Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Серге МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Должность: Директор Института ветеринарной медицины дата подписания: 29.05.2023 09:21:06 федеральное государственное бюджетное образовательное дата подписания: 29.05.2023 09:21:06

учреждение высшего образования

Уникальный программный ключ: учреждение высшего образования 260956a74722e37c3 (10) КНО 5 КИЙ 5 ГОСУДАВСТ ВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института ветеринарной медицины

С.В. Кабатов

«28» апреля 2023 г.

Кафедра Естественнонаучных дисциплин

Рабочая программа производственной практики

Б2.В.01(П) ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр Форма обучения - очная, заочная

Рабочая программа производственной практики «Технологическая практика» составлена соответствии требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.07.2017 г. №669. учебным планом и Положением о практической подготовке обучающихся. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 Технология производства переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составитель – кандидат биологических наук, доцент Лихвадская С.А.

Рецензенты:

Заведующий кафедрой Птицеводства

доктор сельскохозяйственных наук, доцент

Ю.В.Матросова

АО «Первый хлебокомбинат» начальник испытательного центра

CR.

Т.В. Горбатова

Рабочая программа практики обсуждена на заседании кафедры Естественнонаучных дисциплин

«21» апреля 2023 г. (протокол № 11)

Заведующий кафедрой Естественнонаучных дисциплин, доктор биологических наук, профессор

Dep

М.А. Дерхо

Рабочая программа практики одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины

«26» апреля 2023 г. (протокол № 4)

Председатель методической комиссии Института ветеринарной медицины, доктор ветеринарных наук, доцент

_

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки научная

И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цели практики	4
2.	Задачи практики	4
3.	Вид, тип практики и формы ее проведения	4
4.	Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
	4.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики	4
	4.2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики. Индикаторы достижения компетенций.	5
5.	Место практики в структуре ОПОП	10
6.	Место и время проведения практики	11
7.	Организация проведения практики	13
8.	Объем практики и ее продолжительность	13
9.	Структура и содержание практики	13
	9.1 Структура практики	13
	9.2. Содержание практики	15
10.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике	16
11.	Охрана труда при прохождении практики	18
12.	Формы отчетности по практике	19
13.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	20
	13.1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе прохождения практики	21
	13.2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций	29
	13.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций в процессе освоения ОПОП	44
	13.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование	47
	компетенций	47
1 /	13.4.1. Вид и процедуры промежуточной аттестации	4 /
14.	Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики	48
15.	Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных	
	систем	49
16.	Материально-техническая база, необходимая для проведения практики	49
	Приложения	5(

1. Цели практики

Цель технологической практики — овладение профессиональными умениями и навыками, опытом профессиональной деятельности в соответствии с формируемыми компетенциями.

2. Задачи практики

Задачами учебной практики являются:

- закрепить и углубить знания, полученные в период обучения;
- научить обучающихся культуре мышления, способности к обобщению, анализу, восприятию информации;
- овладеть практическими навыками проведения научных исследований в пищевой промышленности;
 - изучить организацию и технологию пищевого производства;
- познакомить обучающихся с работой пищевых производств, применением биотехнических технологий и деятельностью специалистов в области биотехнологии;
- привить навыки самостоятельной работы путем участия в работе предприятий, организаций, служб;
- дать представление о биотехнологических способах получения веществ, используемых в питании человека;
- сформировать представление о биотехнологических процессах, используемых в пищевой промышленности;
- собрать материал для выпускной квалификационной работы; освоить методологию обработки информации и написания отчетов.

3. Вид, тип практики и форма ее проведения

Вид практики: производственная.

Тип практики: технологическая практика.

Практика реализуется в форме практической подготовки.

4. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

4.1 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Процесс прохождения обучающимися учебной практики направлен на формирование следующих компетенций:

универсальных:

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);
- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);
- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4);
- способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);
- 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 (УК-8);

- способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-9);
- способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности (УК-10).

профессиональных:

- способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-2);
- способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-3);
- способен устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-4);
- способен использовать знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности (ПК-5);
- способен организовывать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6);
- способен разрабатывать мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-7);
- способен внедрять безотходные и малоотходные технологии в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-8).

4.2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики. Индикаторы достижения компетенций

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируем	иые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)
ИД-1УК-1 – осуществляет поиск, критический анализа и синтез информации,	знания	Обучающийся должен знать инновационные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики; эффективные традиционные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики (Б2.В.01 – УК-1-3.1)
применяет системный подход для решения поставленных задач	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (Б2.В.01 – УК-1-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач (Б2.В.01 – УК-1-Н.1)

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

Код и наименование	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме
индикатора	практической подготовки
достижения	(Формируемые знания, умения, навыки)
компетенции	(формирустые эпения, умения, навыки)

ИД-1УК-2 — Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	кинанг	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б2.В.01 – УК-2-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б2.В.01 –УК-2-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками, определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б2.В.01 – УК-2-Н.1)

УК-3 – Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою

роль в команде

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируе	мые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)
ИД-1УК-3 — Осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать круг задач социальное взаимодействие и реализацию своей роли в команде (Б2.В.01 – УК-3-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (Б2.В.01 –УК-3-У.1)
команде	навыки	Обучающийся должен владеть навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон (Б2.В.01 – УК-3-Н.1)

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируе	мые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)
ИД-1УК-4 —	знания	Обучающийся должен деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации (Б2.В.01 – УК-4-3.1)
Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной форме на	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации (Б2.В.01 – УК-4-У.1)
государственном языке Российской Федерации	навыки	Обучающийся должен владеть деловой коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации (Б2.В.01 – УК-4-Н.1)

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-6 – Управляет своим временем, выстраивает и реализовывает траекторию саморазвития на основе	знания	Обучающийся должен знать способности управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (Б2.В.01 – УК-6-3.1)
	умения	Обучающийся должен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (Б2.В.01 – УК-6-У.1)

принципов образования	навыки	Обучающийся должен владеть навыками управления своим
в течение всей жизни		временем, выстраивать и реализовывать траекторию
		саморазвития на основе принципов образования в течение всей
		ингиж
		(Б2.В.01 – УК-6-Н.1)

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируе	мые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)
ИД-1УК-8 – создает и	знания	Обучающийся должен знать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (Б2.В.01 – УК-8-3.1)
поддерживает 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	умения	чрезвычайных ситуаций (Б2.В.01 – УК-8-5.1) Обучающийся должен уметь создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (Б2.В.01 – УК-8-У.1) Обучающийся должен владеть навыками, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (Б2.В.01 – УК-8-Н.1)

УК-9 – способен принимать обоснованные экономические решения в различных

областях жизнедеятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планиру	емые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)
ИД-1 УК-9. Принимает обоснованные	знания	Обучающийся должен знать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (Б2.В.01 – УК-9-3.1)
оооснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	умения	Обучающийся должен уметь принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (Б2.В.01 –УК-9-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности (Б2.В.01 – УК-9-Н.1)

УК-10 — способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в

профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планиру	емые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)
ИД-1 УК-10. Формирует нетерпимое отношение к	знания	Обучающийся должен знать признаки проявления коррупционного поведения (Б2.В.01 – УК-10-3.1)
проявлениям экстремизма,	умения	Обучающийся должен уметь противодействовать различным проявлениям коррупционного поведения (Б2.В.01 –УК-10-У.1)
терроризма, коррупционному	навыки	Обучающийся должен владеть навыками противодействия различным проявлениям коррупционного поведения (Б.2.В.01 –

поведению и	УК-10-Н.1)
противодействует им в	
профессиональной	
деятельности	

ПК-2 – способен проводить контроль технологических параметров и режимов

производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)		
ИД-1ПК-2 — Проводит контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	умения	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать методы контроля технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.01 – ПК-2-3.1) Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь проводить контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
-1 -00	навыки	(Б.2.В.01 – ПК-2-У.1) Обучающийся должен владеть навыками контроля технологических параметров и режимов производства и	
		переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК- 2 -H.1)	

 Π K-3 — способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме индикатора практической подготовки достижения (Формируемые знания, умения, навыки) компетенции Обучающийся в результате прохождения практики в форме знания практической подготовки должен знать основные принципы ИД-1ПК-3 – Владеет внедрения системы управления качеством, безопасностью и основными прослеживаемостью биотехнологии производства и принципами внедрения переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.01 – ПКсистемы управления 3-3.1) качеством, Обучающийся в результате прохождения практики должен умения безопасностью и уметь владеть основными принципами внедрения системы прослеживаемостью управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии биотехнологии производства и переработки производства и сельскохозяйственной продукции переработки (Б.2.В.01 –ОПК-4-У.1) сельскохозяйственной Обучающийся должен владеть основными принципами навыки продукции внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-3-H.1)

ПК-4 — способен устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)		
ИД-1ПК-4 – Устанавливает причины, выбирает	знания Обучающийся в результате прохождения практики в ф практической подготовки должен знать причины, выби методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.01 – ПК-4-3		

методы выявления и	умения	Обучающийся в результате прохождения практики должен
способы устранения	,	уметь устанавливать причины, выбирать методы выявления и
брака в биотехнологии		способы устранения брака в биотехнологии производства и
производства и		переработки сельскохозяйственной продукции
переработки		(Б.2.В.01 –ПК-4-У.1)
сельскохозяйственной	навыки	Обучающийся должен владеть навыками, устанавливать
продукции		причины, выбирать методы выявления и способы устранения
		брака в биотехнологии производства и переработки
		сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 –ПК-4-Н.1)

 ΠK -5 — способен использовать знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических

процессах в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)		
ИД-1ПК-5 — Использует знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной	умения	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности (Б2.В.01 – ПК-5-3.1) Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь использовать знания о физических, химических, биохимических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности (Б.2.В.01 – ПК-5-У.1) Обучающийся должен владеть навыками, методами,	
деятельности	HUDDIKI	способами, использования знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности (Б.2.В.01 –ПК-6-Н.1)	

ПК-6 - способен организовывать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки

сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)		
ИД-1ПК-6 – Владеет основными принципами организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.01 – ПК-6-3.1) Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь владеть основными принципами организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению	
эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	навыки	инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-6-У.1) Обучающийся должен владеть основными принципами организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 –ПК-6-Н.1)	

ПК-7 – способен разрабатывать мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии

производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)		
ИД-1ПК-7 — Разрабатывает мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	умения	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.01 – ПК-7-3.1) Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь разрабатывать мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-7-У.1) Обучающийся должен владеть навыками разработки мероприятий, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
		(Б.2.В.01 –ПК-7-Н.1)	

ПК-8 — способен внедрять безотходные и малоотходные технологии в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)		
ИД-1ПК-8— Участвует в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии	умения	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать разработки мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-8-3.1) Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь участвовать в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-8-У.1)	
производства и переработки сельскохозяйственной продукции	навыки	Обучающийся должен владеть навыками, методами, способами, в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-8-Н.1)	

5. Место практики в структуре ОПОП

Практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Б2.В.01(П) ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплины, являющиеся предшествующими установленной практики, на базируется практик: «Информатика», которых информационные технологии», «Математика и математическая статистика», «Генетика растений и животных», «Экономика», «Организация и управление производством», «Правоведение», «Основы развития личности», «Русский язык и культура речи», «Философия», «Безопасность жизнедеятельности», «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятиях», «Экологическая биотехнология», «Технохимический контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов

«Физико-химические методы исследований биотехнологии», В «Технологические и биотехнологические особенности производства и экспертиза хлебобулочных изделий», «Технологические и биотехнологические особенности производства и экспертиза жиров и масложировой продукции», «Микробиологический контроль сырья и готовой продукции», «Пищевые и биологически активные добавки «Управление качеством К пище», сельскохозяйственной продукции», «Биотехнология бродильных производств», «Физическая и коллоидная химия», «Генная инженерия и нанобиотехнологии», «Биохимия и молекулярная биология», «Биофизика», «Технология и биотехнология переработки продукции птицеводства», «Технология и биотехнология переработки продукции свиноводства», «Биотехнология переработки основной и побочной продукции животноводства», «Биотехнология бродильных производств».

Дисциплины, являющиеся последующими установленной практики, для которых прохождение практики необходимо как предшествующее: «Рациональное питание и функциональные продукты», «Технология и биотехнологические процессы при производстве алкогольных напитков», «Экологическая безопасность сельскохозяйственной продукции и биотехнологического производства», «Биологическая безопасность сырья и готовой продукции», Ферменты и ферментные препараты в пищевой технологии.

6. Место и время проведения практики

Технологическая практика проводится на 4 курсе в 7 семестре (очная форма обучения), 4 курсе во 2 сессии (заочная форма обучения) в рамках учебного плана подготовки обучающихся по направлению 36.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Продолжительность практики составляет 14 недель, 756 часа, 21 ЗЕ.

Практика проводится в организациях, предприятиях, учреждениях и хозяйствах различных форм собственности и организационно-правового статуса, осуществляющих свою деятельность по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: Профильными предприятиями для прохождения обучающимися технологической практики являются:

- стационарной проводится на кафедрах Института ветеринарной медицины ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, в ИП Маковлев «Хлеб вокзальский», г. Троицк, Челябинская обл.
- выездной ООО «Подовинновское молоко», г. Южноуральск, Челябинская обл.; АО «Сибирская Аграрная группа», Томская обл., Томский р-н, 12 километр; ООО «Родиники Урала», г. Верхнеуральск, Челябинская обл.; Крестьянское хозяйство «Болат», Челябинская обл., Агаповский р-н, п. Аблязово; СС ППК «Шанс», Челябинская обл., Нагайбакский р-н, с. Фершампенуаз; ООО «Урал молоко», Челябинская обл., г. Южноуральск, других организациях (предприятиях), расположенных вне населенного пункта, в котором расположена образовательная организация), располагающих материально-технической базой, необходимой для проведения практик.

Место прохождения практики может быть выбрано обучающимся самостоятельно по согласованию с вузом.

В подразделениях данных предприятий обучающимся выделяют рабочие места для выполнения индивидуальных заданий. В период практики, обучающиеся подчиняются всем правилам внутреннего распорядка и техники безопасности, установленным в данных предприятиях.

При прохождении технологической практики обучающиеся могут обращаться в такие подразделения вуза, как научная библиотека, учебные кафедральные лаборатории и инновационный научно-исследовательский центр.

7. Организация проведения практики

Руководители по практической подготовке от кафедр (по видам практики):

- участвуют в выявлении профильных организаций, в которых возможно прохождение практики и совместно с учебно-методическим управлением готовят к заключению договоры о практической подготовке обучающихся;
- разрабатывают программы практики, индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- составляют план (график) по практической подготовке при проведении практики;
- устанавливают связь с ответственными по практической подготовке от профильных организации и совместно с ними составляют план (график) проведения практики;
- обеспечивают проведение организационных мероприятий и инструктажей по технике безопасности перед выездом обучающихся на практику;
- участвуют в подготовке проектов приказов о практической подготовке обучающихся при проведении практики, с поименным перечислением обучающихся, с указанием профильных организаций, на базе которых проводится практика;
- своевременно распределяют обучающихся по местам практической подготовки при проведении практики и обеспечивают их программами практики, индивидуальными заданиями и направлениями на практику;
- осуществляют контроль за соблюдением сроков организации практической подготовки при проведении практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- осуществляют контроль за обеспечением профильной организацией нормальных условий труда и быта обучающихся, за проведением с обучающимися обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности, а также выполнение обучающимися правил внутреннего трудового распорядка;
- оказывают методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- организуют прием отчетов обучающихся по результатам прохождения практики;
 - оценивают результаты прохождения практики обучающимися.

