

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Цыбиков Балдуц Баторович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 20.05.2026 17:18:08  
Уникальный программный ключ:  
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия  
имени В.Р. Филиппова»  
Технологический факультет**

СОГЛАСОВАНО  
Заведующий  
выпускающей кафедрой  
Технология производства,  
переработки и  
стандартизации с.-х.  
продукции  
к.т.н., доцент

уч. ст., уч. зв.  
Дагбаева Т.Ц.

ФИО

подпись  
«28» апреля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Декан технологического  
факультета  
к.с.-х.н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

ФИО

подпись  
«28» апреля 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Б2.О.02.01(П) ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

Направленность профиль Технология производства, хранения и переработки  
продукции животноводства  
бакалавр

Обеспечивающая проведение  
практики кафедра

Технология производства, переработки и  
стандартизации с.-х. продукции

Разработчик (и)

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:  
Председатель методической  
комиссии Технологического  
факультета

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Заведующий методическим  
кабинетом УМУ

подпись

И.О.Фамилия

Директор библиотеки

подпись

И.О.Фамилия

Улан-Удэ, 2026

Рабочая программа практики обсуждена на заседании кафедры Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

от « 18 » декабря 2025 г, протокол № 5

Зав. кафедрой Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

\_\_\_\_\_  
подпись

К.Т.Н., доцент  
уч.ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.  
И.О.Фамилия

Рабочая программа практики рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии технологического факультета от «21» января 2026 г, протокол № 5.

Председатель методической комиссии технологического факультета

\_\_\_\_\_  
подпись

К.Т.Н., доцент  
уч.ст., уч. зв.

Семенова Е.Г.  
И.О.Фамилия

Внешний эксперт (представитель работодателя) начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности МСХ РБ

\_\_\_\_\_  
подпись

Селицкая Л.Е.  
И.О.Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		«Утверждаю» Заведующий кафедрой (ФИО)	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__г.г.	№____	«__»_20__г		«__»_20__г
2	20__/20__г.г.	№____	«__»_20__г		«__»_20__г
3	20__/20__г.г.	№____	«__»_20__г		«__»_20__г
4	20__/20__г.г.	№____	«__»_20__г		«__»_20__г
5	20__/20__г.г.	№____	«__»_20__г		«__»_20__г

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Вид практики, способ и формы (форма) ее проведения .....	4
2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	7
3. Место и объем практики в структуре образовательной программы.....	23
4. Объем практики и ее продолжительность .....	24
6. Формы отчетности по практике .....	27
7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации .....	28
обучающихся по практике.....	28
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.....	30
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем .....	31
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.....	31
11. Изменения и дополнения.....	33

## 1. Вид практики, способ и формы (форма) ее проведения

**Вид практики** – производственная

**Тип практики** – технологическая практика

**Форма проведения практики:** дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения.

**Способы проведения практики:** стационарная; выездная

**Цель практики:** закрепление теоретических и практических знаний, полученных обучающимися при изучении дисциплин направления в области технологии производства, хранения и переработки растениеводческой и животноводческой продукции и получения сырья требуемого качества для выработки высококачественных продуктов. Приобретение навыков организаторской работы по решению социально-экономических вопросов в трудовых коллективах, формирование активной социальной позиции будущего бакалавра и организатора сельскохозяйственного производства и перерабатывающей промышленности в условиях рыночной экономики, анализ и оценка производственной деятельности хозяйства и предприятия в целом и его подразделений.

### **Задачи практики:**

- закрепление знаний, полученных в процессе изучения теоретических дисциплин;
- изучение технологических схем возделывания наиболее распространенных в регионе сельскохозяйственных культур;
- умение распознавать с.-х. культуры по морфологическим признакам;
- изучение технологий производства животноводческой продукции для выпуска высококачественных молочных и мясных продуктов, организации контроля качества продукции;
- овладение производственными и организационными навыками, передовыми методами труда;
- приобретение опыта общественной, организационной и воспитательной работы;
- изучение и выполнение на производстве правил техники безопасности при работе с механизмами и машинами, применяемыми в процессе производства продукции растениеводства и животноводства.
  - изучение технологических процессов биотехнологических производств, включая их техническое и энергетическое обеспечение;
  - ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции;
  - ознакомление с организацией и методами теххимического и микробиологического контроля технологических процессов биотехнологических производств и их соответствия требованиям нормативной документации;
  - ознакомление с работой службы метрологии, стандартизации и сертификации; – ознакомление с оценкой уровня брака и анализ причин его возникновения;
  - изучение экологических аспектов охраны окружающей среды, рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов, обеспечения выпуска экологически безопасных продуктов;
  - ознакомление с организационными основами мероприятий по ликвидации последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и других чрезвычайных ситуаций в условиях предприятия;
  - ознакомление с принципами и методами менеджмента на предприятии;
  - изучение вопросов организации функций отдела маркетинга и контроля его качества;
  - анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия;
  - сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Требования к организации технологической практики определены следующими нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Трудовой кодекс Российской Федерации;
3. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
4. Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 №245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

5. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции уровень бакалавриата, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 17 » июля 2017 г. №669;

6. Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н;

7. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 30 » августа 2019 г. № 602 н ;

8. Положение о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА;

9. Локальные нормативные акты Академии

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю. Технологическая практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлены Положением об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА. Продолжительность рабочего дня при прохождении производственной технологической практики в организациях для лиц с ограниченными возможностями здоровья, являющихся инвалидами I и II групп, составляет не более 35 часов в неделю (статья 92 ТК РФ).

