канцеляризмы в официально-деловой письменной речи, их положительные и отрицательные стороны?
18.	Каковы прямые и косвенные доказательства убеждающей речи?
19.	Культура официально-деловой письменной речи.
20.	Мастерство публичного выступления.

**УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах**

ИД1<sub>УК-5</sub> – Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп и демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения

ИД2<sub>УК-5</sub> – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции

№	Текст вопроса (задачи, задания)
21.	Определение, виды, формы культуры.
22.	Типология культур: элитарная, народная, массовая.
23.	Типология культур: доминирующая, субкультура, контркультура.
24.	История возникновения науки культурология.
25.	Трактовка понятия «культура» в исторические периоды.

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

ИД1<sub>УК-6</sub> – Применяет знание о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы и критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата

ИД2<sub>УК-6</sub> – Понимает важность планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

№	Текст вопроса (задачи, задания)
26.	Методики повышения личной эффективности.
27.	Проблематика ведения хронометража.
28.	Принципы планирования.
29.	Краткосрочное и долгосрочное планирование.
30.	Контекстное планирование.

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

ИД1<sub>УК-7</sub> – Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни

ИД2<sub>УК-7</sub> – Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности

№	Текст вопроса (задачи, задания)
31.	Какие из упражнений служат для развития общей выносливости?
32.	Какие цели предполагает ППФП?
33.	Что не входит перечень особенностей характера труда?
34.	Что включают в себя физкультурно-оздоровительные технологии?
35.	Какие упражнения предупреждают наступающее утомление в течение дня и способствуют поддержанию высокой работоспособности без перенапряжения?

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ИД1<sub>УК-8</sub> – Выявляет и устраняет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ИД2<sub>УК-8</sub> – Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты и осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте

ИД3<sub>УК-8</sub> – Обеспечивает устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, а также принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций

№	Текст вопроса (задачи, задания)
36.	Как изменяется работоспособность в течение дня?
37.	Что понимают под микроклиматическими условиями?
38.	К какому классу по степени потенциальной опасности для организма относится хлор?
39.	Как называются вещества, приводящие к развитию аллергических заболеваний?
40.	Какой путь поступления вредных веществ в организм человека наиболее опасен?

УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

ИД1<sub>УК-9</sub> – Демонстрирует понимание значения инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры

ИД2<sub>УК-9</sub> – Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

№	Текст вопроса (задачи, задания)
41.	Какова роль профессионального обучения и профессиональной деятельности в социализа-

	ции и интеграции лиц с инвалидностью и ОВЗ?
42.	В чем состоит учет особых образовательных потребностей обучающихся с инвалидностью и ОВЗ при получении ими профессионального образования?
43.	Каковы организационные и содержательные особенности реализации инклюзивных подходов в профессиональном образовании различных категорий обучающихся?
44.	Что включает в себя понятие «специальные условия получения образования»?
45.	В чем заключаются особенности адаптированной образовательной программы?

#### УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

ИД1<sub>УК-10</sub> – Демонстрирует понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

ИД2<sub>УК-10</sub> – Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски

№	Текст вопроса (задачи, задания)
46.	Что такое экономическая культура человека? В чем состоят ее функции?
47.	Есть ли сферы практического применения ценностно-ориентированного подхода?
48.	Назовите проблемы, которые невозможно решить в рамках рыночной экономики.
49.	Принятие решения в различных сферах жизнедеятельности на примере «потребление-сбережение»?
50.	Подходы к объяснению и прогнозированию поведения экономического субъекта.

#### УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

ИД1<sub>УК-11</sub> – Демонстрирует понимание природы коррупции как социально-правового феномена, идентифицирует коррупционное поведение в обществе и формирует к нему нетерпимое отношение

ИД2<sub>УК-11</sub> – Идентифицирует проявления экстремизма, терроризма, формирует нетерпимое отношение к ним и знает меры противодействия им в профессиональной деятельности

№	Текст вопроса (задачи, задания)
51.	Понятия «коррупция» и «противодействие коррупции».
52.	Правонарушения и юридическая ответственность.
53.	Законодательство в сфере противодействия коррупции.
54.	Основные принципы противодействия коррупции, экстремизму и терроризму
55.	Ответственность за правонарушения, имеющие признаки коррупции, экстремизма и терроризма

#### ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ИД1<sub>ОПК-1</sub> – Способен понимать и применять принципы работы современных информационных технологий

ИД2<sub>ОПК-1</sub> – Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности

№	Текст вопроса (задачи, задания)
56.	Что такое информационная технология?
57.	Что такое пользовательский интерфейс информационной системы?
58.	Как можно классифицировать информационные технологии по виду разрабатываемой информации?
59.	Какие виды пользовательского интерфейса вы знаете?
60.	Чем функциональные ИТ отличаются друг от друга?

#### ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИД1<sub>ОПК-2</sub> – Применяет физико-математический аппарат, основные законы физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности

ИД2<sub>ОПК-2</sub> – Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний

№	Текст вопроса (задачи, задания)
61.	Индивидуальная и коллективная научная деятельность.
62.	Особенности индивидуальной научной деятельности.
63.	Особенности коллективной научной деятельности.
64.	Понятие науки и закономерности её возникновения, функции науки и её главная отличительная черта.
65.	Структура науки, ее составные элементы, законы развития науки.

**ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов**

ИД1<sub>ОПК-3</sub> – Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий

ИД2<sub>ОПК-3</sub> – Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования

№	Текст вопроса (задачи, задания)
66.	Виды технологических процессов.
67.	Средства внешнего и внутривозовского транспорта на предприятиях по переработке животного сырья.
68.	Виды технологических потоков.
69.	Определение понятий «машина» и «аппарат».
70.	Требования к технологическому оборудованию.

**ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения**

ИД1<sub>ОПК-4</sub> – Осуществляет и контролирует технологические процессы и анализирует факторы влияющие на эффективность реализации ключевых технологических операций при производстве продуктов животного происхождения

ИД2<sub>ОПК-4</sub> – Демонстрирует знания в области физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения, способствующих формированию заданных свойств готовой продукции

ИД3<sub>ОПК-4</sub> – Применяет рациональные пути решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения

№	Текст вопроса (задачи, задания)
71.	Общий химический состав тканей животного сырья.
72.	Биохимические изменения в пищевом сырье при замораживании.
73.	Физические изменения в пищевом сырье при замораживании.
74.	Общий химический состав молока.
75.	Биохимические изменения в молоке при хранении.

**ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения**

ИД1<sub>ОПК-5</sub> – Анализирует основные характеристики хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения

ИД2<sub>ОПК-5</sub> – Применяет методы и способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения

№	Текст вопроса (задачи, задания)
76.	Какие микроорганизмы вызывают пищевые отравления чаще всего?
77.	Политика в области безопасности пищевых продуктов.
78.	Пищевая ценность пищевых продуктов.
79.	Биологическая ценность пищевых продуктов.
80.	Назовите микробиологические критерии.

**ПКв-1 Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования**

ИД1<sub>ПКв-1</sub> - Осуществляет поиск и анализ научно-технической информации по заданной тематике; знает и применяет нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

ИД2<sub>ПКв-1</sub> Определяет последовательность технологического процесса на основании данных выработываемого ассортимента продукции с учетом требований качества и безопасности сырья животного происхождения

ИД3<sub>ПКв-1</sub> – Использует 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

№	Текст вопроса (задачи, задания)
81.	Обоснование методики проведения эксперимента. Оснащение лаборатории по оценке качественных показателей сырья и готовой продукции.
82.	Характеристика органолептических показателей качества продуктов животного происхождения в условиях предприятия (в соответствии с профилем предприятия).
83.	Микробиологический контроль сырья и продуктов животного происхождения на предприятии.
84.	Порядок проведения исследований физико-химических показателей продуктов питания животного происхождения.
85.	Оценка степени свежести сырья и продуктов животного происхождения.
86.	Инструментальные методы в исследовании реологических характеристик сырья и полуфабрикатов.
87.	Методы исследования безопасности готовой продукции.
88.	Характеристика функциональных свойств ингредиентов в технологии продуктов животного происхождения.
89.	Алгоритм разработки схемы проведения эксперимента.
90.	Характеристика подходов в оценке физико-химических показателей качества готовой продукции животного происхождения.