Ответственные по практической подготовке от профильных организаций:

- организуют практическую подготовку при проведении практики, закрепленных за ними обучающихся;
- обеспечивают безопасные условия при организации практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и сани-тарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;
- проводят инструктажи обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка;
 - предоставляют рабочие места обучающимся;
- -контролируют ведение обучающимися дневников, подготовку отчетов по практике, составляют характеристики на обучающихся со стороны профильной организации.

Практика в форме практической подготовки для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

8. Объем практики ее продолжительность

- 8.1 Объём практики по очной форме обучения составляет 21 зачетных единиц, 756 академических часов. Продолжительность практики составляет 14 недель.
- 8.2. Объём практики по заочной форме обучения составляет 21 зачетных единиц, 756 академических часов. Продолжительность практики составляет 14 недель.

9. Структура и содержание практики 9.1 Структура практики

9.1.1 Структура практики по очной форме обучения

			ура практики по очно		1
			ктической подготовке при р мостоятельную работу обуч		
	Разделы				
№	(этапы)	T	T	Форма текущего	
п/	практик	Контакт	Самостоятель	контроля	
П	И		p	ная работа	
		Общеорганизационная	Основная работа		
		работа	-		
1	Подгото	Организационное	Утверждение	Изучение и	Проверка знаний
	вительн	собрание на кафедре.	индивидуального	анализ	ТБ.
	ый этап	Знакомство с целью,	задания по практике	данных,	Ведомость
		задачами, организацией	руководителем практики	имеющихся в	прохождения
		практики.	от кафедры и	научной	инструктажа по
		Инструктаж по ТБ на	предприятия.	литературе по	ТБ.
		кафедре.	Разработка методики	теме	Проверка
		Организационное	проведения практики.	практики	индивидуального
		собрание на	Подготовка дневника	(20ч)	задания по
		предприятии	(24)		практике.
		(организации).			Проверка
		Знакомство с			дневника
		руководителем			
		практики от			
		предприятия.			
		Инструктаж по ТБ на			
		предприятии.			
		Составление			
		индивидуального			
		задания прохождения практики.			
		Выбор темы практики.			
		(20ч)			
2	Произво	Постановка целей и	Изучение научной	Анализ	Проверка
	дственн	задач практики.	литературы, нормативно-	эксперимента	дневника, отчета
	ый	Знакомство с методами	правовой документации,	льных	практики,
	(Практи	проведения	регламентирующей	данных с	консультации
	ческая	экспериментальных	организацию и	использовани	
	подгото	работ, анализа и	проведения	ем	
	вка в	обработки	биотехнологических	современных	
	период	экспериментальных	процессов; методы	компьютерны	
	проведе	данных; правила	оценки качества сырья и	х технологий;	
	ние	эксплуатации	готовой продукции;	Проведение	
	практик	исследовательского	самостоятельное	анализа	
	ИВ	оборудования;	проведение	научной	
	профиль	программные	теоретического или	литературы	
	ной	продукты, относящиеся	экспериментального	по теме	
	организа	к профессиональной	исследования в рамках	практики.	
	ции)	сфере; требованиями к	поставленных задач;	(30ч)	
		оформлению научно-	формулирование		
		технической и учебно-	выводов и предложений		
		методической	по результатам		
		документации (32 ч)	исследования или		
			разработка учебно-		

			методической документации (568ч)		
3	Заключи тельный (Подгот овка отчета по практик e)	Обработка и систематизация материалов по практике (42 часов)	Оформление отчета по практике (20ч)	Подготовка к промежуточн ой аттестации по практике (22ч)	Проверка дневника. Проверка отчета. Зачет с оценкой.
Итог	го:	94	590	72	Зачет с оценкой
Всего			756 / 21,0		

9.1.2 Структура практики по заочной форме обучения

Виды работы по практической подготовке при реализации практики,

		Виды работы по	подготовке при реализации практики,		
No	Разделы	включая самост			
п/	(этапы)			часах	Форма текущего
	практик	Общеорганиза	Основная		контроля
П	И	ционная работа	работа	Самостоятельная работа	
		Контактная	г работа	-	
1	Подгото	Организационн	Утверждени	Разработка методики проведения	Проверка
	вительн	ое собрание на	e	практики.	знаний ТБ.
	ый этап	кафедре.	индивидуал	Подготовка дневника Изучение и	Ведомость
		Знакомство с	ьного	анализ данных, имеющихся в	прохождения
		целью,	задания по	научной литературе по теме	инструктажа по
		задачами,	практике	практики	ТБ.
		организацией	руководите	(150ч)	Проверка
		практики.	лем		индивидуальног
		Инструктаж по	практики от		о задания по
		ТБ на кафедре.	кафедры и		практике.
		Организационн	предприяти		Проверка
		ое собрание на	Я.		дневника
		предприятии	(0,5ч)		
		(организации).	•		
		Знакомство с			
		руководителем			
		практики от			
		предприятия.			
		Инструктаж по			
		ТБ на			
		предприятии.			
		Составление			
		индивидуально			
		го задания			
		прохождения			
		практики.			
		Выбор темы			
		практики.			
		(1ч)			
2	Произв	Постановка	Изучение	Знакомство с методами проведения	Проверка
	одствен	целей и задач	научной	экспериментальных работ, анализа и	дневника, отчета
	ный	практики.	литературы,	обработки экспериментальных	практики,
	(практи	(0,54)	нормативно	данных; правила эксплуатации	консультации
	ческая		- правовой	исследовательского оборудования;	
	подгото		документац	программные продукты,	
	вка в		ии,	относящиеся к профессиональной	
	период		регламенти	сфере; требованиями к оформлению	
	проведе		рующей	научно-технической и учебно-	
	ние		организаци	методической документации	
	практик		ЮИ	Изучение методы оценки качества	
	ИВ		проведения	сырья и готовой продукции;	
	профил		биотехноло	самостоятельное проведение	

	ьной организ ации)		гических процессов (1ч)	теоретического или экспериментального исследования в рамках поставленных задач; формулирование выводов и предложений по результатам исследования или разработка учебно-методической документации Анализ экспериментальных данных с использованием современных компьютерных технологий; Проведение анализа научной	
3	Заключ ительны й (Подгот овка отчета по практик е)	Обработка и систематизаци я материалов по практике (0,5 часов)	Оформлени е отчета по практике (0,5ч)	литературы по теме практики. (452ч) Подготовка к промежуточной аттестации по практике (150ч)	Проверка дневника. Проверка отчета. Зачет с оценкой.
	Итого:	2	2	752	Зачет с оценкой
	Всего		7	56 / 21,0	

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается в индивидуальном порядке с учетом образовательного процесса, а также особенностей психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В результате прохождения технологической практики обучающийся должен научиться решать профессиональные задачи: отбор методик исследования, выбор биотехнологического оборудования, осуществлять сбор материалов, информации, ее первичную обработку. Участвовать в оценке и анализе полученных результатов, составлении отчета.

9.2 Содержание практики

При прохождении практики обучающийся должен выполнить следующие виды работ:

- 1. Составить индивидуальное задание для прохождения практики и утвердить его у руководителя от кафедры и руководителя от организации (в зависимости от темы и способа практики).
- 2. Изучить, в зависимости от целей и задач практики: научную литературу, нормативно-правовую документацию, регламентирующую организацию биотехнологического процесса, проведение экспертизы сырья и готовой продукции и пр., требования к технологическим процессам при производстве пищевых продуктов и т.д.
- 3. Ознакомиться с принципами протекания технологических процессов в соответствии с регламентом и правилами использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции, с требованиями системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с российскими и международными стандартами качества.
- 4. Изучить правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда предприятия.
- 5. Ознакомиться с принципами организации работы исполнителей, нахождения и принятия управленческих решений в области организации и нормирования труда.

- 6. Ознакомиться с методами работы с научно-технической информацией, анализа и обработки экспериментальных данных с использованием российского и международного опыта в профессиональной деятельности, в том числе с использованием программных продуктов, относящихся к профессиональной сфере.
- 7. Изучить порядок оформления отчетной, технической, нормативной документации.
 - 8. Выполнить исследование по теме практики.
- 9. Сформулировать выводы и предложений по результатам исследования (возможно, разработка технических условий для внедрения научно- исследовательской работы в производство).
- 10. Подготовить и оформить отчет по практике, пройти промежуточную аттестацию. В зависимости от темы и типа практики содержание индивидуального задания может изменяться.

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике

Учебно-методические разработки имеются на кафедре Естественнонаучных дисциплин, в научной библиотеке, в локальной сети Института ветеринарной медицины и на сайте ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

1. Лихвадская, С.А. Технологическая практика: методические рекомендации по прохождению производственной практики обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная, заочная / С.А. Лихвадская. — Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. — 33 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7961

Непосредственное руководство и контроль за выполнением плана практики бакалавра осуществляет руководитель практики, который:

- определяет задачи по самостоятельной работе бакалавров в период практики с выдачей индивидуального задания, оказывает соответствующую консультационную помощь;
- согласовывает график проведения практики и осуществляет систематический контроль над ее ходом и работой обучающихся;
- оказывает помощь по всем вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета.

Обучающийся при прохождении практики получает от руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики, отчитывается о ней в соответствии с индивидуальным планом.

На технологической практике, обучающиеся выполняют индивидуальные задания.

Примерные темы индивидуальных заданий:

- 1. Характеристика биотехнологических приемов повышения качества хлебобулочных изделий.
- 2. Особенности биотехнологических приемов при производстве продуктов питания.
 - 3. Оценка влияния пищевых добавок на качество готовой продукции.
- 4. Биотехнология как метод улучшения качества и потребительских свойств готовых продуктов питания.
 - 5. Оценка качества мясных продуктов с помощью биотехнологических методов.
- 6. Использование продукции пчеловодства для повышения биологической ценности кондитерских изделий.

- 7. Особенности биоресурсного потенциала импортированных свиней в условиях Южного Урала.
 - 8. Ферментативные методы оценки качества готовых пищевых продуктов.
 - 9. Микробиологические методы оценка безопасности пищевых систем.
- 10. Биотехнологические исследования качества молока и молочных продуктов разных производителей.
- 11. Биотехнологические приемы повышения качества продуктов при переработке растительного сырья.
 - 12. Генная инженерия как метод повышения качества продуктов питания.
- 13.Сельскохозяйственная биотехнология. Основные направления сельскохозяйственной биотехнологии.
- 14. Пищевая биотехнология. Использование для пищевых целей продуктов микробного синтеза и генетически-модифицированного сырья.
- 15.Задачи и роль промышленной биотехнологии. Использование в промышленности микроорганизмов и продуктов микробного синтеза.
- 16. Биотехнология в ветеринарии. Достижения ветеринарной биотехнологии. Зообиотехнология. Биотехнологические приемы в животноводстве.
- 17. Фитобиотехнология. Основные направления генетической модификации растений.
- 18. Основы обеспечения защиты окружающей среды при работе предприятий биотехнологической промышленности.
 - 19. Мероприятия по защите персонала, работающего на биопредприятиях.
- 20. Закономерности роста и развития микроорганизмов. Фазы роста микробной культуры в периодической системе.
 - 21. Технологии, используемые в молочном и сыроваренном производстве.
 - 22. Типовая технологическая схема получения биопрепаратов.
- 23. Характеристика эталонных, производственных, контрольных штаммов и посевных микробных культур. Их назначение.
- 24. Контроль качества производственных питательных сред по основным показателям.
- 25. Методы определения общей концентрации микроорганизмов в суспензии. Способы промышленного культивирования культур клеток.
- 26. Мембранные методы разделения, выделения и концентрирования биомассы в биотехнологии. Ультрафильтрация. Микрофильтрация.
 - 27. Методы определения биологической концентрации микроорганизмов.
 - 28. Флотация. Устройство аппарата-флотатора.
- 29. Лиофильное высушивание биопрепаратов. Режимы и контроль процессов сушки.
- 30. Адсорбция и ионный обмен. Сущность и применение при производстве биопрепаратов.
- 31. Основные и дополнительные компоненты питательных сред. Их назначение. Методы приготовления.
 - 32. Методы высушивания биопрепаратов. Устройство распылительной сушилки.
 - 33. Устройство аппарата-культиватора.
- 34. Стерилизация питательных сред и отдельных компонентов. Оборудование, применяемое для стерилизации производственных питательных сред.
- 35. Применение методики окрашивания по Граму при производстве биопрепаратов.
- 36. Окрашивание микроорганизмов по методу Ожешко при производстве отдельных групп биопрепаратов.
- 37. Основные виды источников азота и углерода, используемых при изготовлении производственных питательных сред.

- 38. Основные требования, предъявляемые к сырью, используемому для приготовления производственных питательных сред.
 - 39. Аппаратурное обеспечение биотехнологических процессов.
 - 40. Методы выделения и концентрирования продуктов микробного синтеза.
- 41. Технология изготовления гидролизатов, экстрактов, настоев, лизатов как основы пищевых продуктов.
 - 42. Применение метода осаждения (седиментации) в биотехнологии.
- 43. Технологические стадии приготовления липосомальных форм препаратов. Контроль качества липосомальных препаратов.
 - 44. Технология производства витаминов.
 - 45. Технология производства пробиотиков.
 - 46. Технология производства ферментов.
 - 47. Технология производства антибиотиков.
 - 48.Пробиотики. Характеристика пробиотических микроорганизмов.
 - 49. Классификация пробиотиков.

Перечень контрольных вопросов для проведения аттестации по итогам технологической практики

- 1. Что такое научный анализ производственных ситуаций?
- 2. Какова цель Вашей практики?
- 3. Как необходимо анализировать результаты биотехнологических исследований?
- 4. Основы управления качеством продуктов питания с помощью биотехнологических приёмов.
 - 5. Характеристика технологического процесса в соответствии с регламентом.
- 6. Какие технические средства используют для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции?
- 7. Какие правил техники безопасности Вы использовали при прохождении практики?
- 8. Дайте характеристику правилам производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятии базе практики.
 - 9. Как организована работа коллектива на предприятии базе практики?
- 10. Какими правилами руководствуются на предприятии при организации и нормировании труда?
- 11. Какую роль играет управленческий потенциал предприятия в организации работы?
- 12.Как необходимо организовать систему менеджмента качества биотехнологической продукции?
- 13. Какие требования российских и международных стандартов качества используют на предприятии при производстве продуктов питания?
- 14. По каким критериям систематизируют и обобщают информацию по ресурсам предприятия?
- 15. Какие ресурсы предприятия используются при производстве продуктов питания?
- 16. Какая научно-техническая информация используется при организации работы на предприятии?
 - 17. Какие этические и правовые нормы необходимо соблюдать при практике?
 - 18. Дайте понятие термину «плагиат».