Профессиональная деятельность выпускников, освоивших образовательную программу по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, соответствует профессиональному стандарту «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «14» июля 2020 г. № 423 н.; профессиональному стандарту «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «30» августа 2019 г. № 602 н.

В результате прохождения практики обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н.

Трудовые функции:

1. Управление технологическими процессами содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных (код - В/01.6)

Трудовые действия:

- Способен разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных;

- Способен организовать контроль реализации разработанных планов и технологий содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных.

В результате прохождения практики обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 30 » августа 2019 г. № 602н.

Трудовые функции:

1. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (код - D/01.6).

Трудовые действия:

- Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;

- Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

- Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

- Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения.

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения (прохождения) практики:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Этап формирования компетенции	Наименование дисциплин (модулей), практик и ГИА обеспечивающих формирование компетенции
1.	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	1 этап	Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)
		2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		4 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.	ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	1 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		2 этап	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности
		3 этап	Б1.О.28 Оборудование перерабатывающих производств
		4 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
3.	ПКС-1. Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	1 этап	Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
		2 этап	Б1.В.01.12 Производство продукции коневодства
		3 этап	Б1.В.01.06 Кормопроизводство Б1.В.01.07 Технология производства продукции скотоводства
		4 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		5 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		6 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4.	ПКС-2. Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	1 этап	Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
		2 этап	Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
		3 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		4 этап	Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
		5 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б1.В.ДВ.02.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		6 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
5	ПКС-3. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	1 этап	Б1.В.01.11 Основы технологии пищевых производств Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
		2 этап	Б1.В.01.04 Технология производства мясных полуфабрикатов Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б1.В.01.09 Производство молочных продуктов
		4 этап	Б1.В.01.08 Производство колбас Б1.В.ДВ.01.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли Б1.В.ДВ.01.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли
		5 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		6 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
6	ПКС-4. Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	1 этап	Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия Б1.В.01.02 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания сельскохозяйственной продукции Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		2 этап	Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
		3 этап	Б1.В.ДВ.02.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли
		4 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
7	ПКС-5. Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	1 этап	Б1.В.01.02 Генетика и разведение животных
		2 этап	Б1.В.01.02 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания сельскохозяйственной продукции
		3 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		4 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

**2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате освоения (прохождения) практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована практика		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной практики (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4	5
<b>Универсальные компетенции</b>					
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК-3.1. ИД-1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p> <p>УК-3.2. ИД-2 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки - по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.).</p> <p>УК-3.3. ИД-3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p> <p>УК-3.4. ИД-4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>	Знать: принципы социального взаимодействия и реализации своей роли в команде	Уметь: осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Владеть: навыками осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде

<b>Общепрофессиональные компетенции</b>					
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний ИД-2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве ИД-3 Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов ИД-4 Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Знать: безопасные условия выполнения производственных процессов	Уметь: создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	Владеть: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
<b>Профессиональные компетенции самостоятельные</b>					
ПКС-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	ПКС-1.1. ИД-1.1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства ПКС-1.2 ИД-1.2 Способен разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Знает технологии производства продукции растениеводства, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Умеет разрабатывать технологии производства продукции растениеводства, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Владеет способностью разрабатывать технологии производства продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных
ПКС-2	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПКС- 2.1. ИД-2.1 Способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур ПКС-2.2 ИД-2.2 Разработка	Знает режимы хранения сельскохозяйственных культур, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части	Умеет разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в	Владеет способностью разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства

		технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
ПКС-3	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ПКС-3.1 ИД-3.1 Способен разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применит технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПКС-4	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПКС-4.1 ИД-4.1 Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ПКС-4.2 ИД-4.2 Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и	Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, использовать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и	Умеет использовать лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, использовать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания	Владеет способностью проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

		техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	животного происхождения	
ПКС-5	Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ПКС-5.1. ИД-5.1 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения ПКС-5.2. ИД-5.2 Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

**Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций**

Код и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительная»	Оценка «удовлетворительная»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	

1	2	3	4	Характеристика сформированности компетенции				9
				5	6	7	8	
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1ук-3 ИД-2ук-3 ИД-3ук-3 ИД-4ук-3	Полнота знаний	Знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	Не знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	плохо знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	Достаточно хорошо знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	В полной мере знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике, требования к отчету по производственной практике, контрольные вопросы к устному опросу
		Наличие умений	Умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Не умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	плохо умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Достаточно хорошо умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	В полной мере умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Не владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	плохо владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Достаточно хорошо владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	В полной мере владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1 <sub>опк-3</sub> ИД-2 <sub>опк-3</sub> ИД-3 <sub>опк-3</sub> ИД-4 <sub>опк-3</sub>	Полнота знаний	безопасные условия выполнения производственных процессов	Не знает безопасные условия выполнения производственных процессов	плохо знает безопасные условия выполнения производственных процессов	Достаточно хорошо знает безопасные условия выполнения производственных процессов	В полной мере знает безопасные условия выполнения производственных процессов	
		Наличие умений	создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	Не умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	плохо умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	Достаточно хорошо умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	В полной мере умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	