ПКв-2 Способен измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

ИД1<sub>ПКв-2</sub> – Изучает и анализирует состав и свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ИД2<sub>ПКв-2</sub> – Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения

№	Текст вопроса (задачи, задания)
91.	Определение белков в аналитической практике исследования качества продуктов животного происхождения.
92.	Оценка микробной обсемененности сырья и продуктов животного происхождения.
93.	Оценка влияние параметров технологического процесса на качество готовой продукции.
94.	Экспресс-методы обнаружения бактерий. Экспериментальное определение функциональных свойств белковых препаратов.
95.	Оценка качественных характеристик растительных препаратов и животных белков в технологии продуктов животного происхождения.
96.	Оценка органолептических показателей качества сырья.
97.	Порядок определения физико-химических показателей качества готовой продукции.
98.	Исследование показателей биологической ценности продуктов животного происхождения.
99.	Принципы подбора ингредиентов при моделировании комбинированных продуктов.
100.	Исследование микроструктуры продуктов животного происхождения.

ПКв-3 Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с учетом нормативной и технической документации

ИД1<sub>ПКв-3</sub> – Осуществляет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с учетом современных достижений науки и производства

ИД2<sub>ПКв-3</sub> – Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ИД3<sub>ПКв-3</sub> – Применяет методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ

№	Текст вопроса (задачи, задания)
101.	Требования, предъявляемые в сыроделии к качеству молока.
102.	Микрофлора и ее роль в формировании вида сыра.
103.	Классификация и общая технология производства сыров.
104.	Общие сведения о плавленых сырах и сырье, применяемом для их производства.
105.	Классификация и современное состояние производства молочных консервов
106.	История и перспективы развития молочно-консервной отрасли.
107.	Теоретические основы и принципы консервирования молока.
108.	Особенности детского питания. Классификация детских молочных продуктов и характеристика сырья, применяемого для их производства.
109.	Понятие, состав и свойства нежирного молочного сырья.
110.	Рациональное использование всех составных частей молока.
111.	История развития мясной промышленности. Характеристика этапов.
112.	Мясная индустрия. Современная структура и управление
113.	Состояние материально – технической базы.
114.	Современная мясная индустрия.
115.	Тенденции и перспективы развития мясной промышленности страны.
116.	Научно – технический потенциал мясной промышленности.
117.	Сырье мясной промышленности. Пути увеличения ресурсов.
118.	Понятие о сырьевой зоне мясокомбинатов. Системы приемки сырья.
119.	Типы предприятий в мясной отрасли. Мясокомбинат – основная функциональная единица.
120.	Промышленные животные. Виды и их значения в получении мясных продуктов.

ПКв-4 Готов осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования, осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

ИД1<sub>ПКв-4</sub> – Осуществляет 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

ИД2<sub>ПКв-4</sub> – Применяет способы эффективной организации производства с использованием современных единиц оборудования, автоматизированных поточно-механизированных линий с элементами роботизации при соблюдении экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

№	Текст вопроса (задачи, задания)
121.	Технология пастеризованного и стерилизованного молока.
122.	Технология кисломолочных продуктов, творога и творожных изделий, сметаны, мороженого.
123.	Перспективы развития производства цельномолочных продуктов.
124.	История и современные тенденции производства сливочного масла.
125.	Основы технологии сливочного масла.
126.	Развитие производства сливочного масла в России.
127.	Характеристика сливочного масла как пищевого продукта.
128.	Состояние науки и производства отечественного маслоделия.
129.	Классификация сливочного масла. Сущность и основные способы производства сливочного масла.
130.	Технология производства масла с наполнителями и топленого.
131.	Перспективы развития производства сливочного масла.
132.	Основы технологии молочных консервов и продуктов детского питания.
133.	Технология сгущенных и сухих молочных консервов, сухих продуктов, детского питания на молочной основе.
134.	Основные направления промышленной переработки нежирного молочного сырья.
135.	Общая технология детских молочных продуктов.