11. Охрана труда при прохождении практики

С целью обеспечения сохранности здоровья обучающихся во время прохождения практики необходимо:

- 1. Провести инструктаж по охране труда и технике безопасности на организационном собрании перед началом практики и оформить соответствующие документы.
- 2. Пройти вводный инструктаж по технике безопасности и охране труда и непосредственный инструктаж на рабочих местах по месту прохождения практики. Основными задачами инструктажа по ТБ являются: ознакомление с правилами внутреннего распорядка и основами трудовой дисциплины; ознакомление с инструкциями, правилами и нормами по технике безопасности и производственной санитарии, электробезопасности и пожарной безопасности применительно к производственным условиям; ознакомление с санитарно-гигиеническими мероприятиями). Обучающиеся, не прошедшие вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте, к прохождению практики не допускаются.
- 3. Руководитель практики от кафедры контролирует проведение и оформление должностными лицами предприятия вводного инструктажа на рабочих местах по установленной форме.
- 4. При прохождении практики обучающиеся обязаны строго соблюдать правила внутреннего распорядка, инструкции, правила и нормы по технике безопасности и производственной санитарии.
- 5. Обучающийся обязан немедленно сообщить администрации кафедры и руководителю практики от университета о несчастном случае с ним по работе.
- 6. При несчастном случае с обучающимся, руководитель практики принимает непосредственное участие в расследовании его причин. Результаты расследования руководитель практики немедленно сообщает ректору университета, декану факультета и заведующему кафедрой.
- 7. Категорически не допускается использовать обучающихся на работах, не отвечающих цели и задачам практики, и направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

12. Форма отчетности по практике

Технологическая практика проводится по индивидуальной форме обучения и аттестуется в форме индивидуального приема отчета о прохождении практики руководителем практики от кафедры. Отчет о прохождении практики обучающийся должен сдать руководителю на заключительном этапе практики, по содержанию он должен соответствовать программе практики.

Во время практики обучающийся обязан вести дневник, отмечая в нем инструктажи, все виды выполняемых работ. Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу обучающегося и его участие в профессиональной деятельности. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. Дневник проверяет руководитель практики, делает устные и письменные замечания по ведению дневника и ставит свою подпись. На основании записей дневника и индивидуального задания составляется отчет о практике.

Отчет объемом 10-15 страниц машинописного текста представляется с вложенными в него документами:

- 1. Дневник (приложение В).
- 2. Индивидуальное задание (приложение Б). Оно содержит наименование Института, кафедры, фамилию и инициалы обучающегося и руководителя практики, наименование магистерской программы, дату составления и выдачи. Индивидуальное задание должно содержать цель и содержание видов работы, период выполнения и результаты. Задание подписывается руководителем практики и обучающимся.
- 3. Характеристика на обучающегося с места прохождения практики. Она должна содержать сроки и место прохождения практики, выполненные обязанности, его отношение к практике исполнительность, добросовестность, соблюдение трудовой

дисциплины, профессиональный интерес, общую оценку качества его подготовки, степень овладения практическими навыками, умение контактировать с людьми, умение анализировать ситуацию, информацию на сформирован6ность компетенций, предусмотренных программой практики (приложение Д).

- 4. Совместный рабочий график (план) проведения практики, если практика проходит в сторонней организации; или рабочий график (план) проведения практики, если в структурных подразделениях вуза (приложение 3).
- 5. Лист согласования и планируемых результатов практики и ее содержания (приложение Е), если практика проходит в сторонней организации.

Текст отчета должен включать следующие структурные элементы:

- титульный лист (приложение Г);
- оглавление:
- введение;
- основная часть, в которой в зависимости от места прохождения практики представляется следующая информация:
- характеристика базы практики (структура и виды деятельности предприятия, нормативно-правовая база предприятия, функции руководителя производства);
- результаты производственных работ (анализ производственнотехнологической информации, последовательное описание выполненных задач практики или описание полученных результатов);
- заключение, в котором дается анализ полноты выполнения индивидуального задания по практике или выводы по результатам производственных исследований;
 - список литературы (приложение К);
 - приложение (в случае необходимости).

При формировании отчета необходимо придерживаться следующей структуры:

- 1. Титульный лист.
- 2. Индивидуальное задание по практике.
- 3. Дневник практики.
- 4. Характеристика на обучающегося с места прохождения практики (кафедра, организация) (приложение Д) и отзыв руководителя практики от кафедры (приложение И).
 - 5. Оглавление.
 - 6. Текст отчета (введение, основная часть, заключение, список литературы).

Формой аттестации итогов практики индивидуальный прием отчета руководителем по практической подготовке от кафедры (по виду практик).

Вид аттестации: зачет с оценкой.

Для преддипломной практики промежуточная аттестация проводится сразу после завершения, что должно быть отражено в плане-графике проведения практики. Промежуточная аттестация по итогам производственных практик, проходящих в летний период, осуществляется не позднее месяца с начала очередного семестра.

Зачет с оценкой по практике приравнивается к зачетам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, по индивидуальному графику, в свободное от учебы время.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или не получившие зачет по практике, могут быть отчислены из университета, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном уставом университета.

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств.

13.1 Компетенции с указанием их формирований в процессе освоения ОПОП ВО

УК-1 – способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации,

применять системный подход для решения поставленных задач.

применять системный подход для решения поставленных задач.						
Код и наименование индикатора достижения компетенции	Форм	ируемые знания, умения, навыки	Наименование оценочных средств			
ИД-1УК-1 — осуществляет поиск, критический анализа и синтез информации, применяет системный подход для решения поставленных задач	знания	Обучающийся должен знать инновационные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики; эффективные традиционные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики (Б2.В.01 – УК-1-3.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Что такое научный анализ производственных ситуаций?			
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Какова цель Вашей			
	навыки	(Б2.В.01 –УК-1-У.1) Обучающийся должен владеть навыками поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач (Б2.В.01 – УК-1-Н.1)	практики? Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Как необходимо анализировать результаты биотехнологических			
NIC O			исследований?			

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Форм	ируемые знания, умения, навыки	Наименование оценочных средств
ИД-1УК-2 — Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б2.В.01 – УК-2-3.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Цели и задачи биотехнологии производства продукции растениеводства.
ресурсов и ограничений	умения	Обучающийся должен уметь определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать	Характеристика от предприятия, дневник, отчет

	оптимальные способы их	по практике
	решения, исходя из действующих	
	правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б2.В.01 –УК-2-У.1)	1. Цели и задачи биотехнологии производства продукции животноводства
навы	и Обучающийся должен владеть	Характеристика от
	навыками, определения круга	предприятия, дневник, отчет
	задач в рамках поставленной	по практике
	цели и выбора оптимальных	
	способов их решения, исходя из	1. Цели и задачи хранения
	действующих правовых норм,	сельскохозяйственной
	имеющихся ресурсов и	продукции
	ограничений	
	(Б2.В.01 – УК-2-Н.1)	

УК-3 – способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать

свою роль в команде

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1УК-3 — Осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать круг задач социальное взаимодействие и реализацию своей роли в команде (Б2.В.01 – УК-3-3.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Взаимосвязи в деятельности отдельных структурных подразделений и организация их работы с целью обеспечения биотехнологии производства сельскохозяйственной продукции
	умения	Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь осуществлять социальное взаимодействие и реализацию своей роли в команде (Б2.В.01 –УК-3-У.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1.Структурные подразделения в организации
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон (Б2.В.01 – УК-3-Н.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Обязанности технолога на перерабатывающем предприятии.

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Форм	ируемые знания, умения, навыки	Наименование оценочных средств
ИД-1УК-4 — Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации	знания	Обучающийся должен деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации (Б2.В.01 – УК-4-3.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Основная документация, используемая при производстве продукции растениеводства.

умения	Обучающийся должен уметь	Характеристика от
,	осуществлять деловую	предприятия, дневник, отчет
	коммуникацию в устной и	по практике
	письменной форме на	
	государственном языке	1. Основная документация,
	Российской Федерации	используемая при
	(Б2.В.01 – УК-4-У.1)	производстве продукции
		животноводства
навыки	Обучающийся должен владеть	Характеристика от
парыкп	деловой коммуникацию в устной	предприятия, дневник, отчет
	и письменной форме на	по практике
	государственном языке	_
	Российской Федерации	1. Документация,
	(Б2.В.01 – УК-4-Н.1)	оформляемая на готовую
		продукцию растительного
		происхождения.

УК-6 - способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать

траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Код и наименование индикатора достижения компетенции		ируемые знания, умения, навыки	Наименование оценочных средств
ИД-1УК-6 — Управляет своим временем, выстраивает и реализовывает траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	умения	Обучающийся должен знать способности управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (Б2.В.01 – УК-6-3.1) Обучающийся должен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (Б2.В.01 – УК-6-У.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Основная документация, используемая при производстве продукции растениеводства. Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Основная документация, используемая при производстве продукции животноводства
VV 9 onego	навыки	Обучающийся должен владеть навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (Б2.В.01 – УК-6-Н.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Документация, оформляемая на готовую продукцию растительного происхождения.

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Форм	ируемые знания, умения,	навыки	Наи	менование ог средств	
ИД-1УК-8 — создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной	знания	Обучающийся долженов безопасные услов жизнедеятельности, в то при возникновения в при возника в при возникновения в при возникновения в при возникновения в при возника в при в при возника в при в при возника в при в при возника в при в п	ия ом числе ии			
		чрезвычайных ситу	ации	1.	Методы	защиты

деятельности		(Б2.В.01 – УК-8-3.1)	производственного персонала
безопасные условия			и населения от возможных
жизнедеятельности для			последствий аварий,
сохранения природной			катастроф, стихийных
среды, обеспечения			бедствий
устойчивого развития	умения	Обучающийся должен уметь	Характеристика от
общества, в том числе		создавать и поддерживать	предприятия, дневник, отчет
при угрозе и		безопасные условия	по практике
возникновении		жизнедеятельности, в том числе	
чрезвычайных		при возникновении	1. Охрана труда на
ситуаций и военных		чрезвычайных ситуаций	предприятии
конфликтов		(62.8.01 - YK-8-Y.1)	
	навыки	Обучающийся должен владеть	Характеристика от
	1140011111	навыками, создавать и	предприятия, дневник, отчет
		поддерживать безопасные	по практике
		условия жизнедеятельности, в	
		том числе при возникновении	1. Статистика несчастных
		чрезвычайных ситуаций	случаев на предприятии
		(Б2.В.01 – УК-8-Н.1)	

УК-9 - способен принимать обоснованные экономические решения в различных

областях жизнедеятельности

ооластях жизнедеятел	вности					
Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формі	ируемые знания, умения, навыки	Наименование оценочных средств			
ИД-1 УК-9 - принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	кинанг	Обучающийся должен знать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (Б2.В.01 – УК-9-3.1)	Отчет о прохождении практики 1. Основные экономические вопросы и их решение в различных экономических системах.			
	умения	Обучающийся должен уметь принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (Б2.В.01 – УК-9-У.1)	Отчет о прохождении практики 1. Особенности проявления экономической культуры в различных системах.			
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности (Б2.В.01 – УК-9-Н.1)	Отчет о прохождении практики 1. Особенности принятия экономических решений в различных экономических системах.			

УК-10 — способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1 УК-10.	знания	Обучающийся должен знать	Отчет о прохождении
Формирует нетерпимое		признаки проявления	практики
отношение к		экстремизма, терроризма,	1. Причины коррупционного
проявлениям		коррупционному поведению и	поведения.

экстремизма, терроризма,		противодействует им в профессиональной деятельности (Б2.В.01 – УК-10-3.1)	
коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности	умения	Обучающийся должен уметь противодействовать различным проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности (Б2.В.01 –УК-10-У.1)	Отчет о прохождении практики 1. Меры профилактики коррупции.
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками противодействия различным проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности (Б2.В.01 – УК-10-Н.1)	Отчет о прохождении практики 1. Основные направления по формированию негативного отношения к коррупции

ПК-2 – способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

производства и перера	тва и перераоотки сельскохозяиственной продукции					
Код и наименование индикатора достижения компетенции	Форм	ируемые знания, умения, навыки	Наименование оценочных средств			
ИД-1ПК-2 — Проводит контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	умения	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать методы контроля технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.01 – ПК-2-3.1) Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь проводить контроль технологических параметров и режимов производства и переработки	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Биотехнология производства и переработки мясных продуктов Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Биотехнология производства и переработки			
		сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-2-У.1)	молочных продуктов			
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками контроля технологических параметров и режимов производства и	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике			
HIG 2		переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-2-Н.1)	1. Биотехнология производства и переработки растительных продуктов			

ПК-3 — способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Форм	ируемые знания, умения, навыки	Наименование оценочных средств
ИД-1ПК-3 – Владеет основными принципами внедрения системы управления	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать основные принципы внедрения системы управления	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Биотехнология

качеством,		качеством, безопасностью и	производства и переработки	
безопасностью и			-	
		прослеживаемостью	мясных продуктов	
прослеживаемостью		биотехнологии производства и		
биотехнологии		переработки		
производства и		сельскохозяйственной продукции		
переработки		(Б2.В.01 – ПК-3-3.1)		
сельскохозяйственной	умения	Обучающийся в результате	Характеристика от	
продукции		прохождения практики должен	предприятия, дневник, отчет	
		уметь владеть основными	по практике	
		принципами внедрения системы		
		управления качеством,	1. Биотехнология	
		безопасностью и	производства и переработки	
		прослеживаемостью	молочных продуктов	
		биотехнологии производства и		
		переработки		
		сельскохозяйственной продукции		
		(Б.2.В.01 –ОПК-4-У.1)		
	навыки	Обучающийся должен владеть	Характеристика от	
	1140011111	основными принципами	предприятия, дневник, отчет	
		внедрения системы управления	по практике	
		качеством, безопасностью и		
		прослеживаемостью	1. Биотехнология	
		биотехнологии производства и	производства и переработки	
		переработки	растительных продуктов	
		сельскохозяйственной продукции		
		(Б.2.В.01 – ПК-3-Н.1)		

ПК-4 — способен устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	•	ируемые знания, умения, навыки	Наименование оценочных средств	
ИД-1ПК-4 — Устанавливает причины, выбирает методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	умения	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.01 – ПК-4-3.1) Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 –ПК-4-У.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов	
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками, устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 –ПК-4-Н.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов	

ПК-5 – способен использовать знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических

процессах в профессиональной деятельности

процессах в профессиональной деятельности				
Код и наименование индикатора достижения компетенции	Форм	ируемые знания, умения, навыки	Наименование оценочных средств	
ИД-1ПК-5 — знания о физических, химических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности умения		Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности (Б2.В.01 – ПК-5-3.1) Обучающийся в результате прохождения практики должен	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Химические, биохимические, биотехнологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов Характеристика от предприятия, дневник, отчет	
		уметь использовать знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности (Б.2.В.01 – ПК-5-У.1)	по практике 1. Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов	
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками, методами, способами, использования знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности (Б.2.В.01 –ПК-6-H.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов	
ПИ (l			

ПК-6 - способен организовывать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки

сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1ПК-6 – Владеет основными принципами организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению
инновационных		повышения эффективности	внедрению и применению инновационных технологий