						допускает ошибки;		
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способностью разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Не владеет способностью разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Плохо владеет способностью разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Владеет способностью разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства, но допускает ошибки;	Владеет способностью разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ПКС-3. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ИД-1 <sub>ПКС-3</sub> ИД-2 <sub>ПКС-3</sub> ИД-3 <sub>ПКС-3</sub>	Полнота знаний	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Не знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Плохо знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	



			организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	производства продуктов питания животного происхождения	производства продуктов питания животного происхождения	организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
ПКС-4. Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственно го сырья и продуктов его переработки	ИД-1 <sub>ПКС-4</sub> ИД-2 <sub>ПКС-4</sub> ИД-3 <sub>ПКС-4</sub>	Полнота знаний	Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в	Не знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в	Плохо знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой	Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой	Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой	

			организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	продуктов питания животного происхождения	в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
	Наличие умений	Умеет использовать лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, использовать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации	Не умеет использовать лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, использовать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии	Плохо умеет использовать лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, использовать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для	Умеет использовать лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, использовать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации	Умеет использовать лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, использовать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации		

			принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	производства продуктов питания животного происхождения	реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способностью проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому	Не владеет способностью проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для	Плохо владеет способностью проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и	Владеет способностью проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и	Владеет способностью проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и	

			обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
ПКС-5. Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ИД-1 <sub>ПКС-5</sub> ИД-2 <sub>ПКС-5</sub> ИД-3 <sub>ПКС-5</sub>	Полнота знаний	Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками,	Не знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической	Плохо знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными)	Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками,	Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками,	

			требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, но допускает ошибки;	требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	
		Наличие умений	Умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями	Не умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической	Плохо умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями	Умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями	Умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями	

			нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, но допускает ошибки;	нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками,	Не владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической	Плохо владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками,	Владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками,	Владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками,	

			требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, но допускает ошибки;	требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	
--	--	--	--	--	--	--	--	--

В результате прохождения технологической практики обучающийся должен:

**Знать:** социальное взаимодействие и свою роль в команде; безопасные условия выполнения производственных процессов; технологии производства продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства; режимы хранения сельскохозяйственной продукции; технологии производства плодоовощной продукции; технологии переработки и хранения продукции растениеводства; технологии переработки и хранения продукции животноводства; технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства; контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия; управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях; контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины; производство сельскохозяйственной продукции; хранение и переработку сельскохозяйственной продукции; экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; научные исследования по общепринятым методикам; задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.

**Уметь:** осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; реализовывать технологии производства продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства; обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; реализовывать технологии производства плодоовощной продукции; реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства; технологии переработки и хранения продукции животноводства; реализовывать технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства; осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия; принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях; осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины; организовать производство сельскохозяйственной продукции; организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции; определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы; решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.

**Владеть:** способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; реализовывать технологии производства продукции растениеводства; реализовывать технологии производства продукции животноводства; обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; реализовывать технологии производства плодоовощной продукции; реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства; реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства; реализовывать технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства; осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия; принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях; осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины; организовать производство сельскохозяйственной продукции; организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции; определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы; решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.

### **3. Место и объем практики в структуре образовательной программы**

Технологическая практика Б2.О.02.01(П) входит в Блок 2 Практики учебного плана подготовки бакалавров/магистров/специалистов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства.

Прохождение практики предполагает предварительное освоение следующих дисциплин/практик учебного плана:

- Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)
- Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
- Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
- Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
- Б1.В.01.02 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
- Б1.В.01.11 Основы технологии пищевых производств
- Б1.В.01.12 Производство продукции коневодства
- Б1.В.01.06 Кормопроизводство
- Б1.В.01.07 Технология производства продукции скотоводства

Результаты прохождения практики необходимы как предшествующие для следующих дисциплин/практик образовательной программы:

- Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности
- Б1.О.28 Оборудование перерабатывающих производств
- Б1.В.01.08 Производство колбас
- Б1.В.01.09 Производство молочных продуктов
- Б1.В.ДВ.01.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли
- Б1.В.ДВ.01.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли
- Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
- Б1.В.ДВ.02.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли
- Б1.В.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли
- Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа
- Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
- Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

#### 4. Объем практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость технологической практики составляет 12 зачетных единиц (432 часа), продолжительность - 8 недель. Время прохождения практики определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

#### Структура и трудоемкость практики

Вид учебной работы	Трудоемкость, час	
	семестр, курс*	
	очная форма 6 сем.	заочная форма 4 курс
1	2	3
Контактная работа обучающихся с преподавателем	2	2
1. Аудиторные занятия, всего	2	2
- занятия лекционного типа/практическая подготовка	2/2	2/2
<b>2. Самостоятельная работа</b>		
выполнение обучающимися индивидуальных и групповых заданий	430	430
<b>3. Вид итогового контроля</b>	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
<b>ОБЩАЯ трудоемкость практики:</b>	<b>Часы</b>	432
	<b>Зачетные единицы</b>	12

#### 5. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Кол-во часов	Формы текущего контроля
1	1.1 Организационный этап (в академии)	Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности. Согласование плана производственной практики с руководителем от академии	2	Собеседование по программе практики, проверка знаний по технике безопасности
	1.2 Организационный этап (на рабочем месте)	Знакомство с руководителем практики от предприятия и конкретизация плана производственной практики. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомство с предприятием. Знакомство с производственным участком, где будет проходить производственная практика.	10	Проверка записей в дневнике практики