136.	Доставка и приемка промышленных животных. Способ транспортировки и приемки.
137.	Технологическое значение подготовительных этапов в переработке промышленных животных.
138.	Структура современного промышленного предприятия. Понятие основного и вспомогательного производств.
139.	Первичная переработка скота. Название, цель, организация производства.
140.	Субпродукты. Понятие, сбор, обработка, использование.
141.	Эндокринно – ферментное сырье. Назначение, сбор, обработка, использование.
142.	Кровь убойных животных. Сбор и назначение.
143.	Понятие о шкурсырье. Виды обработки, использование.
144.	Кишечное сырье. Источники, обработка, использование.
145.	Колбасные изделия. Характеристика продукции. Виды продуктов. Понятие об ассортименте.
146.	Технологическая схема производства колбасных изделий.
147.	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Характеристика продукции. Виды продуктов. Понятие об ассортименте.
148.	Соленые изделия. Виды и технологическая схема производства.
149.	Характеристика вспомогательных производств мясоперерабатывающего предприятия. Общая характеристика.
150.	Понятие о комплексной переработке сырья в мясной промышленности.
151.	Понятие о безотходной технологии. Пути реализации.
152.	Проблема использования вторичных мясных ресурсов.
153.	Вторичные мясные ресурсы. Характеристика и использование.
154.	Основные виды технической продукции. Характеристика, назначение, виды.
155.	Переработка яйца.
156.	Обработка мяса и мясopодуKтов холодом.
157.	Основные технологические операции производства творога.
158.	Основные технологические операции производства молочных консервов.
159.	Основные технологические операции производства продуктов из мяса птицы.
160.	Основные технологические операции производства сыра.

ПКв-5 Организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях и управления им, осуществлять мониторинг системы производственного контроля

ИД1<sub>ПКв-5</sub> - Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

ИД2<sub>ПКв-5</sub> – Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

ИД3<sub>ПКв-5</sub> – Производит анализ качества продукции 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

№	Текст вопроса (задачи, задания)
161.	Контроль технологических процессов производства твердых сыров и масла коровьего различными способами.
162.	Порядок приемки сырья, отбор проб и подготовка их к анализу.
163.	Схема контроля качества заготавливаемого молочного сырья, компонентов в процессе их хранения.
164.	Требования к качеству сырья.
165.	Контроль технологического процесса, упаковки, маркировки и условий хранения продукции.
166.	Какова периодичность проведения химического анализа по определению массовой доли сахарозы творожных изделий?
167.	Определение сопротивления мороженого таянию.
168.	Методики определения основных микробиологических показателей для мороженого.
169.	Каким методом определяют дисперсность влаги в масле?
170.	Что такое сыропригодность молока и по каким критериям её определяют.

171.	Определение термоустойчивости молока.
172.	Титруемая и активная кислотность молока.
173.	Контроль режимов мойки, оценка качества мойки и дезинфекции технологического оборудования. Контроль моющих средств.
174.	Какие факторы определяют качество мяса. Понятие органолептического анализа. Правила и порядок проведения дегустации.
175.	Виды фальсификации мясных полуфабрикатов.
176.	Охарактеризуйте способы качественной фальсификации мясных полуфабрикатов.
177.	Назовите критерии идентификации мясных полуфабрикатов.
178.	Какими методами можно определить качественную и ассортиментную фальсификации.
179.	Какие показатели характеризуют свежесть мяса?
180.	Дайте определение функционально-технологическим свойствам животного сырья. Назовите основные методы экспериментального определения.

ПКв-6 Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга

ИД1<sub>ПКв-6</sub> – Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений

ИД2<sub>ПКв-6</sub> – Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ИД3<sub>ПКв-6</sub> – Проводит 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

№	Текст вопроса (задачи, задания)
181.	Перечислите состав программы производственного контроля.
182.	Порядок регистрации предприятия. Укажите основные регистрационные документы.
183.	Порядок организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов.
184.	Сертификат соответствия ГОСТ Р. Декларация соответствия.
185.	Сертификат качества. Обязательный сертификат соответствия.
186.	Добровольный сертификат соответствия качества продукции.
187.	Сертификат по техническому регламенту Таможенного Союза.
188.	Система экологического управления (ISO 14001:2004).
189.	Федеральные законы. Санитарные нормы и правила. Санитарные правила.
190.	Разработка ТУ и регистрация ТУ.
191.	Технический регламент Таможенного союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
192.	ГОСТ Р 51705.1—2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».
193.	ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
194.	ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции.
195.	ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции.