технологий для		технологических и	для повышения
повышения		биотехнологических процессов	эффективности
эффективности		производства и переработки	технологических и
технологических и		сельскохозяйственной продукции	биотехнологических
биотехнологических		(Б2.В.01 – ПК-6-3.1)	процессов производства и
процессов			переработки мясных
производства и			продуктов
переработки	умения	Обучающийся в результате	Характеристика от
сельскохозяйственной	умения	прохождения практики должен	предприятия, дневник, отчет
продукции		уметь владеть основными	по практике
1 7 3		принципами организации работ	1
		по проведению испытаний,	1. Основные принципы
		внедрению и применению	организации работ по
		инновационных технологий для	проведению испытаний,
		повышения эффективности	внедрению и применению
		технологических и	инновационных технологий
		биотехнологических процессов	для повышения
		производства и переработки	эффективности
		сельскохозяйственной продукции	технологических и
		(Б.2.В.01 – ПК-6-У.1)	биотехнологических
		(=.=.=	процессов производства и
			переработки молочных
			продуктов
	навыки	Обучающийся должен владеть	Характеристика от
	павыки	основными принципами	предприятия, дневник, отчет
		организации работ по	по практике
		проведению испытаний,	1
		внедрению и применению	1. Основные принципы
		инновационных технологий для	организации работ по
		повышения эффективности	проведению испытаний,
		технологических и	внедрению и применению
		биотехнологических процессов	инновационных технологий
		производства и переработки	для повышения
		сельскохозяйственной продукции	эффективности
		(Б.2.В.01 –ПК-6-Н.1)	технологических и
		(=:=:=:= 1111)	биотехнологических
			процессов производства и
			переработки растительных
			продуктов
			продуктов

ПК-7 — способен разрабатывать мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1ПК-7 — Разрабатывает мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.01 – ПК-7-3.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов
продукции	умения	Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь разрабатывать	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике

		мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-7-У.1)	1. Мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов
наг	выки	Обучающийся должен владеть навыками разработки мероприятий, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 –ПК-7-Н.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов

ПК-8 — способен внедрять безотходные и малоотходные технологии в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Форм	ируемые знания, умения, навыки	Наименование оценочных средств
ИД-1ПК-8— Участвует в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	умения	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать разработки мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-8-3.1) Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь участвовать в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-8-У.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками, методами, способами, в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-8-Н.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1 Мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов

13.2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

Отсутствие хотя бы одного из документов (положительной характеристики, дневника, отчета по практике) автоматически означает выставление оценки «неудовлетворительно». Оценка показателей индикаторов достижения компетенций проводится путем устных ответов на контрольные вопросы.

ИД-1УК-1 – осуществляет поиск, критический анализа и синтез информации,

применяет системный полхол для решения поставленных залач

применяет системный подход для решения поставленных задач					
Показатели оценивания	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки				
формируемые	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий	
3УН)	уровень	уровень	уровень	уровень	
(Б.2.B.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся	
3.1)	знает	знает	знает с	знает с	
,	инновационные	инновационные	незначительными	требуемой	
	технологии,	технологии,	ошибками и	степенью	
	используемые в	используемые в	отдельными	полноты и	
	организации,	организации,	пробелами	точности	
	изучаемые и	изучаемые и	инновационные	инновационные	
	анализируемые	анализируемые	технологии,	технологии,	
	студентами в ходе	студентами в ходе	используемые в	используемые в	
	практики;	практики;	организации,	организации,	
	эффективные	эффективные	изучаемые и	изучаемые и	
	традиционные	традиционные	анализируемые	анализируемые	
	технологии,	технологии,	студентами в ходе	студентами в	
	используемые в	используемые в	практики;	ходе практики;	
	организации,	организации,	эффективные	эффективные	
	изучаемые и	изучаемые и	традиционные	традиционные	
	анализируемые	анализируемые	технологии,	технологии,	
	студентами в ходе	студентами в ходе	используемые в	используемые в	
	практики	практики	организации,	организации,	
			изучаемые и	изучаемые и	
			анализируемые	анализируемые	
			студентами в ходе	студентами в	
(F. 2 F. 01	0.5 V	0. v	практики	ходе практики	
(Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся	
У.1)	умеет	умеет осуществлять	умеет с	умеет	
	осуществлять	поиск, критический	незначительными	осуществлять	
	поиск, критический	анализ и синтез	затруднениями	поиск,	
	анализ и синтез	информации,	осуществлять	критический	
	информации,	применять	поиск, критический анализ и синтез	анализ и синтез	
	применять	системный подход		информации,	
	системный подход	для решения	информации,	применять системный	
	для решения поставленных	поставленных задач	применять системный подход	подход для	
	задач		для решения поставленных	решения поставленных	
			задач	задач	
(Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся	
H.1)	владеет навыками	владеет навыками	владеет навыками с	свободно	
11.17	поиска,	поиска, критического	небольшими	владеет	
	критического	анализа и синтеза	затруднениями	навыками	
	анализа и синтеза	информации,	поиска,	поиска,	
	информации,	применения	критического	критического	
	применения	системного подхода	анализа и синтеза	анализа и	
	системного	для решения	информации,	синтеза	
	подхода для	поставленных задач	применения	информации,	
	решения	,, -	системного	применения	
	поставленных		подхода для	системного	
	задач		решения	подхода для	
			поставленных	решения	
			задач	поставленных	
,			* *		

задач

ИД-1УК-2 — Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,

имеющихся ресурсов и ограничений

	сурсов и ограниче		- 6	
Показатели	Критерии и шкала с	оценивания результатов		ении практики в
оценивания	II a wa amama wa w	форме практическо		Dryggravy
формируемые	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий
3УН)	уровень	уровень	уровень	уровень
(Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся
3.1)	знает круг задач в	знает круг задач в	знает с	знает с
	рамках	рамках поставленной	незначительными	требуемой
	поставленной цели	цели и выбирать	ошибками и	степенью
	и выбирать	оптимальные	отдельными	полноты и
	оптимальные	способы их решения,	пробелами круг	точности круг
	способы их	исходя из	задач в рамках	задач в рамках
	решения, исходя из	действующих	поставленной цели	поставленной
	действующих	правовых норм,	и выбирать	цели и выбирать
	правовых норм,	имеющихся ресурсов	оптимальные	оптимальные
	имеющихся	и ограничений	способы их	способы их
	ресурсов и		решения, исходя из	решения, исходя
	ограничений		действующих	из действующих
			правовых норм,	правовых норм,
			имеющихся	имеющихся
			ресурсов и	ресурсов и
(F 2 D 01	05	05 % 5	ограничений	ограничений
(B.2.B.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся
У.1)	умеет определять	умеет определять	умеет с	умеет
	круг задач в рамках	круг задач в рамках	незначительными	определять круг
	поставленной цели	поставленной цели и	затруднениями	задач в рамках
	и выбирать оптимальные	выбирать	определять круг	поставленной
	способы их	оптимальные способы их решения,	задач в рамках поставленной цели	цели и выбирать оптимальные
	решения, исходя из	исходя из	и выбирать	способы их
	действующих	действующих	оптимальные	решения, исходя
	правовых норм,	правовых норм,	способы их	из действующих
	имеющихся	имеющихся ресурсов	решения, исходя из	правовых норм,
	ресурсов и	и ограничений	действующих	имеющихся
	ограничений	ii orpaini ionini	правовых норм,	ресурсов и
	61 panni 19111111		имеющихся	ограничений
			ресурсов и	61 P
			ограничений	
(Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся
H.1)	владеет навыками	владеет навыками	владеет навыками с	свободно
,	определения круга	определения круга	небольшими	владеет
	задач в рамках	задач в рамках	затруднениями	навыками
	поставленной цели	поставленной цели и	определения круга	определения
	и выбора	выбора оптимальных	задач в рамках	круга задач в
	оптимальных	способов их	поставленной цели	рамках
	способов их	решения, исходя из	и выбора	поставленной
	решения, исходя из	действующих	оптимальных	цели и выбора
	действующих	правовых норм,	способов их	оптимальных
	правовых норм,	имеющихся ресурсов	решения, исходя из	способов их
	имеющихся	и ограничений	действующих	решения, исходя
	ресурсов и		правовых норм,	из действующих
	ограничений		имеющихся	правовых норм,
			ресурсов и	имеющихся
			ограничений	ресурсов и
				ограничений

ИД-1УК-3 — Осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде

Показатели Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в

оценивания	форме практической подготовки				
формируемые	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий	
3УН)	уровень	уровень	уровень	уровень	
(Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся	
3.1)	знает круг задач	знает круг задач	знает с	знает с	
	социальное	социальное	незначительными	требуемой	
	взаимодействие и	взаимодействие и	ошибками и	степенью	
	реализацию своей	реализацию своей	отдельными	полноты и	
	роли в команде	роли в команде	пробелами круг	точности круг	
			задач социальное	задач	
			взаимодействие и	социальное	
			реализацию своей	взаимодействие	
			роли в команде	и реализацию	
				своей роли в	
				команде	
(Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся	
У.1)	умеет	умеет осуществлять	умеет с	умеет	
	осуществлять	социальное	незначительными	осуществлять	
	социальное	взаимодействие и	затруднениями	социальное	
	взаимодействие и	реализацию своей	осуществлять	взаимодействие	
	реализацию своей	роли в команде	социальное	и реализацию	
	роли в команде		взаимодействие и	своей роли в	
			реализацию своей	команде	
			роли в команде		
(Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся	
H.1)	владеет навыками	владеет навыками	владеет навыками с	свободно	
	преодоления	преодоления	небольшими	владеет	
	возникающих в	возникающих в	затруднениями	навыками	
	команде	команде	преодоления	преодоления	
	разногласий,	разногласий, споров	возникающих в	возникающих в	
	споров и	и конфликтов на	команде	команде	
	конфликтов на	основе учета	разногласий,	разногласий,	
	основе учета	интересов всех	споров и	споров и	
	интересов всех	сторон	конфликтов на	конфликтов на	
	сторон		основе учета	основе учета	
			интересов всех	интересов всех	
			сторон	сторон	

ИД-1УК-4 — Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации

Показатели	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в				
оценивания	форме практической подготовки				
формируемые	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий	
ЗУН	уровень	уровень	уровень	уровень	
Б2.В.01 – 3.1	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся	
	знает деловую	знает деловую	знает с	знает с	
	коммуникацию в	коммуникацию в	незначительными	требуемой	
	устной и	устной и письменной	ошибками и	степенью	
	письменной форме	форме на	отдельными	полноты и	
	на государственном	государственном	пробелами деловую	точности	
	языке Российской	языке Российской	коммуникацию в	деловую	
	Федерации	Федерации	устной и	коммуникацию в	
			письменной форме	устной и	
			на государственном	письменной	
			языке Российской	форме на	
			Федерации	государственном	
				языке	
				Российской	
				Федерации	
Б2.В.01 – У.1	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся	
	умеет	умеет осуществлять	умеет с	умеет	
	осуществлять	деловую	незначительными	осуществлять	

	деловую	коммуникацию в	затруднениями	деловую
	коммуникацию в	устной и письменной	осуществлять	коммуникацию в
	устной и	форме на	деловую	устной и
	письменной форме	государственном	коммуникацию в	письменной
	на государственном	языке Российской	устной и	форме на
	языке Российской	Федерации	письменной форме	государственном
	Федерации		на государственном	языке
			языке Российской	Российской
			Федерации	Федерации
Б2.В.01 – Н.1	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся
	владеет навыками	владеет навыками	владеет навыками с	свободно
	деловой	деловой	небольшими	владеет
	коммуникации в	коммуникации в	затруднениями	навыками
	устной и	устной и письменной	деловой	деловой
	письменной форме	форме на	коммуникации в	коммуникации в
	на государственном	государственном	устной и	устной и
	языке Российской	языке Российской	письменной форме	письменной
	Федерации	Федерации	на государственном	форме на
			языке Российской	государственном
			Федерации	языке
				Российской
				Федерации

ИД-1УК-6 – Управляет своим временем, выстраивает и реализовывает траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Показатели	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в			
оценивания	форме практической подготовки			
формируемые	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий
ЗУН	уровень	уровень	уровень	уровень
Б2.В.01 – 3.1	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся
	знает способности	знает способности	знает с	знает с
	управления своим	управления своим	незначительными	требуемой
	временем,	временем,	ошибками и	степенью
	выстраивать и	выстраивать и	отдельными	полноты и
	реализовывать	реализовывать	пробелами	точности
	траекторию	траекторию	способности	способности
	саморазвития на	саморазвития на	управления своим	управления
	основе принципов	основе принципов	временем,	своим временем,
	образования в	образования в	выстраивать и	выстраивать и
	течение всей жизни	течение всей жизни	реализовывать	реализовывать
			траекторию	траекторию
			саморазвития на	саморазвития на
			основе принципов	основе
			образования в	принципов
			течение всей жизни	образования в
				течение всей
				ЖИЗНИ
Б2.В.01 – У.1	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся
	умеет управлять	умеет управлять	умеет с	умеет управлять
	своим временем,	своим временем,	незначительными	своим временем,
	выстраивать и	выстраивать и	затруднениями	выстраивать и
	реализовывать	реализовывать	осуществлять	реализовывать
	траекторию	траекторию	управлять своим	траекторию
	саморазвития на	саморазвития на	временем,	саморазвития на
	основе принципов	основе принципов	выстраивать и	основе
	образования в	образования в	реализовывать	принципов
	течение всей жизни	течение всей жизни	траекторию	образования в
			саморазвития на	течение всей
			основе принципов	жизни
			образования в	
			течение всей жизни	
Б2.В.01 – Н.1	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся
	владеет навыками	владеет навыками	владеет навыками с	свободно

управления своим	управления своим	небольшими	владеет
временем,	временем,	затруднениями	управления
выстраивать и	выстраивать и	управления своим	своим временем,
реализовывать	реализовывать	временем,	выстраивать и
траекторию	траекторию	выстраивать и	реализовывать
саморазвития на	саморазвития на	реализовывать	траекторию
основе принципов	основе принципов	траекторию	саморазвития на
образования в	образования в	саморазвития на	основе
течение всей жизни	течение всей жизни	основе принципов	принципов
		образования в	образования в
		течение всей жизни	течение всей
			жизни

ИД-1УК-8 — создает и поддерживает 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