2	2.1 Основной этап (производство)	Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия. Изучение и анализ производственной документации	8	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
		Изучение и анализ обеспеченности предприятия кадрами, материальными ресурсами, техническими средствами.	6	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики.
		Изучение методов, способов и приемов производства, хранения и первичной переработки продукции растениеводства и животноводства.	35	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики.
		Наблюдение за работой специалистов различных подразделений предприятия. Наблюдения за объектами исследований.	20	Проверка записей в дневнике практики.
		Непосредственное участие в производственных процессах под руководством специалистов Наблюдения за объектами исследований.	106	Проверка записей в дневнике практики.
		Изучение результатов экономической деятельности предприятия и сбор информации для расчета экономической эффективности изучаемых в эксперименте вариантов.	10	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики.
		Изучение экологического паспорта и сбор информации для оценки экологического состояния предприятия. Наблюдения за объектами исследований и завершение эксперимента.	10	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики.
		Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике	8	Проверка наличия отчета и дневника, в том числе и наличия в отчете предварительных результатов эксперимента.
		Утверждение отчета руководителем практики от предприятия	2	Проверка наличия, заверенного и оцененного руководителем от предприятия отчета, оформленного дневника с характеристикой на обучающегося
	2.2 Основной этап (переработка)	Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия. Изучение и анализ производственной документации	8	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
		Изучение и анализ обеспеченности предприятия кадрами, материальными ресурсами, техническими средствами.	6	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
		Изучение методов, способов и приемов производства, хранения и первичной переработки продукции растениеводства и животноводства.	35	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
		Наблюдение за работой специалистов различных подразделений предприятия	20	Проверка записей в дневнике практики.
		Непосредственное участие в производственных процессах под руководством специалистов .	106	Проверка записей в дневнике практики.
		Изучение результатов экономической деятельности предприятия и сбор информации для расчета экономической эффективности работы предприятия..	10	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
		Изучение системы ХАССП предприятия, журналов входного/выходного контроля, схем технико-технологических карт на разные виды продукции, Стандартов организации или других НТД на готовую продукцию, внутренней производственной документации. Знакомство с работой 1С предприятия, 1 с склад, меркурий и тп. Участие в оценке качества сырья, материалов и готовой продукции. Выполнение индивидуального задания на практику. Наблюдение за санитарно-гигиенической дисциплиной и состоянием предприятия. Изучение перечня, принципов работы, производительности и регулировки производственного оборудования.	10	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
		Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике	8	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
		Утверждение отчета руководителем практики от предприятия	2	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики

3	Заключительный этап	Защита отчета на кафедре	10	Контрольные вопросы к устному опросу
	Итого:		432	

## Содержание разделов практики

### Раздел 1. Организационный этап

#### 1.1 Организационный этап (в академии)

Рабочее совещание: определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, беседа о нормах поведения и необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к обучающемуся, разъяснение прав и обязанностей обучающегося во время прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности: соблюдение правил техники безопасности в пути на производственную практику и непосредственно в условиях предприятия. Согласование плана производственной практики с руководителем от академии: уточнение плана работы и научно-исследовательской деятельности на производственной практике с учетом специфики предприятия (производство, хранение или переработка продукции растениеводства), уточнение объектов, схемы эксперимента и методики исследований.

#### 1.2 Организационный этап (на рабочем месте)

Знакомство с руководителем практики от предприятия и конкретизация плана производственной практики: уточнение и конкретизация (при необходимости, корректировка) плана работы и исследовательской деятельности при прохождении производственной практики с учетом специфики производства на конкретном предприятии. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте: соблюдение правил внутреннего распорядка и техники безопасности на предприятии. Знакомство с предприятием: территориальное местоположение, специализация, структурные подразделения и взаимосвязь между ними, кадры, кормовая база, технические средства (оборудование), продукция первичной переработки. Знакомство с производственным участком, где будет проходить производственная практика: функциональное назначение, связь с другими подразделениями, кадры, технические средства и материалы, документация.

### Раздел 2. Основной этап

#### 2.1 Основной этап (производство)

Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия: устав предприятия, нормативные акты, нормы технологического проектирования, правила организации и ведения технологических процессов, стандарты, сертификаты, свидетельства, удостоверения. Изучение и анализ производственной документации: книги, журналы, отчеты, акты, ведомости, накладные, карточки. Изучение и анализ обеспеченности предприятия кадрами, материальными ресурсами, техническими средствами: обеспеченность кадрами, в том числе управленцы, специалисты и рабочие; поголовья стада, объемы семян, в том числе по культурам, удобрений и средств защиты растений; объемы сохраняемого или перерабатываемого сырья различного ассортимента; обеспеченность автотранспортом и машинно-тракторным парком, техническими средствами реализации технологических процессов и другой техникой. Изучение методов, способов и приемов производства, хранения и первичной переработки продукции животноводства и растениеводства.

Наблюдение за работой специалистов различных подразделений предприятия. Содержание уточняется на рабочем месте в зависимости от плана работы конкретного специалиста и конкретного подразделения. Наблюдения за объектами исследований. Определение технологических показателей, характеризующих объекты исследований. Непосредственное участие в производственных процессах под руководством специалистов.

Наблюдения за объектами исследований: Определение тех же технологических показателей, которые были определены ранее, чтобы проследить их изменения в динамике.