ПКв-7 Способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельно-

сти и разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, моделировать и рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов), проектировать пищевые производства с использованием систем автоматизации и информационных технологий

ИД1<sub>ПКв-7</sub> – Осуществляет технологические расчеты, подбор оборудования, составление компоновочных решений для технологических линий, участков, цехов производства продуктов питания животного происхождения

ИД2<sub>ПКв-7</sub> – Использует системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций

ИД3<sub>ПКв-7</sub> – Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

№	Текст вопроса (задачи, задания)
196.	Какой алгоритм составления материального баланса при производстве продуктов животного происхождения?
197.	Какие существуют методы проектирования предприятий по производству продуктов животного происхождения?
198.	Какие перспективы развития и размещения предприятий по производству продуктов животного происхождения?
199.	Какие виды и содержание проектных и предпроектных работ при проектировании молочных предприятий?
200.	Продуктовые расчеты и порядок их выполнения?
201.	Методы подбора и расчета оборудования основного производства.
202.	Технологические схемы производства. Их назначение и выбор.
203.	Основные принципы размещения технологического оборудования в проекте.
204.	Основные принципы построения графика технологических процессов и работ технологического оборудования.
205.	Кто проводит технические изыскания, и их цель и задачи?
206.	Продуктовые расчеты и порядок их выполнения?
207.	Каков состав технико-экономического обоснования проекта строительства нового молочного предприятия? Кто его составляет?
208.	Как проводится расчет мощности проектируемого предприятия молочной промышленности?
209.	Как проводится расчет мощности проектируемого предприятия мясной промышленности?
210.	Как проводится расчет мощности проектируемого предприятия птицеперерабатывающей промышленности?
211.	Особенности составления материального баланса сырья и готовой продукции молочного производства?
212.	Особенности составления материального баланса сырья и готовой продукции консервного производства?
213.	Особенности составления материального баланса сырья и готовой продукции мясожирового производства?
214.	Особенности составления материального баланса сырья и готовой продукции птицеперерабатывающего производства?
215.	Какие основные требования при составлении графика технологических процессов и работы машин и аппаратов?

ПКв-8 Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения

ИД1<sub>ПКв-8</sub> – Осуществляет подбор информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения

ИД2<sub>ПКв-8</sub> – Использует специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

ИД3<sub>ПКв-8</sub> – Определяет способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

№	Текст вопроса (задачи, задания)
216.	Какой порядок разработки и применения систем автоматизированного проектирования?

217.	Каков порядок использования пакетов прикладных программ при разработке и внедрении типовых проектов?
218.	Какие санитарные и противопожарные требования предъявляются к территории молочного завода?
219.	Что в данной задаче является ограничением? Что служит критерием оптимизации?
220.	Какие исходные данные необходимы для расчета часовой потребности предприятия в паре, воде, холоде, электроэнергии?
221.	Какой алгоритм составления материального баланса при производстве колбас?
222.	Автоматизированное проектирование предприятий мясной отрасли. Системный подход в проектировании.
223.	Математическая формализация моделей автоматизированного проектирования.
224.	Программное, лингвистическое и технологическое обеспечение САПР.
225.	Автоматизация технологических расчетов в решении частных задач проектирования предприятий мясной отрасли.

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок);

75- 84,99% - хорошо (Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок);

60-74,99% - удовлетворительно (Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.);

0-59,99% - неудовлетворительно (Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией).

### 3.2 Отчет по практике

#### Примерная структура отчета по практике:

**Титульный лист**

**Оглавление (содержание)**

**Введение**

**Сведения о практике:** *Производственная практика (преддипломная практика)*

(наименование практики, отражающее вид и тип практики, в соответствии с программой практики по направлению подготовки или специальности)

С программой практики ознакомлен: \_\_\_\_\_  
(подпись обучающегося)

Убыл из ВГУИТ \_\_ \_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись, печать)

Место практики \_\_\_\_\_  
(город, наименование организации)

Прибыл в организацию \_\_ \_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись начальника ОК, печать)

Прошел инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка \_\_ \_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(руководитель практики от профильной организации)

#### Совместный рабочий график (план) прохождения практики

Раздел практики	
1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, правил техники безопасности, технологической документацией.
2	Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций, закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний.
3	Выполнение индивидуального задания:

В период прохождения практики (нужное подчеркнуть):

- выполнял(а) трудовые функции без оплаты

- назначен на оплачиваемую работу \_\_\_\_\_ «\_\_» 20\_\_ г.