Показатели	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в			
оценивания		форме практическ	ой подготовки	
	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий
формируемые	уровень	уровень	уровень	уровень
ЗУН				
Б2.В.01 – 3.1	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся
	знает безопасные	знает безопасные	знает с	знает с
	условия	условия	незначительными	требуемой
	жизнедеятельности,	жизнедеятельности,	ошибками и	степенью
	в том числе при	в том числе при	отдельными	полноты и
	возникновении	возникновении	пробелами	точности
	чрезвычайных	чрезвычайных	безопасные	безопасные
	ситуаций	ситуаций	условия	условия
			жизнедеятельности,	жизнедеятельнос
			в том числе при	ти, в том числе
			возникновении	при
			чрезвычайных	возникновении
			ситуаций	чрезвычайных
				ситуаций
Б2.В.01 – У.1	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся
	умеет создавать и	умеет создавать и	умеет с	умеет управлять
	поддерживать	поддерживать	незначительными	создавать и
	безопасные	безопасные условия	затруднениями	поддерживать
	условия	жизнедеятельности,	создавать и	безопасные
	жизнедеятельности,	в том числе при	поддерживать	условия
	в том числе при	возникновении	безопасные	жизнедеятельнос
	возникновении	чрезвычайных	условия	ти, в том числе
	чрезвычайных	ситуаций	жизнедеятельности,	при
	ситуаций		в том числе при	возникновении
			возникновении	чрезвычайных
			чрезвычайных	ситуаций
			ситуаций	
Б2.В.01 – Н.1	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся
	владеет навыками	владеет навыками	владеет навыками с	свободно
	создавать и	создавать и	небольшими	владеет
	поддерживать	поддерживать	затруднениями	создавать и
	безопасные	безопасные условия	создавать и	поддерживать
	условия	жизнедеятельности,	поддерживать	безопасные
	жизнедеятельности,	в том числе при	безопасные	условия
	в том числе при	возникновении	условия	жизнедеятельнос
	возникновении	чрезвычайных	жизнедеятельности,	ти, в том числе
	чрезвычайных	ситуаций	в том числе при	при
	ситуаций		возникновении	возникновении
			чрезвычайных	чрезвычайных
			ситуаций	ситуаций

ИД-1 УК-9 - принимает обоснованные экономические решения в различных

областях жизнедеятельности

Показатели		Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в			
оценивания	форме практической подготовки				
формируемые	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий	
ЗУН)	уровень	уровень	уровень	уровень	
(52.B.01 - 3.1)	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся с	Обучающийся с	
	знает	знает обоснованные	незначительными	требуемой	
	обоснованные	экономические	ошибками и	степенью	
	экономические	решения в различных	отдельными	полноты и	
	решения в	областях	пробелами знает	точности знает	
	различных	жизнедеятельности	обоснованные	обоснованные	
	областях		экономические	экономические	
	жизнедеятельности		решения в	решения в	
			различных	различных	
			областях	областях	
			жизнедеятельности	жизнедеятельно	
				сти	
(Б2.В.01 –У.1)	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся с	Обучающийся	
	умеет принимать	умеет принимать	незначительными	умеет	
	обоснованные	обоснованные	затруднениями	принимать	
	экономические	экономические	умеет принимать	обоснованные	
	решения в	решения в различных	обоснованные	экономические	
	различных	областях	экономические	решения в	
	областях	жизнедеятельности	решения в	различных	
	жизнедеятельности		различных	областях	
			областях	жизнедеятельно	
			жизнедеятельности	сти	
(Б2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся	
H.1)	владеет навыками	владеет навыками	владеет навыками	свободно	
	для принятия	для принятия	для принятия	владеет	
	обоснованных	обоснованных	обоснованных	навыками для	
	экономических	экономических	экономических	принятия	
	решений в	решений в	решений в	обоснованных	
	различных	различных областях	различных	экономических	
	областях	жизнедеятельности	областях	решений в	
	жизнедеятельности		жизнедеятельности	различных	
				областях	
				жизнедеятельно	
				сти	

ИД-1 УК-10 — формирует нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности

Показатели	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в			
оценивания	форме практической подготовки			
формируемые	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий
3УН)	уровень	уровень	уровень	уровень

(62.8.01 - 3.1)	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся с	Обучающийся с
(22.2.01 3.1)	знает признаки	знает признаки	незначительными	требуемой
	проявления	проявления	ошибками и	степенью
	экстремизма,	экстремизма,	отдельными	полноты и
	терроризма,	терроризма,	пробелами знает	точности знает
	коррупционному	коррупционному	признаки	признаки
	поведению и	поведению и	проявления	проявления
	противодействует им	противодействует им	экстремизма,	экстремизма,
	в профессиональной	в профессиональной	терроризма,	терроризма,
	деятельности	деятельности	коррупционному	коррупционном
		, ,	поведению и	у поведению и
			противодействует	противодействуе
			им в	т им в
			профессиональной	профессиональн
			деятельности	ой деятельности
(Б2.В.01 –У.1)	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся с	Обучающийся
	умеет	умеет	незначительными	умеет
	противодействовать	противодействовать	затруднениями	противодейство
	различным	различным	умеет	вать различным
	проявлениям	проявлениям	противодействоват	проявлениям
	экстремизма,	экстремизма,	ь различным	экстремизма,
	терроризма,	терроризма,	проявлениям	терроризма,
	коррупционному	коррупционному	экстремизма,	коррупционном
	поведению и	поведению и	терроризма,	у поведению и
	противодействует им	противодействует им	коррупционному	противодействуе
	в профессиональной	в профессиональной	поведению и	т им в
	деятельности	деятельности	противодействует	профессиональн
			им в	ой деятельности
			профессиональной	
(DA D 04			деятельности	
(Б2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся
H.1)	владеет навыками	владеет навыками	владеет навыками	свободно
	противодействия	противодействия	противодействия	владеет
	различным	различным	различным	навыками
	проявлениям	проявлениям	проявлениям	противодействи
	экстремизма,	экстремизма,	экстремизма,	я различным
	терроризма,	терроризма,	терроризма,	проявлениям
	коррупционному	коррупционному	коррупционному	экстремизма,
	поведению и	поведению и	поведению и	терроризма,
	противодействует им	противодействует им	противодействует	коррупционном
	в профессиональной	в профессиональной	им в профессиональной	у поведению и противодействуе
	деятельности	деятельности		
			деятельности	т им в профессиональн
				ой деятельности
<u> Тап 1П</u>	<u>Г</u>	OHEROHI MOVINGHOUS	HOOMIN FORONO	
	К-2 – проводит к			в и режимов
	и переработки сельс	1	·	
Показатели	К питепии и шкала от	тенивания результатов о	олиения при прохожне	нии практики в

			1 177 1		
Показатели	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в				
оценивания	форме практической подготовки				
	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий	
формируемые	уровень	уровень	уровень	уровень	
ЗУН					
Б2.В.01 – 3.1	Обучающийся не	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся знает	
	знает методы	слабо знает	знает с	с требуемой	
	контроля	методы контроля	незначительными	степенью полноты и	
	технологических	технологических	ошибками и	точности методы	
	параметров и	параметров и	отдельными	контроля	
	режимов	режимов	пробелами методы	технологических	
	производства и	производства и	контроля	параметров и	
	переработки	переработки	технологических	режимов	

	сельскохозяйственно	сельскохозяйствен	параметров и	производства и
	й продукции	ной продукции	режимов	переработки
			производства и	сельскохозяйственн
			переработки	ой продукции
			сельскохозяйствен	
			ной продукции	
Б.2.В.01 – У.1	Обучающийся не	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся
	умеет проводить	слабо умеет	умеет с	умеет проводить
	контроль	проводить	незначительными	контроль
	технологических	контроль	затруднениями	технологических
	параметров и	технологических	проводить	параметров и
	режимов	параметров и	контроль	режимов
	производства и	режимов	технологических	производства и
	переработки	производства и	параметров и	переработки
	сельскохозяйственно	переработки	режимов	сельскохозяйственн
	й продукции	сельскохозяйствен	производства и	ой продукции
		ной продукции	переработки	
			сельскохозяйствен	
			ной продукции	
Б.2.В.01 – Н.1	Обучающийся не	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся
	владеет навыками	слабо владеет	владеет навыками	свободно владеет
	контроля	навыками	контроля	контроля
	технологических	контроля	технологических	технологических
	параметров и	технологических	параметров и	параметров и
	режимов	параметров и	режимов	режимов
	производства и	режимов	производства и	производства и
	переработки	производства и	переработки	переработки
	сельскохозяйственно	переработки	сельскохозяйствен	сельскохозяйственн
	й продукции	сельскохозяйствен	ной продукции	ой продукции
		ной продукции		

ИД-1ПК-3 — владеет основными принципами внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Показатели	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме					
оценивания		практической подготовки				
	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий		
формируемы	уровень	уровень	уровень	уровень		
е ЗУН						
Б2.В.01 – 3.1	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся знает	Обучающийся знает		
	знает основные	знает основные	с незначительными	с требуемой		
	принципы	принципы	ошибками и	степенью полноты и		
	внедрения системы	внедрения системы	отдельными	точности основные		
	управления	управления	пробелами	принципы		
	качеством,	качеством,	основные принципы	внедрения системы		
	безопасностью и	безопасностью и	внедрения системы	управления		
	прослеживаемостью	прослеживаемостью	управления	качеством,		
	биотехнологии	биотехнологии	качеством,	безопасностью и		
	производства и	производства и	безопасностью и	прослеживаемостью		
	переработки	переработки	прослеживаемостью	биотехнологии		
	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	биотехнологии	производства и		
	ой продукции	ой продукции	производства и	переработки		
			переработки	сельскохозяйственн		
			сельскохозяйственн	ой продукции		
			ой продукции			
Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся		
У.1	умеет владеть	умеет владеть	умеет с	умеет владеть		
	основными	основными	незначительными	основными		
	принципами	принципами	затруднениями	принципами		
	внедрения системы	внедрения системы	владеть основными	внедрения системы		
	управления	управления	принципами	управления		
	качеством,	качеством,	внедрения системы	качеством,		
	безопасностью и	безопасностью и	управления	безопасностью и		

	прослеживаемостью	прослеживаемостью	качеством,	прослеживаемостью
	биотехнологии	биотехнологии	безопасностью и	биотехнологии
	производства и	производства и	прослеживаемостью	производства и
	переработки	переработки	биотехнологии	переработки
	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	производства и	сельскохозяйственн
	ой продукции	ой продукции	переработки	ой продукции
			сельскохозяйственн	
			ой продукции	
Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся
H.1	владеет навыками	владеет навыками	владеет навыками	свободно владеет
	контроля	контроля	контроля	контроля
	технологических	технологических	технологических	технологических
	параметров и	параметров и	параметров и	параметров и
	режимов	режимов	режимов	режимов
	производства и	производства и	производства и	производства и
	переработки	переработки	переработки	переработки
	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн
	ой продукции	ой продукции	ой продукции	ой продукции

ИД-1ПК-4 — устанавливает причины, выбирает методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Показатели	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме				
оценивания	практической подготовки				
	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий	
формируемы е ЗУН	уровень	уровень	уровень	уровень	
Б2.В.01 – 3.1	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся знает	Обучающийся знает	
	знает причины,	знает причины,	с незначительными	с требуемой	
	выбирать методы	выбирать методы	ошибками и	степенью полноты и	
	выявления и	выявления и	отдельными	точности причины,	
	способы устранения	способы устранения	пробелами	выбирать методы	
	брака в	брака в	причины, выбирать	выявления и	
	биотехнологии	биотехнологии	методы выявления и	способы устранения	
	производства и	производства и	способы устранения	брака в	
	переработки	переработки	брака в	биотехнологии	
	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	биотехнологии	производства и	
	ой продукции	ой продукции	производства и	переработки	
			переработки	сельскохозяйственн	
			сельскохозяйственн	ой продукции	
			ой продукции		
Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся	
У.1	умеет устанавливать	умеет устанавливать	умеет с	умеет устанавливать	
	причины, выбирать	причины, выбирать	незначительными	причины, выбирать	
	методы выявления и	методы выявления и	затруднениями	методы выявления и	
	способы устранения	способы устранения	устанавливать	способы устранения	
	брака в	брака в	причины, выбирать	брака в	
	биотехнологии	биотехнологии	методы выявления и	биотехнологии	
	производства и	производства и	способы устранения	производства и	
	переработки	переработки	брака в	переработки	
	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	биотехнологии	сельскохозяйственн	
	ой продукции	ой продукции	производства и переработки	ой продукции	
			сельскохозяйственн		
			ой продукции		
Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся	
H.1	владеет навыками,	владеет навыками,	владеет навыками,	свободно владеет	
	устанавливать	устанавливать	устанавливать	навыками	
	причины, выбирать	причины, выбирать	причины, выбирать	устанавливать	
	методы выявления и	методы выявления и	методы выявления и	причины, выбирать	
	способы устранения	способы устранения	способы устранения	методы выявления и	
	брака в	брака в	брака в	способы устранения	
	биотехнологии	биотехнологии	биотехнологии	брака в	

производства и	производства и	производства и	биотехнологии
переработки	переработки	переработки	производства и
сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	переработки
ой продукции	ой продукции	ой продукции	сельскохозяйственн
	1	1	ой продукции

ИД-1ПК-5 — использует знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности

Показатели	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме				
оценивания	критерии и шкала оцо		оучения при прохождел й подготовки	нии практики в формс	
оценивания	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий	
формируемы		, ,			
е ЗУН	уровень	уровень	уровень	уровень	
Б2.В.01 – 3.1	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся знает	Обучающийся знает	
D2.D.01 - 3.1	знает знания о	знает знания о	с незначительными	с требуемой	
			ошибками и	степенью полноты и	
	физических,	физических,			
	химических,	химических,	отдельными	точности знания о	
	биохимических, биотехнологических	биохимических, биотехнологически,	пробелами знания о	физических,	
			физических,	химических,	
	микробиологически	микробиологически	химических,	биохимических,	
	х, теплофизических	х, теплофизических	биохимических,	биотехнологически,	
	процессах в	процессах в	биотехнологически,	микробиологически	
	профессиональной	профессиональной	микробиологически	х, теплофизических	
	деятельности	деятельности	х, теплофизических	процессах в	
			процессах в	профессиональной	
			профессиональной	деятельности	
			деятельности		
Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся	
У.1	умеет использовать	умеет использовать	умеет с	умеет использовать	
	о кинанк	о кинанк	незначительными	о кинанк	
	физических,	физических,	затруднениями	физических,	
	химических,	химических,	использовать знания	химических,	
	биохимических,	биохимических,	о физических,	биохимических,	
	биотехнологически,	биотехнологически,	химических,	биотехнологически,	
	микробиологически	микробиологически	биохимических,	микробиологически	
	х, теплофизических	х, теплофизических	биотехнологически,	х, теплофизических	
	процессах в	процессах в	микробиологически	процессах в	
	профессиональной	профессиональной	х, теплофизических	профессиональной	
	деятельности	деятельности	процессах в	деятельности	
			профессиональной		
			деятельности		
Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся	
H.1	владеет методами	владеет методами	владеет методами	свободно владеет	
	использования	использования	использования	методами	
	знания о	знания о	знания о	использования	
	физических,	физических,	физических,	знания о	
	химических,	химических,	химических,	физических,	
	биохимических,	биохимических,	биохимических,	химических,	
	биотехнологически,	биотехнологически,	биотехнологически,	биохимических,	
	микробиологически,	микробиологически,	микробиологически,	биотехнологически,	
	теплофизических	теплофизических	теплофизических	микробиологически,	
	процессах в	процессах в	процессах в	теплофизических	
	профессиональной	профессиональной	профессиональной	процессах в	
	деятельности	деятельности	деятельности	профессиональной	
		,,		деятельности	
<u> </u>	TITO	<u> </u>	<u> </u>	A-11111111111111	

ИД-1ПК-6 — владеет основными принципами организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Показатели	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме
оценивания	практической подготовки