Изучение результатов экономической деятельности предприятия и сбор информации для расчета экономической эффективности изучаемых в эксперименте вариантов. Производственные затраты на единицу продукции, в том числе по статьям затрат. Объем выращенной (сохраненной или произведенной) продукции и цена реализации единицы продукции. Изучение экологического паспорта и сбор информации для оценки экологического состояния предприятия. Основные источники выбросов загрязняющих веществ в результате производственной деятельности предприятия. Перечень и количество загрязняющих веществ, разрешенных к выбросу в окружающую среду, класс из опасности. План мероприятий по улучшению экологической ситуации на территории предприятия. Наблюдения за объектами исследований и завершение эксперимента. Определение тех же технологических показателей, которые были определены ранее, чтобы проследить их изменения в динамике, и завершение эксперимента.

Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике. Написание основных разделов отчета по производственной практике, в соответствии с содержанием практики. Предварительный анализ и систематизация экспериментальных данных, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.

Утверждение отчета руководителем практики от предприятия. Сдаче отчета на проверку руководителю от предприятия. Проверка отчета руководителем от предприятия и его оценка по пятибалльной системе. Оформление руководителем практики от предприятия характеристики на обучающегося.

## 2.2 Основной этап (переработка)

Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия: устав предприятия, нормативные акты, нормы технологического проектирования, правила организации и ведения технологических процессов, стандарты, сертификаты, свидетельства, удостоверения. Изучение и анализ производственной документации: книги, журналы, отчеты, акты, ведомости, накладные. Изучение и анализ обеспеченности предприятия кадрами, материальными ресурсами, техническими средствами: обеспеченность кадрами, в том числе управленцы, специалисты и рабочие; объемы перерабатываемого сырья и готовой продукции различного ассортимента; обеспеченность автотранспортом и машинно-тракторным парком, техническими средствами реализации технологических процессов и другой техникой. Изучение методов, способов и приемов хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства.

Наблюдение за работой специалистов различных подразделений предприятия. Содержание уточняется на рабочем месте в зависимости от плана работы конкретного специалиста и конкретного подразделения. Наблюдения за объектами исследований. Определение технологических показателей, характеризующих объекты исследований. Непосредственное участие в производственных процессах под руководством специалистов.

Наблюдения за объектами исследований: Определение тех же технологических показателей, которые были определены ранее, чтобы проследить их изменения в динамике.

Изучение результатов экономической деятельности предприятия и сбор информации для расчета экономической эффективности изучаемых в эксперименте вариантов. Производственные затраты на единицу продукции, в том числе по статьям затрат. Объем произведенной продукции и цена реализации единицы продукции. Определение технологических показателей, таких как выход, объем потерь по операциям и в целом по технологическому процессу, прослеживание их изменения в динамике. Участие в оценке качества сырья и готовой продукции, оценка этих показателей в динамике. Изучение технологических карт, составление схем технологических потоков и тд.

Систематизация собранной информации и оформление отчета по технологической практике. Написание основных разделов отчета по технологической практике, в соответствии с содержанием практики. Предварительный анализ и систематизация экспериментальных данных, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.

Утверждение отчета и дневника руководителем практики от предприятия. Сдаче отчета на проверку руководителю от предприятия. Проверка отчета руководителем от предприятия и его оценка по пятибалльной системе. Оформление руководителем практики от предприятия отзыва-характеристики на обучающегося.

## Раздел 3. Заключительный этап

После окончания практики зав. выпускающей кафедрой составляет график защиты отчетов обучающимися на кафедрах. Обучающиеся в 10-дневный срок (после начала занятий) сдают отчеты и дневники руководителю практики для проверки. Защита отчетов проводится в течение недели после сдачи отчетов и по итогам защиты выставляется зачет с оценкой, который вносится в ведомость по практике.

## 6. Формы отчетности по практике

Для всех категорий обучающихся прохождение производственной практики является обязательным. Форма аттестации обучающихся по результатам практики определяется программой практики, ОПОП по направлению подготовки и «Положением о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА».

Контроль результатов практики обучающегося проходит в форме зачета с оценкой с защитой отчета по практике. Оценка вносится в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося. По результатам практики обучающийся оформляет отчет и сдает руководителю практики. Руководитель практики проверяет правильность выполнения задания и оформления отчета.

По результатам практики обучающийся обязан предоставить:

- Совместный рабочий график (план) проведения практики
- Индивидуальное задание
- Отзыв-характеристика
- Дневник
- Отчет о практике

Структура отчета по практике:

- 1) Титульный лист
- 2) Содержание
- 3) Введение
- 4) Основная часть
- 5) Заключение
- 6) Список использованных источников
- 7) Приложения

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

Вопросы промежуточного контроля:

1. Подготовка нетелей к отелу и раздой первотелок(ПКС-1)
2. Симментальская порода, характеристика и ее значение для Бурятии(ПКС-1)
3. Факторы, влияющие на удой и состав молока коров(ПКС-1)
4. Факторы, влияющие на мясную продуктивность крупного рогатого скота(ПКС-1)
5. Характеристика крупного рогатого скота мясных пород, разводимых в Бурятии(ПКС-1)
- 1) 6. Оценка пригодности коров к машинному доению(ПКС-1)
7. Выращивание поросят-сосунов(ПКС-1)
8. Общая характеристика современных технологий в свиноводстве(ПКС-1)
9. Биологические особенности свиней и их использование в интересах человека(ПКС-1)
- 1) 10. Виды откорма свиней(ПКС-1)
11. меховые и шубные овчины, их основные свойства(ПКС-1)
12. Экстерьерно-конституциональные особенности овец различного направления продуктивности(ПКС-1)
13. Физико-химические свойства шерсти овец и коз, их практическое применение(ПКС-1)
- 1) 14. Прием и выращивание ягнят. Экономическая эффективность разных сроков ягнения овец (ПКС-1)
15. Мясная продуктивность овец и коз и факторы, влияющие на нее. Пути увеличения производства баранины(ПКС-1)
16. Классификация конских пород и краткая характеристика основных хозяйственно-полезных качеств лошадей различного назначения использования(ПКС-1)
17. Молочная продуктивность лошадей и методы ее учета. Технология производства кумыса(ПКС-1)
18. Пути повышения мясной продуктивности лошадей(ПКС-1)
19. Биологические и хозяйственно-полезные качества сельскохозяйственной птицы(ПКС-1)
20. Мясная продуктивность с/х птицы и методы ее оценки(ПКС-1)
21. Современные технологии производства яиц(ПКС-1)
22. Яичная продуктивность с/х птицы и факторы ее обуславливающие(ПКС-1)
23. Система поверхностного и коренного улучшения природных сенокосов и пастбищ, их рациональное использование (ПКС-1)
24. Режимы и способы хранения зерновых масс. Повышение устойчивости зерна при хранении (ПКС-2)
25. Современные технологии производства овощей (капуста, томаты) (ПКС-1)
26. Современные технологии производства зерна(ПКС-1)
27. Современные технологии подготовки кормов к скармливанию(ПКС-2)
28. Технология производства силоса, сенажаскармливанию (ПКС-1)
29. Гигиена ухода за сельскохозяйственными животными (ПКС-1)
30. Микроклимат животноводческих помещений, его значение и способы формирования(ПКС-1)
31. Нормативы качества питьевой воды для сельскохозяйственных животных(ПКС-1)

32. Сооружения и оборудование для хранения и переработки мяса (ПКС-2).
33. Основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства (ПКС-1)
34. Сооружения и оборудование для хранения (ПКС-2)
35. Механизация и электрификация основных процессов в животноводстве (ПКС-1)
36. Управление персоналом структурного подразделения перерабатывающего предприятия (УК-1)
37. Правила и порядок подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции (ПКС-4)
38. Технология убоя с/х животных (ПКС-3)
39. Разделка мяса говядины и свинины для розничной торговли(ПКС-3)
40. Технология производства мясных консервов ПКС-3 ( )
41. Производство рубленых полуфабрикатов в тесте(ПКС-3)
42. Рациональное использование крови животных в мясной промышленности(ПКС-3)
43. Технология производства фасованного мяса птицы (в охлажденном и замороженном состоянии ( ПКС-3)
44. Технология производства сливочного масла методом сбивания(ПКС-3)
45. Производство вареных колбас и мясных хлебов. Режимы и применяемое оборудование ПКС-3)
46. Технология производства рассольных сыров(ПКС-3)
47. Технология производства сметаны(ПКС-3)
48. Общая технология производства твердых сыров(ПКС-3)
49. Общая технология производства копченостей(ПКС-3)
50. Показатели сыропригодности молока и способы ее улучшения(ПКС-4)
51. Технология производства кефира(ПКС-3)
52. Физико-химические и биохимические процессы при посоле мяса(ПКС-4)
53. Характеристика вторичного молочного сырья(ПКС-4)
54. Технология производства питьевого молока(ПКС-3)
55. Технология производства творога традиционным способом(ПКС-3)
56. Требования, предъявляемые к молоку-сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ПКС-4)
57. Требования, предъявляемые к замороженному мясному сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ПКС-4)
58. Способы хранения и переработки овощей (ПКС-2)
59. Способы хранения и переработки картофеля(ПКС-2)
60. Способы хранения и переработки плодов(ПКС-2)
61. Технология производства макаронных изделий(ПКС-3)
62. Биохимические способы консервирования плодов, ягод и овощей(ПКС-4)
63. Показатели качества зерна. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна(ПКС-4)
64. Технология производства и оценка качества муки(ПКС-3)
65. Технология производства и оценка качества хлебобулочных изделий(ПКС-3)
66. Консервирование плодов, ягод и овощей методом тепловой стерилизации(ПКС-4)
67. Биохимия созревания мяса(ПКС-4)
68. Пищевая ценность молока и молочных продуктов(ПКС-4)
69. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов(ПКС-4)
70. Факторы, влияющие на качество молока(ПКС-1)
71. Факторы, влияющие на качество мяса(ПКС-1)
72. Виды и принципы работы молочных сепараторов(ПКС-4)
73. Технологическое оборудование предприятий малой и средней мощности по переработке молока(ПКС-3)
74. Сооружения и оборудование для хранения и переработки мяса(ПКС-2).
75. Технология замораживания мяса(ПКС-3).
76. Профессиональная подготовка, инструктаж и обучение работающих безопасным методам работы на производстве (ОПК-3)
77. Основные приемы оказания первой помощи на месте происшествия (ОПК-3)
78. Планирование технологических процессов в животноводстве как к объекту управления (УК-3, ПКС-3);
79. Классификация персонала сельскохозяйственного предприятия (УК-3)
80. Методы и средства защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий (ОПК-3)