(указать должность)

Убыл из организации \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
(подпись начальника ОК, печать)

Тема индивидуального задания (выдается руководителем от Университета или от организации)

Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний

Компетенция	Трудовые функции	Формирование			Уровень сформированности
		Знаний (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении объектов исследования)	Умений (На примере конкретного предприятия, производственного участка в отношении объектов исследования)	Навыков (владений) (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении объектов исследования)	
УК-...	Методы и средства планирования и организации научных исследований и опытно-конструкторских разработок	Изучил способы поиска методов и средств планирования и организации научных исследований и опытно-конструкторских разработок	Научился применять методы и средства планирования и организации научных исследований и опытно-конструкторских разработок в условиях .....	Овладел следующими методами и средствами планирования и организации научных исследований и опытно-конструкторских разработок в условиях.....:	
ОПК-...					
ПК- ...					

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_

(должность, ф.и.о., подпись, печать)

**Основная часть, разбитую на главы и параграфы** (в зависимости от индивидуального задания может содержать аналитический обзор литературы и патентный поиск, краткую характеристику объектов и методов исследования, результаты и обсуждение, дискуссию и т.д.)

**Заключение**

**Список использованных источников**

**Приложения (в случае необходимости)**

**3.3 Индивидуальное задание**

Темы индивидуальных заданий выбираются исходя из места и времени проведения практики.

№ задания	Примерная тематика индивидуального задания
226.	Правила работы в лаборатории.
227.	Какие требования предъявляют к сырому молоку по органолептическим показателям?
228.	Какие требования предъявляются к молоку по физико-химическим показателям?
229.	Какие формы ветеринарного свидетельства Вы можете назвать?
230.	Ферменты молока, имеющие значение в молочном деле?
231.	Виды животных предназначенных для убоя.
232.	Формы ветеринарных свидетельств.
233.	Товароведческое клеймение мяса с/х животных.
234.	Классификация субпродуктов и их обработка.
235.	Классификация полуфабрикатов.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Зачет по практике выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой практики (с отметкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

## 5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине/практике

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>ИД<sub>1УК-1</sub> - Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения</p> <p>ИД<sub>2УК-1</sub> – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений</p>					
Знать	Знание поставленной задачи и осуществление поиска необходимой информации для ее решения	Изложение методик критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач; методик критического анализа и синтеза информации	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)

			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД<sub>1УК-2</sub> – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.</p> <p>ИД<sub>2УК-2</sub> – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>					
Знать	Знать круг задач в рамках поставленной цели; оптимальные способы решения определенных задач	Выбор оптимальных способов решения поставленных задач; оптимальных способов решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)



			ля, допуская неточности		
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде					
ИД <sub>1УК-3</sub> - Осуществляет социальное взаимодействие, основанное на понимании роли каждого участника команды					
ИД <sub>2УК-3</sub> - Результативно реализует свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций					
Знать	Знать свою роль в команде основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций	Владение способа организации социального взаимодействия, основанного на понимании роли каждого участника команды; навыками реализации своей роли в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и	Хорошо	Освоена

			полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	75-84,99%	(повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
<p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>ИД<sub>1УК-4</sub> – Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно-приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач</p> <p>ИД<sub>2УК-4</sub> – Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения</p>					
Знать	Знать деловую коммуникацию в устной и письменной формах; диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения	Владение государственным языком Российской Федерации и иностранным(ыми) языком(ами); деловой коммуникацией в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)

Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>ИД1<sub>УК-5</sub> – Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп и демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения</p> <p>ИД2<sub>УК-5</sub> – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>					
Знать	Информация о культурных особенностях и традициях различных социальных групп и демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп; социокультурные особенности людей	Навыки, необходимые для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; навыками недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)

			оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок		
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>ИД1<sub>УК-6</sub> – Применяет знание о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы и критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата</p> <p>ИД2<sub>УК-6</sub> – Понимает важность планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>					
Знать	Знание своих ресурсов и их пределы для успешного выполнения порученной работы; важность планирования целей собственной деятельности	Навыки управления своим временем; навыками планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)

Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
<p>УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>ИД1<sub>УК-7</sub> – Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> <p>ИД2<sub>УК-7</sub> – Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>					
Знать	Необходимость поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и	Навыки поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не от-	Неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)

	соблюдает нормы; основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий	нормы; основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	вечает на поставленные вопросы.	0-59,99%	
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов					

<p>ИД1<sub>ук-8</sub> – Выявляет и устраняет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>ИД2<sub>ук-8</sub> – Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты и осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте</p> <p>ИД3<sub>ук-8</sub> – Обеспечивает устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, а также принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций</p>					
Знать	Знание возможных угроз для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности; безопасные условия труда на рабочем месте; чрезвычайные ситуации и военные конфликты	Владение методиками выявления и устранения возможных угроз для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте; методиками оказания спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям	Хорошо	Освоена