	11	П	C	D
4	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий
формируемы е ЗУН	уровень	уровень	уровень	уровень
Б2.В.01 – 3.1	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся знает	Обучающийся знает
D2.D.01 - 3.1	знает основные	знает основные	с незначительными	с требуемой
	принципы	принципы	ошибками и	степенью полноты и
	организации работ	организации работ	отдельными	точности основные
	по проведению	по проведению	пробелами	принципы
	испытаний,	испытаний,	основные принципы	организации работ
	внедрению и	внедрению и	организации работ	по проведению
	применению	применению	по проведению	испытаний,
	инновационных	инновационных	испытаний,	внедрению и
	технологий для	технологий для	внедрению и	применению
	повышения	повышения	применению	инновационных
	эффективности	эффективности	инновационных	технологий для
	технологических и	технологических и	технологий для	повышения
	биотехнологических	биотехнологических	повышения	эффективности
	процессов	процессов	эффективности	технологических и
	производства и	производства и	технологических и	биотехнологических
	переработки	переработки	биотехнологических	процессов
	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	процессов	производства и
	ой продукции	ой продукции	производства и	переработки
			переработки	сельскохозяйственн
			сельскохозяйственн	ой продукции
			ой продукции	
Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся
У.1	умеет владеть	умеет владеть	умеет с	умеет владеть
	основными	основными	незначительными	основными
	принципами	принципами	затруднениями	принципами
	организации работ	организации работ	владеть основными	организации работ
	по проведению	по проведению	принципами	по проведению
	испытаний,	испытаний,	организации работ	испытаний,
	внедрению и	внедрению и	по проведению	внедрению и
	применению	применению	испытаний,	применению
	инновационных	инновационных	внедрению и	инновационных
	технологий для	технологий для	применению	технологий для
	повышения	повышения	инновационных	повышения
	эффективности	эффективности	технологий для	эффективности
	технологических и	технологических и	повышения	технологических и
	биотехнологических	биотехнологических	эффективности	биотехнологических
	процессов	процессов	технологических и	процессов
	производства и	производства и	биотехнологических	производства и
	переработки	переработки	процессов	переработки
	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	производства и	сельскохозяйственн
	ой продукции	ой продукции	переработки	ой продукции
			сельскохозяйственн	
			ой продукции	0.5
Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся
H.1	владеет основными	владеет основными	владеет основными	свободно владеет
	принципами	принципами	принципами	основными
	организации работ	организации работ	организации работ	принципами
	по проведению	по проведению	по проведению	организации работ
	испытаний,	испытаний,	испытаний,	по проведению
	внедрению и	внедрению и	внедрению и	испытаний,
	применению	применению	применению	внедрению и
	инновационных	инновационных	инновационных	применению
	технологий для	технологий для	технологий для	инновационных
	повышения	повышения	повышения	технологий для
	эффективности	эффективности	эффективности	повышения
	технологических и	технологических и	технологических и	эффективности
	биотехнологических	биотехнологических	биотехнологических	технологических и
	процессов	процессов	процессов	биотехнологических
	производства и	производства и	производства и	процессов

переработки	переработки	переработки	производства и
сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	переработки
ой продукции	ой продукции	ой продукции	сельскохозяйственн
			ой продукции

ИД-1ПК-7 — разрабатывает мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

	ва и перераоотки се.			1
Показатели	критерии и шкала оце	енивания результатов о		нии практики в форме
оценивания	II		й подготовки	Высокий
h a m x x x x x x x x x x x x x x x x x x	Недостаточный	Достаточный	Средний	
формируемы е ЗУН	уровень	уровень	уровень	уровень
Б2.В.01 – 3.1	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся знает	Обучающийся знает
	знает мероприятия,	знает мероприятия,	с незначительными	с требуемой
	направленные на	направленные на	ошибками и	степенью полноты и
	рациональное	рациональное	отдельными	точности
	использование и	использование и	пробелами	мероприятия,
	сокращение	сокращение	мероприятия,	направленные на
	расходов сырья и	расходов сырья и	направленные на	рациональное
	материалов в	материалов в	рациональное	использование и
	биотехнологии	биотехнологии	использование и	сокращение
	производства и	производства и	сокращение	расходов сырья и
	переработки	переработки	расходов сырья и	материалов в
	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	материалов в	биотехнологии
	ой продукции	ой продукции	биотехнологии	производства и
			производства и	переработки
			переработки	сельскохозяйственн
			сельскохозяйственн	ой продукции
			ой продукции	
Б.2.В.01 —	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся
У.1	умеет разрабатывать	умеет разрабатывать	умеет с	умеет разрабатывать
	мероприятия,	мероприятия,	незначительными	мероприятия,
	направленные на	направленные на	затруднениями	направленные на
	рациональное	рациональное	разрабатывать	рациональное
	использование и	использование и	мероприятия,	использование и
	сокращение	сокращение	направленные на	сокращение
	расходов сырья и	расходов сырья и	рациональное	расходов сырья и
	материалов в	материалов в	использование и	материалов в
	биотехнологии	биотехнологии	сокращение	биотехнологии
	производства и	производства и	расходов сырья и	производства и
	переработки	переработки	материалов в	переработки
	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	биотехнологии	сельскохозяйственн
	ой продукции	ой продукции	производства и	ой продукции
			переработки	
			сельскохозяйственн	
E O D Of	05 "	0.7 " -	ой продукции	
Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся
H.1	владеет навыками	владеет навыками	владеет навыками	свободно владеет
	разработки	разработки	разработки	навыками
	мероприятий,	мероприятий,	мероприятий,	разработки
	направленные на	направленные на	направленные на	мероприятий,
	рациональное	рациональное	рациональное	направленные на
	использование и	использование и	использование и	рациональное
	сокращение	сокращение	сокращение	использование и
	расходов сырья и	расходов сырья и	расходов сырья и	сокращение
	материалов в	материалов в	материалов в	расходов сырья и
	биотехнологии	биотехнологии	биотехнологии	материалов в
	производства и	производства и	производства и	биотехнологии
	переработки	переработки	переработки	производства и
	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	переработки
	ой продукции	ой продукции	ой продукции	сельскохозяйственн
	<u> </u>			ой продукции

ИД-1ПК-8— участвует в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки

сельскохозяйственной продукции

	иственнои продукц			
Показатели оценивания		енивания результатов о практическо	й подготовки	
	Недостаточный	Достаточный	Средний	Высокий
формируемы	уровень	уровень	уровень	уровень
е ЗУН				
Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся знает	Обучающийся знает
3.1	знает разработки	знает разработки	с незначительными	с требуемой
	мероприятий по	мероприятий по	ошибками и	степенью полноты и
	внедрению	внедрению	отдельными	точности
	безотходных и	безотходных и	пробелами	разработки
	малоотходных	малоотходных	разработки	мероприятий по
	технологий в	технологий в	мероприятий по	внедрению
	биотехнологии	биотехнологии	внедрению	безотходных и
	производства и	производства и	безотходных и	малоотходных
	переработки	переработки	малоотходных	технологий в
	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	технологий в	биотехнологии
	ой продукции	ой продукции	биотехнологии	производства и
	* · •		производства и	переработки
			переработки	сельскохозяйственн
			сельскохозяйственн	ой продукции
			ой продукции	1
Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся
У.1	умеет участвовать в	умеет участвовать в	умеет с	умеет участвовать в
	разработке	разработке	незначительными	разработке
	мероприятий по	мероприятий по	затруднениями	мероприятий по
	внедрению	внедрению	участвовать в	внедрению
	безотходных и	безотходных и	разработке	безотходных и
	малоотходных	малоотходных	мероприятий по	малоотходных
	технологий в	технологий в	внедрению	технологий в
	биотехнологии	биотехнологии	безотходных и	биотехнологии
	производства и	производства и	малоотходных	производства и
	переработки	переработки	технологий в	переработки
	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	биотехнологии	сельскохозяйственн
	ой продукции	ой продукции	производства и	ой продукции
	1 77		переработки	1 75
			сельскохозяйственн	
			ой продукции	
Б.2.В.01 –	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся	Обучающийся
H.1	владеет навыками в	владеет навыками в	владеет навыками в	свободно владеет
· <u>-</u>	разработке	разработке	разработке	навыками в
	мероприятий по	мероприятий по	мероприятий по	разработке
	внедрению	внедрению	внедрению	мероприятий по
	безотходных и	безотходных и	безотходных и	внедрению
	малоотходных	малоотходных	малоотходных	безотходных и
	технологий в	технологий в	технологий в	малоотходных
	биотехнологии	биотехнологии	биотехнологии	технологий в
	производства и	производства и	производства и	биотехнологии
	переработки	переработки	переработки	производства и
	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	сельскохозяйственн	переработки
	ой продукции	ой продукции	ой продукции	сельскохозяйственн
	он продукции	оп продукции	оп продукции	ой продукции
				он продукции

13.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций в процессе освоения ОПОП

Лихвадская, С.А. Технологическая практика: методические рекомендации по прохождению производственной практики обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,

профиль Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная, заочная / С.А. Лихвадская. — Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023.- 31 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7961

Типовые контрольные вопросы к зачету с оценкой по практике

THIOBBIC KONTPOSIBIBLE BOTTPOCH & SAPETY C OLICINON	-
Наименование типовых контрольных вопросов по каждому показателю	Код и наименование
оценивания (формируемым ЗУН)	индикатора достижения
	компетенции
1. Что такое научный анализ производственных ситуаций?	ИД-1УК-1 –
2. Какова цель Вашей практики?	осуществляет поиск,
3. Как необходимо анализировать результаты биотехнологических	критический анализа и
исследований?	синтез информации,
последовании.	применяет системный
	_
	подход для решения
**	поставленных задач
1. Цели и задачи биотехнологии производства продукции растениеводства.	ИД-1УК-2 – Определяет
2. Цели и задачи биотехнологии производства продукции животноводства	круг задач в рамках
3. Цели и задачи хранения сельскохозяйственной продукции	поставленной цели и
	выбирает оптимальные
	способы их решения,
	исходя из действующих
	правовых норм,
	имеющихся ресурсов и
	ограничений
1. Взаимосвязи в деятельности отдельных структурных подразделений и	ИД-1УК-3 —
организация их работы с целью обеспечения биотехнологии производства	Осуществляет
сельскохозяйственной продукции.	социальное
	,
2. Структурные подразделения в организации.	взаимодействие и
3. Обязанности технолога на перерабатывающем предприятии.	реализует свою роль в
	команде
1. Основная документация, используемая при производстве продукции	ИД-1УК-4 —
растениеводства.	Осуществляет деловую
2. Основная документация, используемая при производстве продукции	коммуникацию в устной
животноводства	и письменной форме на
3. Документация, оформляемая на готовую продукцию растительного	государственном языке
происхождения.	Российской Федерации
1. Основная документация, используемая при производстве продукции	ИД-1УК-6 – Управляет
растениеводства.	своим временем,
2. Основная документация, используемая при производстве продукции	выстраивает и
животноводства	реализовывает
3. Документация, оформляемая на готовую продукцию растительного	траекторию
происхождения.	саморазвития на основе
происхождения.	•
	принципов образования
1 W	в течение всей жизни
1. Методы защиты производственного персонала и населения от возможных	ИД-1УК-8 – создает и
последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ИД-1УК-8 – создает и поддерживает в
последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 2. Охрана труда на предприятии	ИД-1УК-8 — создает и поддерживает в повседневной жизни и в
последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ИД-1УК-8 – создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной
последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 2. Охрана труда на предприятии	ИД-1УК-8 — создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности
последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 2. Охрана труда на предприятии	ИД-1УК-8 — создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия
последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 2. Охрана труда на предприятии	ИД-1УК-8 — создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности
последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 2. Охрана труда на предприятии	ИД-1УК-8 — создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия
последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 2. Охрана труда на предприятии	ИД-1УК-8 — создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для
последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 2. Охрана труда на предприятии	ИД-1УК-8 — создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения
последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 2. Охрана труда на предприятии	ИД-1УК-8 — создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития
последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 2. Охрана труда на предприятии	ИД-1УК-8 — создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе
последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 2. Охрана труда на предприятии	ИД-1УК-8 — создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и
последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 2. Охрана труда на предприятии	ИД-1УК-8 — создает и поддерживает 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
последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 2. Охрана труда на предприятии	ИД-1УК-8 — создает и поддерживает 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
последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 2. Охрана труда на предприятии	ИД-1УК-8 — создает и поддерживает 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

экономических системах. 2. Особенности проявления экономической культуры в различных системах.	обоснованные экономические решения
3. Особенности принятия экономических решений в различных	в различных областях
экономических системах	жизнедеятельности
1. Причины коррупционного поведения.	ИД-1 УК-10 -
2. Меры профилактики коррупции.	формирует нетерпимое
3. Основные направления по формированию негативного отношения к	отношение к
коррупции	проявлениям
	экстремизма,
	терроризма,
	коррупционному
	поведению и
	противодействует им в
	профессиональной
	деятельности
1. Биотехнология производства и переработки мясных продуктов	ИД-1ПК-2 – Проводит
2. Биотехнология производства и переработки молочных продуктов	контроль
3. Биотехнология производства и переработки растительных продуктов	технологических
3. Виотехнология производства и перераоотки растительных продуктов	
	параметров и режимов
	производства и
	переработки
	сельскохозяйственной
	продукции
1. Основные принципы внедрения системы управления качеством,	ИД-1ПК-3 – Владеет
безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и	основными принципами
переработки мясных продуктов	внедрения системы
2. Основные принципы внедрения системы управления качеством,	управления качеством,
безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и	безопасностью и
переработки молочных продуктов	прослеживаемостью
3. Основные принципы внедрения системы управления качеством,	биотехнологии
безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и	производства и
переработки растительных продуктов	переработки
	сельскохозяйственной
	продукции
1. Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии	ИД-1ПК-4 –
производства и переработки мясных продуктов	Устанавливает причины,
2. Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии	выбирает методы
производства и переработки молочных продуктов	выопраст методы
	рыдраения и способы
	выявления и способы
3. Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии	устранения брака в
	устранения брака в биотехнологии
3. Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии	устранения брака в биотехнологии производства и
3. Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии	устранения брака в биотехнологии производства и переработки
3. Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной
3. Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 – Использует
Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов 1. Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 – Использует знания о физических,
Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Т. Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 – Использует знания о физических, химических,
 Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, 	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 – Использует знания о физических, химических, биохимических,
3. Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов 1. Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов 2. Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 — Использует знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических,
Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Т. Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 — Использует знания о физических, химических, биохимических, микробиологических,
 Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, 	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 — Использует знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических
 Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки 	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 — Использует знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических процессах в
 Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, 	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 — Использует знания о физических, кимических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной
Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Т. Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов Химические, биохимические, биотехнологии производства и переработки теплофизические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 — Использует знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических процессах в
Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Т. Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов Химические, биохимические, биотехнологии производства и переработки теплофизические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 — Использует знания о физических, кимических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной
 Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов 	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 — Использует знания о физических, кимических, биохимических, биотехнологических, микробиологических теплофизических процессах в профессиональной деятельности
 Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Основные принципы организации работ по проведению испытаний, 	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 — Использует знания о физических, кимических, биохимических, биотехнологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности ИД-1ПК-6 — Владеет
 Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов 	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 — Использует знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности ИД-1ПК-6 — Владеет основными принципами организации работ по
 Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки мясных продуктов1. Основные принципы 	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 — Использует знания о физических, кимических, биохимических, биотехнологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности ИД-1ПК-6 — Владеет основными принципами организации работ по проведению испытаний,
 Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки мясных продуктов1. Основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению 	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 — Использует знания о физических, биохимических, биохимических, биотехнологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности ИД-1ПК-6 — Владеет основными принципами организации работ по проведению испытаний, внедрению и
 Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологических процессов производства и переработки мясных продуктов1. Основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических 	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 — Использует знания о физических, кимических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности ИД-1ПК-6 — Владеет основными принципами организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению
 Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологических процессов производства и переработки мясных продуктов1. Основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологических и биотехнологических и процессов производства и переработки мясных и биотехнологических и процессов производства и переработки мясных и биотехнологических и биотехнологических и процессов производства и переработки мясных и биотехнологических процессов производства и переработки мясных процессов производства и пер	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 — Использует знания о физических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности ИД-1ПК-6 — Владеет основными принципами организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных
 Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов Основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологических процессов производства и переработки мясных продуктов1. Основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических 	устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1ПК-5 — Использует знания о физических, кимических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности ИД-1ПК-6 — Владеет основными принципами организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению

	1	
внедрению и применению инновационных технологий для повышения	эффективности	
эффективности технологических и биотехнологических процессов	технологических и	
производства и переработки молочных продуктов	биотехнологических	
3. Основные принципы организации работ по проведению испытаний,	процессов производства	
внедрению и применению инновационных технологий для повышения	и переработки	
эффективности технологических и биотехнологических процессов	сельскохозяйственной	
производства и переработки растительных продуктов	продукции	
1. Мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение	ИД-1ПК-7 —	
расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки	Разрабатывает	
мясных продуктов	мероприятия,	
2. Мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение	направленные на	
расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки	рациональное	
молочных продуктов	использование и	
3. Мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение	сокращение расходов	
расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки	сырья и материалов в	
растительных продуктов	биотехнологии	
	производства и	
	переработки	
	сельскохозяйственной	
	продукции	
1. Мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в	ИД-1ПК-8- Участвует в	
биотехнологии производства и переработки мясных продуктов	разработке мероприятий	
2. Мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в	по внедрению	
биотехнологии производства и переработки молочных продуктов	безотходных и	
3. Мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в	малоотходных	
биотехнологии производства и переработки растительных продуктов	технологий в	
	биотехнологии	
	производства и	
	переработки	
	сельскохозяйственной	
	продукции	

13.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций

Материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, а также контрольные вопросы по показателям сформированности компетенций представлены в методической разработке:

1. Лихвадская, С.А. Технологическая практика: методические рекомендации по прохождению производственной практики обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная, заочная / С.А. Лихвадская. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023.- 33 с. Режим доступа: https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7961

13.4.1. Вид и процедуры промежуточной аттестация

Вид аттестации: зачет с оценкой. Зачет с оценкой является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по итогам проведения практики.

Для учебной и преддипломной практики промежуточная аттестация проводится сразу после их завершения, что должно быть отражено в плане-графике проведения практики. Промежуточная аттестация по итогам производственных практик, проходящих в летний период, осуществляется не позднее месяца с начала очередного семестра.

Формой аттестации итогов практики индивидуальный прием отчета руководителем по практической подготовке от кафедры. Форма аттестации итогов

практики определяются утвержденной программой практики, и доводится до сведения обучающихся перед началом практики.

По результатам зачета с оценкой обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично», внесенные зачетно-экзаменационную ведомость, являются результатом успешного прохождения практики.

Результат зачета выставляется руководителем по практической подготовке от кафедры (по виду практики), в день его проведения в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Для проведения зачета руководитель по практической подготовке от кафедры (по виду практики) накануне получает в директорате Института ветеринарной медицины зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в директорат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Обучающимся, имеющим академическую задолженность по практике, в директорате Института ветеринарной медицины выдается экзаменационный лист. В данном случае при успешном прохождении аттестации оценка выставляется руководителем по практической подготовке от кафедры (по виду практики) в экзаменационный лист. Руководитель по практической подготовке от кафедры (по виду практики) сдает экзаменационный лист в директорате Института ветеринарной медицины ветеринарной медицины в день проведения зачета или утром следующего дня.

До начала проведения промежуточной аттестации обучающиеся сдают на профильную кафедру руководителю по практической подготовке от кафедры (по виду практики) отчетные документы: отчет по практике (по учебной и преддипломной практикам) и характеристику, дневник, отчет по практике (по производственной практике). Отсутствие хотя бы одного из документов (положительной характеристики, дневника, отчета по практике) автоматически означает выставление оценки «неудовлетворительно».

Индивидуальный прием отчета руководителем по практической подготовке от кафедры (по виду практики)

Руководителем по практической подготовке от кафедры (по виду практики) проводится зачет, на основе устных ответов обучающегося на контрольные вопросы по каждому показателю сформированности компетенций и представленных ранее отчетных документов. Преподавателю предоставляется право задавать обучающемуся дополнительные вопросы в рамках программы практики. Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять 10 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

3. Шкала и критерии оценивания ответа, обучающегося представлены в таблице - Вид аттестации: зачет с оценкой

Шкала Критерии оценивания

Оценка	- наличие положительной характеристики, дневника, отчета по практике;		
«отлично»	- демонстрация глубокой теоретической подготовки;		
we isin men	- проявлены умения обобщать, анализировать материал, делать выводы;		
	- содержательные и правильные ответы на контрольные вопросы по каждому		
	показателю сформированности компетенций		
Оценка	- наличие положительной характеристики, дневника, отчета по практике;		
«хорошо»	- демонстрация глубокой теоретической подготовки;		
1	- проявлены умения обобщать, анализировать материал, делать выводы;		
	- содержательные и правильные ответы на контрольные вопросы по каждому		
	показателю сформированности компетенций, незначительные затруднения и		
	противоречия в ответах		
Оценка	- наличие положительной характеристики, дневника, отчета по практике;		
«удовлетворительно»	- демонстрация теоретической подготовки;		
	- проявлены недостаточные умения обобщать, анализировать материал, делать		
	выводы;		
	- ответы на контрольные вопросы по каждому показателю сформированности		
	компетенций даны недостаточные, установлены затруднения при ответах		
Оценка	Отсутствие хотя бы одного из документов: характеристики, дневника, отчета по		
«неудовлетворительно»	практике;		
	- слабая теоретическая подготовки;		
	- отсутствуют умения обобщать, анализировать материал, делать выводы;		
	- отсутствуют ответы на контрольные вопросы по каждому показателю		
	сформированности компетенций, допущены принципиальные ошибки		

14. Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики

Во время прохождения практики, обучающиеся могут воспользоваться книгообеспечением, размещенным в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, а также Интернет-ресурсами, программным обеспечением.

а) Основная литература

- 1. Ключникова Д. В. Техно-химический контроль на предприятиях отрасли. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]. 1: учебное пособие / Д.В. Ключникова; Министерство образования и науки РФ; Воронежский государственный университет инженерных технологий Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017 116 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482066
- 2. Кульнева Н. Г. Общая технология отрасли. Основное сырье отрасли. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.Г. Кульнева; науч. ред. Г. В. Агафонов; Министерство образования и науки РФ; Воронежский государственный университет инженерных технологий Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017 83 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482072
- 3. Производственный контроль предприятий отрасли. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.Ю. Мальцева, О.Л. Мещерякова, О.С. Корнеева, Г.П. Шуваева, А.Е. Чусова, Т.В. Свиридова; науч. ред. О. С. Корнеева; Министерство образования и науки РФ; Воронежский государственный университет инженерных технологий Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016 97 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482014

б) дополнительная литература

1. Процессы и аппараты пищевой технологии : учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург :

- Лань, 2021. 544 с. ISBN 978-5-8114-1635-6. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/168675
- 2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. 5-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 316 с. ISBN 978-5-8114-1740-7. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/167383
- 3. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс] / О.А. Неверова; Г.А. Гореликова; В.М. Позняковский Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007 416 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57396
- 4. Петухова Е. В. Пищевая микробиология [Электронный ресурс] / Е.В. Петухова; А.Ю. Крыницкая; З.А. Канарская Казань: Издательство КНИТУ, 2014 117 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428098
- 5. Позняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] / В.М. Позняковский Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007 528 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57534
- 6. Соколова О. Я. Производственный контроль молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] / О.Я. Соколова Оренбург: ОГУ, 2012 195 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270299
- 7. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] / В.Я. Пономарев Казань: Издательство КНИТУ, 2008 145 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259043

в) Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для проведения практики

- 1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам, https://юургау.рф
- 2. ЭБС «Лань», http://e.lanbook.com/
- 3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн», http://www.biblioclub.ru/

15. Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

«Техэксперт» - информационно-справочная система (ИСС), содержащая нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию. Доступ к ИСС «Техэксперт» предоставляется с компьютеров Научной библиотеки ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Электронная информационно-образовательная среда на базе Moodle используется при организации практической подготовки с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Список лицензионного программного обеспечения (Таблица №1). Таблица №1

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Назначение	
1.	MyTestXPRo 11.0	Программное обеспечение для тестирования знаний обучающихся	
2.	Мой Офис Стандартный	Офисный пакет приложений	
3.	Microsoft Office (2010-2019)	Офисный пакет приложений	
4.	Windows (XP,7,10)	Операционная система	

5.	Операционная система специального назначения «Astra Linux Special Edition» с офисной программой LibreOffice	Операционная система
6.	Google Chrome, Mozilla Firefox, Opera, Yandex Browser	Веб-браузер
7.	1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях	Учет финансово- хозяйственной деятельности предприятий
8.	Цифровая лаборатория Архимед 4.0 Multilab1.4.22 ПО для сбора и обработки данных	Имитационное выполнение лабораторных работ
9.	MOODLE	Система управления обучением

16. Материально-техническое обеспечение практики

- а) Учебные аудитории:
- 1. Учебная аудитория № 314а; 3146 для проведения групповых и индивидуальных консультаций, приема текущей и промежуточной аттестации.
- 2. Помещение № 420 для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную образовательную среду.
- 3. Помещение № 316 для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

б) Основное учебно-лабораторное оборудование:

- весы ВЛР-200;
- рН-метр, рН -150 МИ (0-14 рн);
- рефрактометр, колориметр КФК-2, спектрофотометр ПЭ-5300 В,
- дистиллятор UD-1100;
- баня водяная комбинированная лабораторная;
- центрифуга ОПН-80;
- сушильный шкаф;
- термостат ТС-80М;
- штативы лабораторные;
- холодильник «Чинар»
- ноутбук eMashines E 732 Z,
- комплект мультимедиа: проектор АсегХ 121ОК;
- проекционный экран ApoLLo-T.
- лабораторная посуда общего, специального; наборы реактивов х.ч. и ч.д.а. (химически чистых и чистых для анализа), включая ГСО (Государственные стандартные образцы).

Образец заявления на прохождение практики

		Ректору ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ Черепухиной С.В. от обучающегося			
			груг		
	ЗАЯВЛ	ЕНИЕ			
Прошу Вас направить мел получению профессиональных у	ня для про	хождения			
	(назва	ание кафедры	, организации)		
в период с «»	п	o «»	·		_20 г.
Кафедра, ответственная за	прохожден	ие практик	И		
Зав. кафедрой(подп					
(подп	ись)		(Ф.И.О.)		
«»	_ 20 г.	Обучающ			
			(пол	пись)	

Рекомендуемая форма индивидуального задания по практике

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(ФГБОУ ВО ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГАУ) Институт ветеринарной медицины

	Кафедра			
		Руководитель прак (место прохождения п		
		(место пролождения г	« »	
Обуч		цивидуальное задани кнологической практ	 ie	
	(ФИС	9)	<u> </u>	
Руков	водитель практики от кафедра	Ы	(ФИО)	
			(4110)	
№ п/п	Форму	лировка задания		Период исполнения
1	Цель:			
2	 Содержание практики: Изучить: Практически выполните Приобрести навыки: 	:		
2	Виды заданий:			
Задани	ие выдал:			
	должность	(подпись)	ФИО	
Задани	не получил:			
	ФИО	группа	(подпис	 сь, дата)

Дневник прохождения технологической практики ФИО

Дата	Краткое описание работ	Подпись руководителя практики
	Ознакомлен с приказам о направление на практику	npukinun
	Ознакомлен с правами и обязанностями	
	Ознакомлен с правилами техники безопасности на рабочем месте инструктаж, инструктаж на рабочем месте)	е (вводный
	Ознакомлен с положением о практике	
	Ознакомлен с программой практики	
	Составление индивидуального задания	
	_	
Руководі практики		
	должность (подпись)	ФИО
Обучают	цийся:	
Φ]		(подпись, дата)

Приложение Г

Рекомендуемая форма титульного листа отчета по практике

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» (ФГБОУ ВО ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГАУ) Институт ветеринарной медицины

Кафедра	

ОТЧЕТ

о прохождении технологической практики

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль — Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация – бакалавр **Форма обучения**: очная (заочная)

группа	(подпись, дата)
должность	(подпись, дата)
И	
	должность

Троицк 20___

Рекомендуемая форма характеристики

ХАРАКТЕРИСТИКА

Обучающийся			1p
Кафедра (организация	()		
Период прохождения:	c «»	20 г. по «»	20 г.
Текст			
характеристики ¹ :			
Руководитель практики:			
ФИО	должность	(подпись, дата)	

¹ Указываются выполненные обязанности, отношение к практике (исполнительность, добросовестность, соблюдение трудовой дисциплины, профессиональный интерес), дается общая оценка качества подготовки, степень овладения практическими навыками, умение контактировать с людьми, умение анализировать ситуацию, информацию на сформированбность компетенций, предусмотренных программой практики.

Рекомендуемая форма листа согласования и планируемых результатов практики и ее содержания

Лист согласования планируемых результатов практики и ее содержания

	(согла	совано
Руководитель практики от организации			Ф.И.О
	«	>>	
20 г.			

Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

В соответствии с требованиями ФГОС ВО бакалавр направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в результате прохождения практики должен приобрести следующие компетенции:

- универсальных: (УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10):
- профессиональные (ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8):

Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Планируемые результаты освоения ОПОП	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУН)			
(компетенции)	Знать	Уметь	Владеть	
УК-1				
ПК-2				

Содержание технологической практики

При прохождении практики обучающимися должны быть изучены следующие вопросы:

- 1.
- 2.
- 3. и т.д.

Рекомендуемая форма отчета руководителя по практике

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет»

Институт ветеринарной медицины

Кафедра		
	Утверждаю:	
	Зав. кафедрой	Ф.И.О
	«»	20 г.

ОТЧЕТ

о результатах прохождения технологической практикики обучающимися 4 курса

за 20___-20__ учебный год

Уровень высшего образования: бакалавриат

Код и направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: очная (заочная)

Троицк 20

Содержание отчета

- 1. Общее количество обучающихся, закрепленных за руководителем на практику.
- 2. Руководитель практики от кафедры.
- 3. Задачи практики.
- 4. Период прохождения практики.
- 5. Обеспеченность обучающихся программой практики, методическими указаниями, индивидуальными заданиями.
 - 6. Дата проведения организационного собрания.
 - 7. Дата проведения инструктажа по охране труда.
 - 8. Виды работ, которые выполняли обучающиеся во время прохождения практики.
 - 9. Данные о трудовой дисциплине и травматизме во время практики.
 - 10. Сроки проведения промежуточной аттестации и её форма.
 - 11. Результаты промежуточной аттестации.