## 8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

### 8.1 Перечень литературы, рекомендуемой для прохождения практики

Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Основная литература	
<a href="#">Родионов, Г. В.</a> Основы животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Ю. А. Юлдашбаев, Л. П. Табакова. - 1-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 564 с. - ISBN 978-5-8114-3824-2 : ~Б. ц.	<a href="https://e.lanbook.com/book/113391">https://e.lanbook.com/book/113391</a>
<a href="#">Чикалев, Александр Иванович.</a> Производство и переработка продукции животноводства : Учебник / А. И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев. - 1. - Москва : ООО "КУРС" ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 188 с. - ISBN 978-5-906818-03-4 : ~Б. ц.	<a href="http://znanium.com/go.php?id=1003256">http://znanium.com/go.php?id=1003256</a>
Технология хранения, переработки и стандартизации растениеводческой продукции / В. И. Манжесов. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 704 с. (25экз.)	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>
Дополнительная литература	
<a href="#">Родионов, Г. В.</a> Животноводство / Г. В. Родионов. - Москва : Лань", 2014. - ISBN 978-5-8114-1568-7.	<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44762">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44762</a>
<a href="#">Кирсанов, Владимир Вячеславович</a> Механизация и технология животноводства : Учебник / В. В. Кирсанов, Д. Н. Мурусидзе. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 585 с. - ISBN 978-5-16-005704-0 : ~Б. ц.	<a href="http://znanium.com/go.php?id=974226">http://znanium.com/go.php?id=974226</a>
Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции [Текст] / под ред. В.И. Манжесова. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 536 с. (10экз.)	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>
Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 480 с.	<a href="https://e.lanbook.com/book/45654">https://e.lanbook.com/book/45654</a>
Молочное дело / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. - СПб. : Изд-во "Лань", 2013. - 384 с.	<a href="https://e.lanbook.com/book/30199">https://e.lanbook.com/book/30199</a>
Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности (лабораторный практикум): учебное пособие для вузов. - СПб. : ГИОРД. Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности / Л. В. Антипова, Н. Н. Безрядин, С. А. Титов. - СПб: ГИОРД, 2010. (10экз.)	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>

### 8.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и локальных сетей академии, необходимых для освоения практики

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М»	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Национальная электронная библиотека Издательства «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	<a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a>
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
1	2
Научная электронная библиотека eLibrary.Ru	<a href="https://www.elibrary.ru/">https://www.elibrary.ru/</a>
Национальная электронная библиотека Российской Федерации	<a href="https://rusneb.ru/">https://rusneb.ru/</a>
Научная электронная библиотека КиберЛенинка	<a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a>
Платформа открытых онлайн-курсов «Открытое образование»	<a href="https://openedu.ru/">https://openedu.ru/</a>
Платформа онлайн-курсов от лучших вузов России «Универсарииум»	<a href="https://universarium.org/">https://universarium.org/</a>
Платформа открытых онлайн-курсов и медиатека «Лекториум»	<a href="https://www.lektorium.tv/">https://www.lektorium.tv/</a>
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Производственная технологическая практика [Электронный ресурс]: методические указания для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»/ Сост.: О. Г. Тыхенова – Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. – 49 с.	Библиотека БГСХА
Технология производства продукции скотоводства : учебно-методическое пособие / М-во сел. хоз-ва РФ, Департамент науч.-практич. политики и образ., Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост.: Д. Ц. Гармаев, О. Г. Тыхенова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2017. - 66 с	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=1332">http://bgsha.ru/art.php?i=1332</a>
Организация убойных пунктов : учебное пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова" ; сост. Т. В. Полозова. - Улан-Удэ : Изд-во БГСХА им. В. Р. Филиппова, 2018. - 137 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=44">http://bgsha.ru/art.php?i=44</a>
<a href="#">Гармаев, Дылгыр Цыдыпович.</a> Мясное скотоводство Бурятии: прошлое, настоящее и будущее : монография / Д. Ц. Гармаев, Г. П. Легошин ; ФГБОУ ВПО БГСХА им. В. Р. Филиппова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2013. - 272 с	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=2934">http://bgsha.ru/art.php?i=2934</a>
<a href="#">Гармаев, Дылгыр Цыдыпович.</a> Традиционное животноводство Бурятии : учебное пособие / Д. Ц. Гармаев ; ФГБОУ ВО "Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова", Технологический факультет, Кафедра "Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции". - Улан-Удэ : Издательство БГСХА имени В. Р. Филиппова, 2018. - 56 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=2188">http://bgsha.ru/art.php?i=2188</a>
<a href="#">Билтуев, Семен Иннокентьевич.</a> Увеличение производства дешевой экологически чистой баранины с использованием отечественных и импортных пород овец в условиях Республики	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=1073">http://bgsha.ru/art.php?i=1073</a>

Бурятия : научные рекомендации / С. И. Билтуев, В. А. Ачитуев, Б. В. Жамьянов ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова". - Улан-Удэ : Изд-во БГСХА им. В.Р. Филиппова, 2019. - 72 с	
Производство продукции коневодства : учебно-методические пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / М-во сел.хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост.: Е. Н. Назарова, И. А. Калашников. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 33 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=2010">http://bgsha.ru/art.php?i=2010</a>
<u>Гармаев, Дылгыр Цыдыпович.</u> Технология мяса и мясных продуктов : рекомендовано Науч.-метод. советом при Федеральном учеб.-метод. объединении по укрупненной группе специальностей и направлений подготовки высшего образования "Ветеринария и зоотехния" в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 36.03.02 "Зоотехния" / Д. Ц. Гармаев ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Оренбургский государственный аграрный ун-т, Приморская ГСХА, Российская МСХА им. К. А. Тимирязева, Башкирский государственный аграрный ун-т. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 189 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=2743">http://bgsha.ru/art.php?i=2743</a>
<u>Дагбаева, ТуянаЦырендашиева.</u> Технология производства мясных полуфабрикатов : учебное пособие / Т. Ц. Дагбаева, Е. В. Залуцкая ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2017. - 164 с	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=982">http://bgsha.ru/art.php?i=982</a>