			ям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	75-84,99%	(повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
			УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах		
ИД1 <sub>УК-9</sub> – Демонстрирует понимание значения инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры					
ИД2 <sub>УК-9</sub> – Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами					
Знать	Знание компонентов и структуры инклюзивной компетентности; профессиональной деятельности с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Понимание значения инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры; взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных зна-	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета.	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)



		ний при выполнении отчета	Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок		
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
<p>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p>ИД1<sub>УК-10</sub> – Демонстрирует понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p> <p>ИД2<sub>УК-10</sub> – Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>					
Знать	Знание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике; методы личного экономического и финансового планирования	Владение базовыми принципами функционирования экономики и экономического развития; методами личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финан-	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)

		совых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски			
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности					
ИД <sup>1</sup> <sub>УК-11</sub> – Демонстрирует понимание природы коррупции как социально-правового феномена, идентифицирует коррупционное поведение в обществе и формирует к нему нетерпимое отношение					

ИД2 <sub>УК-11</sub> – Идентифицирует проявления экстремизма, терроризма, формирует нетерпимое отношение к ним и знает меры противодействия им в профессиональной деятельности					
Знать	Знание признаков, видов и психологии коррупции, экстремизма, терроризма и отличительных особенностей коррупционного поведения и его взаимосвязей с социальными, экономическими, политическими и иными условиями	Понимание природы коррупции как социально-правового феномена; способами идентификации коррупционного поведения в обществе, основных положений законодательства, регламентирующего ответственность за правонарушения и преступления в сфере экстремизма и терроризма и мер противодействия им.	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту зна-	Удовлетворительно	Освоена

			ний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	60-74,99%	(базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ИД1 <sub>ОПК-1</sub> – Способен понимать и применять принципы работы современных информационных технологий ИД2 <sub>ОПК-1</sub> – Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности					
Знать	Знание принципов работы современных информационных технологий; современные информационные технологии в области профессиональной деятельности	Навыки владения современными информационными технологиями; навыками использования современных информационных технологий в области профессиональной деятельности	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту зна-	Удовлетворительно	Освоена

			ний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	60-74,99%	(базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ИД1 <sub>ОПК-2</sub> – Применяет физико-математический аппарат, основные законы физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности ИД2 <sub>ОПК-2</sub> – Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний					
Знать	Знание основных законов физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности; естественнаучные и общеинженерные знания	Владение методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает суть вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает суть вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает суть вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает суть вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)

			теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности		
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов					
ИД1 <sub>ОПК-3</sub> – Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий					
ИД2 <sub>ОПК-3</sub> – Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования					
Знать	Знание инженерных процессов; современного технологического оборудования и приборов	Использование знания инженерных процессов при решении профессиональных задач; использовать знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необ-	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)

			ходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности		
<p>ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения</p> <p>ИД1<sub>ОПК-4</sub> – Осуществляет и контролирует технологические процессы и анализирует факторы влияющие на эффективность реализации ключевых технологических операций при производстве продуктов животного происхождения</p> <p>ИД2<sub>ОПК-4</sub> – Демонстрирует знания в области физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения, способствующих формированию заданных свойств готовой продукции</p> <p>ИД3<sub>ОПК-4</sub> – Применяет рациональные пути решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения</p>					
Знать	Знание основных технологических процессов и технологии; основных физико-химических, биохимических и микробиологических свойств продуктов питания животного происхождения; основных факторов, влияющих на обеспечение качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения	Проведение анализа технологических процессов и факторов с целью выявления эффективности технологической операции; использовать информацию об основных физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения при проектировании готовой продукции с заданными свойствами; решать профессиональные задачи с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)

			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения					
ИД1 <sub>ОПК-5</sub> – Анализирует основные характеристики хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения					
ИД2 <sub>ОПК-5</sub> – Применяет методы и способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения					
Знать: основные характеристики хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения; методы и способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Знание основных характеристик хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения; методы и способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Владение анализом основных характеристик хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения; методами и способами организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)



Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
<p>ПКв-1 Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования</p> <p>ИД1<sub>ПКв-1</sub> - Осуществляет поиск и анализ научно-технической информации по заданной тематике; знает и применяет нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p> <p>ИД2<sub>ПКв-1</sub> – Определяет последовательность технологического процесса на основании данных вырабатываемого ассортимента продукции с учетом требований качества и безопасности сырья животного происхождения</p> <p>ИД3<sub>ПКв-1</sub> – Использует 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>					
Знать	Знание нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производствен-	Владение навыками определять последовательность технологического процесса на основании данных вырабатываемо-	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопро-	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)

	ном процессе	го ассортимента продукции с учетом требований качества и безопасности сырья животного происхождения	са. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
ПКв-2 Способен измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок					
ИД1 <sub>ПКв-2</sub> – Изучает и анализирует состав и свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях					
ИД2 <sub>ПКв-2</sub> – Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения					
Знать	Знать состав и	Умение анали-	При собеседовании обучающийся показывает знание мате-	Отлично	Освоена

	свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения	зировать состав и свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	риалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	85-100%	(повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отве-	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)

			<p>чает на вопросы преподавателя с ошибками</p> <p>Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.</p>	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
<p>ПКв-3 Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с учетом нормативной и технической документации</p> <p>ИД1<sub>ПКв-3</sub> – Осуществляет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с учетом современных достижений науки и производства</p> <p>ИД2<sub>ПКв-3</sub> – Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ИД3<sub>ПКв-3</sub> – Применяет методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>					
Знать	Знать основные технологические режимы и процессы производства продуктов питания животного происхождения	Владение методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов, осуществляет производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с учетом нормативной и технической документации	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полу-	Отлично	Освоена

		полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	ченных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	85-100%	(повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
<p>ПКв-4 Готов осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования, осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p> <p>ИД1<sub>ПКв-4</sub> – Осуществляет 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>ИД2<sub>ПКв-4</sub> – Применяет способы эффективной организации производства с использованием современных единиц оборудования, автоматизированных поточно-механизированных линий с элементами роботизации при соблюдении экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p>					
Знать	Знать новые виды технологического оборудования, основные технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	Владение способами эффективной организации производства с использованием современных единиц оборудования, автоматизированных поточно-механизированных линий с элементами роботизации при соблюдении экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)

Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
<p>ПКв-5 Организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях и управления им, осуществлять мониторинг системы производственного контроля</p> <p>ИД1<sub>ПКв-5</sub> - Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>ИД2<sub>ПКв-5</sub> – Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД3<sub>ПКв-5</sub> – Производит анализ качества продукции 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>					
Знать	Знать показатели безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов пи-	Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)

	тания; брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
ПКв-6 Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры под-					

<p>тверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга</p> <p>ИД1 ПКв-6 – Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>ИД2 ПКв-6 – Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ИД3 ПКв-6 – Проводит 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>					
Знать	Знать методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения; выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Владеет навыками выполнения работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов; подготовки исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений;	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и пол-	Хорошо	Освоена



			ноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	75-84,99%	(повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
<p>ПКв-7 Способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности и разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, моделировать и рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов), проектировать пищевые производства с использованием систем автоматизации и информационных технологий</p> <p>ИД1<sub>ПКв-7</sub> – Осуществляет технологические расчеты, подбор оборудования, составление компоновочных решений для технологических линий, участков, цехов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД2<sub>ПКв-7</sub> – Использует системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p> <p>ИД3<sub>ПКв-7</sub> – Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>					
Знать	Знать принципы расчета основного технологического оборудования, составления компоновочных решений для технологических линий	Владеет методами технологических расчетов, подбора оборудования, составления компоновочных решений для технологических линий, участков, цехов производства продуктов питания животного происхождения	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и	Удовлетворительно	Освоена

			оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	60-74,99%	(базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
ПКв-8 Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечения для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения					
ИД1 <sub>ПКв-8</sub> – Осуществляет подбор информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения					
ИД2 <sub>ПКв-8</sub> – Использует специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях					
ИД3 <sub>ПКв-8</sub> – Определяет способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения					
Знать	Знать основные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения; способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания живот-	Подбирать информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения; владеть методами автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания живот-	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)

	го происхожде- ния	ного происхож- дения			
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)