Руководитель	практики	ФИС

Приложение 3

Рекомендуемая форма совместного графика (плана) проведения практики очной формы обучения

Совместный рабочий график (план) проведения (Рабочий график (план) проведения)

(T - T	,
технологической практики, в период с	г. по	20 г. для обучающихся
направления подготовки 35.03.07 Технол	погия производства и перер	аботки сельскохозяйственной
продукции, профиль Биотехнология прои	зводства и переработки сел	ьскохозяйственной продукции
В период практики планируется прог	ведение следующих этапов	:

№	Разделы	Виды работы по практичесь самостоятельную ра	Форма текущего		
п/п	(этапы)	Общеорганизационная работа	Основная работа	Самостоятельная	контроля
	практики	Контактная работа работа			
1	Подготови тельный этап	Организационное собрание на кафедре. Знакомство с целью, задачами, организацией практики. Инструктаж по ТБ на кафедре. Организационное собрание на предприятии (организации). Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж по ТБ на предприятии. Составление индивидуального задания прохождения практики. Выбор темы практики. Выбор темы практики. (204)	Утверждение индивидуального задания по практике руководителем практики от кафедры и предприятия. Разработка методики проведения практики. Подготовка дневника (2ч)	Изучение и анализ данных, имеющихся в научной литературе по теме практики (20ч)	Проверка знаний ТБ. Ведомость прохождения инструктажа по ТБ. Проверка индивидуального задания по практике. Проверка дневника
2	Производс твенный (Практиче ская подготовк а в период проведени е практики в профильно й организац ии)	Постановка целей и задач практики. Знакомство с методами проведения экспериментальных работ, анализа и обработки экспериментальных данных; правила эксплуатации исследовательского оборудования; программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере; требованиями к оформлению научно-технической и учебно-методической документации (32 ч)	Изучение научной литературы, нормативно- правовой документации, регламентирующей организацию и проведения биотехнологических процессов; методы оценки качества сырья и готовой продукции; самостоятельное проведение теоретического или экспериментального исследования в рамках поставленных задач; формулирование выводов и предложений по результатам исследования или разработка учебно-методической документации (586ч)	Анализ экспериментальн ых данных с использованием современных компьютерных технологий; Проведение анализа научной литературы по теме практики. (30ч)	Проверка дневника, отчета практики, консультации
3	Заключите льный (Подготов ка отчета по практике)	Обработка и систематизация материалов по практике (42 часов)	Оформление отчета по практике (20ч)	Подготовка к промежуточной аттестации по практике (22ч)	Проверка дневника. Проверка отчета. Зачет с оценкой.
Итого	o:	94	590	72	Зачет с оценкой
Всего)		756 / 21,0		

Материально-техническое обеспечение кафедры (организации), позволяющее реализовать этапы практики, представлено оборудованием:

Руководитель практики			
ФИО	должность	(подпись, дата)	_

Рекомендуемая форма совместного графика (плана) проведения практики заочной формы обучения

Совместный рабочий график (план) проведения (Рабочий график (план) проведения)

технологической практики, в период с 20_ г. по 20_ г. для обучающихся направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции В период практики планируется проведение следующих этапов:

№ п/п г	Разделы (этапы) практики Подготов ительный этап	рабос Общеорганизационная работа Контактная работа Контактная рабо Организационное собрание на кафедре. Знакомство с целью, задачами, организацией практики. Инструктаж по ТБ на кафедре. Организационное собрание на предприятии (организации). Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж	оту обучающихся, і Основная работа	реализации практики, включая самостоятельную и трудоемкость в часах Самостоятельная работа Разработка методики проведения практики. Подготовка дневника Изучение и анализ данных, имеющихся в научной литературе по теме практики (150ч)	Форма текущего контроля Проверка знаний ТБ. Ведомость прохождения инструктажа по ТБ. Проверка индивидуального задания по практике.
№ п/п г	(этапы) практики Подготов ительный	Общеорганизационная работа Контактная работа Контактная работорганизационное собрание на кафедре. Знакомство с целью, задачами, организацией практики. Инструктаж по ТБ на кафедре. Организационное собрание на предприятии (организации). Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж	Основная работа отта Утверждение индивидуально го задания по практике руководителем практики от кафедры и предприятия.	Самостоятельная работа Разработка методики проведения практики. Подготовка дневника Изучение и анализ данных, имеющихся в научной литературе по теме практики	контроля Проверка знаний ТБ. Ведомость прохождения инструктажа по ТБ. Проверка индивидуального
п/п 1 I	Подготов ительный	работа Контактная рабо Организационное собрание на кафедре. Знакомство с целью, задачами, организацией практики. Инструктаж по ТБ на кафедре. Организационное собрание на предприятии (организации). Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж	работа Утверждение индивидуально го задания по практике руководителем практики от кафедры и предприятия.	Разработка методики проведения практики. Подготовка дневника Изучение и анализ данных, имеющихся в научной литературе по теме практики	Проверка знаний ТБ. Ведомость прохождения инструктажа по ТБ. Проверка индивидуального
1 I	Подготов ительный	Контактная рабо Организационное собрание на кафедре. Знакомство с целью, задачами, организацией практики. Инструктаж по ТБ на кафедре. Организационное собрание на предприятии (организации). Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж	ота Утверждение индивидуально го задания по практике руководителем практики от кафедры и предприятия.	Разработка методики проведения практики. Подготовка дневника Изучение и анализ данных, имеющихся в научной литературе по теме практики	Ведомость прохождения инструктажа по ТБ. Проверка индивидуального
	ительный	Организационное собрание на кафедре. Знакомство с целью, задачами, организацией практики. Инструктаж по ТБ на кафедре. Организационное собрание на предприятии (организации). Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж	Утверждение индивидуально го задания по практике руководителем практики от кафедры и предприятия.	Подготовка дневника Изучение и анализ данных, имеющихся в научной литературе по теме практики	Ведомость прохождения инструктажа по ТБ. Проверка индивидуального
	ительный	на кафедре. Знакомство с целью, задачами, организацией практики. Инструктаж по ТБ на кафедре. Организационное собрание на предприятии (организации). Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж	индивидуально го задания по практике руководителем практики от кафедры и предприятия.	Подготовка дневника Изучение и анализ данных, имеющихся в научной литературе по теме практики	Ведомость прохождения инструктажа по ТБ. Проверка индивидуального
		целью, задачами, организацией практики. Инструктаж по ТБ на кафедре. Организационное собрание на предприятии (организации). Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж	го задания по практике руководителем практики от кафедры и предприятия.	данных, имеющихся в научной литературе по теме практики	прохождения инструктажа по ТБ. Проверка индивидуального
	3.4	организацией практики. Инструктаж по ТБ на кафедре. Организационное собрание на предприятии (организации). Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж	практике руководителем практики от кафедры и предприятия.	теме практики	инструктажа по ТБ. Проверка индивидуального
		Инструктаж по ТБ на кафедре. Организационное собрание на предприятии (организации). Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж	руководителем практики от кафедры и предприятия.	1	Проверка индивидуального
		кафедре. Организационное собрание на предприятии (организации). Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж	практики от кафедры и предприятия.		индивидуального
		Организационное собрание на предприятии (организации). Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж	кафедры и предприятия.		
		на предприятии (организации). Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж	предприятия.		радания по практикс.
		(организации). Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж	1 1		Проверка дневника
		руководителем практики от предприятия. Инструктаж	,		1 1
		предприятия. Инструктаж			
1		по ТБ на предприятии.			
		Составление			
.		индивидуального задания			
		прохождения практики.			
		Выбор темы практики.			
	-	(14)	**		_
	Производ	Постановка целей и задач	Изучение	Знакомство с методами проведения	Проверка дневника,
	ственный	практики.	научной	экспериментальных работ, анализа и	отчета практики,
(1	(практиче	(0,54)	литературы,	обработки экспериментальных данных;	консультации
,	ская подготовк		нормативно- правовой	правила эксплуатации исследовательского оборудования; программные продукты,	
	а в период		правовои документации,	относящиеся к профессиональной сфере;	
	проведен		регламентиру	требованиями к оформлению научно-	
'	ие		ющей	технической и учебно-методической	
ı	практики		организацию и	документации	
	В		проведения	Изучение методы оценки качества сырья и	
П	профильн		биотехнологич	готовой продукции; самостоятельное	
	ой		еских	проведение теоретического или	
0	организац		процессов (1ч)	экспериментального исследования в рамках	
	ии)			поставленных задач; формулирование	
				выводов и предложений по результатам	
				исследования или разработка учебно-	
				методической документации	
				Анализ экспериментальных данных с	
				использованием современных компьютерных	
				технологий; Проведение анализа научной	
				литературы по теме практики. (452ч)	
3 3	Заключит	Обработка и	Оформление	Подготовка к промежуточной аттестации по	Проверка дневника.
	ельный	систематизация материалов	отчета по	практике (150ч)	Проверка дневника.
	(Подготов	по практике (0,5 часов)	практике (0,5ч)	inputrime (1501)	Зачет с оценкой.
	ка отчета	(3,0 14002)	r (0,0 1)		
	ПО				
П	практике)				
V	Итого:	2	2	752	Зачет с оценкой
В	Всего		756 /	21,0	

Материально-техническое оботапы практики, представлено об	1 1 1		еализовать
Руководитель практики			
ФИО	должность	(подпись, дата)	

дата

Рекомендуемая форма отзыва

ОТЗЫВ

Обуча	ающийся		гр	_
Кафед	дра			_
Место	о прохождения практики			
Перис	од прохождения: c «»	20 г. по «»	20 г.	-
Гекст отзы	ва:			_
				_
Руководите	ель практики:			
	должность	(подпись)	ФИО	

Правила оформления библиографического списка

Составление описания книги с одним автором

Пример: Хрюнов, А. В. Основы релятивистской физики [Текст] / А. В. Хрюнов. – Москва: Физматкнига, 2003. – 361 с.

Составление описания книги с двумя или тремя авторами

Пример: Захарова, В. В. Как написать и защитить диплом [Текст]: Учеб. пособие для экон. спец. / В. В. Захарова, В. С. Соколов, А. И. Иванов. – Москва : ФОРУМ, 2008. – 63 с.

Составление описания на книгу более трех авторов

Пример: Нанотехнологии. Азбука для всех [Текст] / Н. С. Абрамчук [и др.]; под ред. Ю. Д. Третьякова. - 2-е изд., испр. и доп. – Москва : ФИЗМАТЛИТ, 2009. – 367с.

Составление описания статьи с одним, двумя или тремя авторами

Пример: Балабанов, С. С. Подготовка научных кадров социогуманитарного профиля в аспирантуре [Текст] / С. С. Балабанов, Б. И. Бедный, А. А. Миронос // Социологические исследования. -2008. -№ 3. - С. 70-78.

Пример: Пасынков, В. В. Материалы электронной техники [Текст] / В. В. Пасынков, В. С. Сорокин. – Санкт-Петербург: Изд-во Лань, 2005. – 246 с.

Составление описания книги или сборника под редакцией одного автора

Пример: Методы компьютерной оптики [Текст] / Под ред. В. А. Сойфера. – Москва : Физматлит, 2003. - 356 с.

Пример: Золотухин, И. В. Новые направления физического материаловедения [Текст] / И. В. Золотухин. – Воронеж : Изд-во Воронежского госуниверситета, 2000. – 379 с.

Составление описания книги, изданной в нескольких томах

Пример:Сивухин, Д. В. Общий курс физики [Текст] / Д. В. Сивухин. – Москва : Физматлит МФТИ, 2002. - T.1. - 478 с.

Составление описания книги, под общим названием которой объединено несколько книг

Пример: Савельев, И. В. Курс общей физики [Текст]: Кн.1: Механика / И. В. Савельев — Москва : Изд-во Астрель, 2003. - 362 с.

Оформление сведений о стандартах

ГОСТ 2.105-95. ЕСКД. Общие требования к текстовым документам. - Введ. 01.07.96.

Порядок описания всех других источников необходимо брать непосредственно из ГОСТ 7.1-2003, с полным текстом которого можно ознакомиться, например, на сайте Федерального агентства РФ по техническому регулированию и метрологии (переходя на сайт агентства по следующей ссылке - http://protect.gost.ru/document.aspx?Control = 7&id=129865).

Библиографическое описание электронных ресурсов

Пример: Рубрикон [Электронный ресурс]: энциклопедии, словари, справочники. – Электронные данные. – Москва, 2000. – Режим доступа: http://www.rubricon.com/ default.asp, свободный. – Загл. с экрана.

Пример: Маяковский и Каменский [Электронный ресурс]: творчество двух поэтов / Государственный музей В.В. Маяковского. - Электрон, дан. — Москва : Интерсофт, 1998. — 1 электрон, опт. диск (CD - ROM). — Систем, требования: Windows(3.1, 95), CD — ROM -дисковод. - Загл. с этикетки диска.

Библиографическое описание нормативных документов

Пример: Гражданский кодекс Российской Федерации: с изм. и доп. на 10.04.2006. – Москва: ГроссМедиа, 2006. – 384 с.

Пример: О государственных и муниципальных унитарных предприятиях [Электронный ресурс]: закон РФ от $14.11.2002~N~161-\Phi3~//$ Консультант Плюс: информационно-правовая система. -2008.-1 электронный оптический диск.

Пример: О защите прав и законных интересов граждан и объединений, вкладывающих денежные средства в строительство и приобретение жилья [Электронный ресурс]: проект закона РФ // Государственная Дума Федерального Собрания РФ: официальный сайт. - [2008]. – Режим доступа: http://www.duma.gov.ru/.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Цамар	Номера листов		Основание			Дата	
Номер изменения	замененных	новых	аннулированных	для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	внесения изменения

РЕЦЕНЗИЯ

на Рабочую программу производственной практики «Технологическая практика» по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования — бакалавриат, квалификация — бакалавр

Рецензируемая Рабочая программа производственной практики «Технологическая практика» предназначена для подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

В программе показывается цель и задачи данного вида практики, формы, способы, место и время её прохождения, компетенции обучающихся, которые должны быть сформированы за время прохождения практики. Описаны особенности организации практики, её структура и содержание. В программе представлены темы примерных индивидуальных заданий на практику, дано указание на методические рекомендации по их выполнению, приведен список необходимой при подготовке к выполнению заданий практики литературы и источников сети Интернет.

 ${\rm B}$ фонде оценочных средств достаточно полно описаны процедура и средства оценки достижений планируемых результатов, приведены критерии и показатели их сформированности.

В целом рабочая программа производственной практики «Технологическая практика» разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и Положением о практической подготовки ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Полагаю, что рецензируемая Рабочая программа производственной практики «Технологическая практика» может быть использована при организации и проведении производственной практики по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования — бакалавриат и будет способствовать их профессиональной подготовке.

Начальник Испытательного центра АО «Первый хлебокомбинат»

Т.В. Горбатова