## 9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Программные продукты, необходимые для освоения практики		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
1	2	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc.Договор№ ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc.Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт№ 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия лекционного и семинарсготипа, самостоятельная работа	
Astra Linux Special Edition релиз Смоленск. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарсготипа, самостоятельная работа	
Astra Linux Special Edition вариант лицензирования «Орел». Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарсготипа, самостоятельная работа	
Astra Linux Special Edition Уровень защищенности «Усиленный» («Воронеж»). Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарсготипа, самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
1	2	
Гарант	в локальной сети академии в электронном читальном зале (БИК, каб. 276)	
Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	
1. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Личный кабинет студента и преподавателя.	<a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Официальный сайт академии	<a href="http://bgsha.ru/">http://bgsha.ru/</a>	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	<a href="http://lib.bgsha.ru/">http://lib.bgsha.ru/</a>	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа

## 10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

№	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы. Номер аудитории. Адрес.	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2	3
1	Договор № ТФ- 4 от 21.12.20	ОАО «Бурятхлебпром» 670000, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Куйбышева, 44
2	Договор № ТФ – 8 от 22.01.2021 с ООО "Агрохолдинг "Молоко Бурятии""	ООО "Агрохолдинг "Молоко Бурятии""670000, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Боевая, д.6
3	Договор № ТФ-2 от 01.12.2020 с ООО "Океан" Республика Тыва	ООО "Океан", Республика Тыва, Кызылский кожуун, Каа-Хем
4	Договор № ТФ – 3 от 01.12.2020 с ООО "Прованс" г. Улан-Удэ	ООО "Прованс" г. Улан-Удэ, ул. Хоца Намсараева, 2Б, 670034

5	Договор № ТФ-2 от 01.12.2020	ООО "Океан" Республика Тыва, 667901, Республика Тыва, Кызылский район, поселок городского типа Каа-Хем, ул Курченко, д. 5а
6	Договор № ТФ-3 от 01.12.2020	ООО "Прованс", 670000, Республика Бурятия, г Улан-Удэ, ул Ленина, д. 63
7	Договор № ТФ-9 от 22.01.2021	ООО "Победа", 670031, Республика Бурятия, г Улан-Удэ, Терешковой ул, д. 2в, офис 405
8	Договор № ТФ-15 от 22.01.2021	ООО "Буян", 671847, Республика Бурятия, Кяхтинский р-н, 2 тамирское, с Ивановка, ул Луговая, д. 2а, офис 1
9	Договор № ТФ-17 от 22.01.2021	ООО "БМПК "Катюша"", г. Улан-Удэ, ул. Домостроительная, д. 16, к. 1,
	Договор № ТФ-18 от 22.01.2021	ООО "Рубин", 671200, Республика Бурятия, Кабанский район, село Кабанск, Совхозная ул., д.16
	Договор № ТФ-40 от 06.04.2021	ООО "Бичурский маслозавод", 671360, Республика Бурятия, Бичурский район, село Бичура, Советская ул, зд. 98
	Договор № ТФ-41 от 06.04.2021	ООО "Основа", 670045, Республика Бурятия, город Улан-Удэ, Тракторная ул., д.16 а
	Договор № ТФ-49 от 30.04.2021	ООО "Якутский Гормолзавод", 677009, Республика Саха (Якутия), город Якутск, ул. Кальвица, д. 14 к. 1
	Договор № ТФ-50 от 28.02.2022	СПК "Михайловка", 671941, Республика Бурятия, Закаменский район, село Михайловка, Садовая ул., д.27
	Договор № ТФ-53 от 28.02.2022	СПК "Мыла", 671938, Республика Бурятия, Закаменский район, улус Мыла, Школьная ул., д.1а
	Договор № ТФ-65 от 01.04.2023	ООО "Хлебушек", 670013, Республика Бурятия, г Улан-Удэ, Ключевская ул, д. 146, офис 2
	Договор № ТФ-55 от 28.02.2022	ООО МИП "Байкалия", 670013, Республика Бурятия, г Улан-Удэ, Ключевская ул, д. 70а, помещ. 19а
	Договор № ТФ-57 от 25.04.2022	СПК "Новый путь", 668303, Респ. Тыва, р-н Тандинский, с. Владимировка, ул. Горького, д. 40.
	Договор № ТФ-59 от 01.06.2022	СПОК "Амина" , 671450, Республика Бурятия, Кижингинский р-н, с Кижинга, ул Ямпилова, д. 1
	Договор № ТФ-70 от 15.06.2023	Сельскохозяйственная производственная артель(кооператив) "Уула", 671000, Республика Бурятия, Мухоршибирский район, село Бар, Школьная ул, д. 7

**11. Изменения и дополнения  
к программе производственной практики  
Б2.О.02.01(П) Технологическая практика  
в составе ОПОП 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

**Ведомость изменений**

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			