Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.09.2024 14:31:24
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
д.с.-х. наук
уч. ст., уч. зв.
Сурхаев О.Д.
ФИО
подпись
«28» 01 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического факультета
к.с.-х.н., доцент
уч. ст., уч. зв.
Бурдуков К.В.
ФИО
подпись
«28» января 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Б2. В.01 (Пд) Преддипломная 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	к.т.н., доц. (уч.ст., уч.зв.)	Т.Ц. Дагбаева (И.О.Фамилия)
	подпись	д.с.-х.н., проф. (уч.ст., уч. зв.)	Д.Д. Сарбаков (И.О.Фамилия)
	подпись	к.с.-х.н. (уч.ст., уч. зв.)	О.Т. Мухенова (И.О.Фамилия)
	подпись	к.т.н., доц. (уч.ст., уч. зв.)	Е.Т. Семенова (И.О.Фамилия)
Внутренние эксперты: Председатель методической комиссии	подпись	к.т.н., доц. (уч.ст., уч.зв.)	Т.Ц. Дагбаева (И.О.Фамилия)
Заведующий методическим кабинетом УМУ	подпись		Д.Д. Сарбаков (И.О.Фамилия)
Директор библиотеки	подпись		Е.С. Вершинина (И.О.Фамилия)

Улан-Удэ, 2021

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

От «20» 01 2021 г. протокол № 6

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

подпись	д. с.-х. н. проф. (уч.ст., уч. зв.)	Д. Ч. Гаджиев (И.О.Фамилия)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии технологического факультета от «25» января 2021 г., протокол № 5.

Председатель методической комиссии технологического факультета

подпись	к.т.н., доц (уч.ст., уч. зв.)	Б. И. Дагбаева (И.О.Фамилия)

Внешний эксперт (представитель работодателя) МСХ и П РБ заместитель председателя комитета по производству и пер. с/х продукции

подпись	Т. В. Полозова (И.О.Фамилия)

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		«Утверждаю» Заведующий кафедрой _____ (ФИО)	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	2021/2022г.г.	№ 12	«22»06 2021г		«23»06 2021г
2	2022/2023г.г.	№ 1	«29»08 2022г		«29»08 2022г
3	2023/2024г.г.	№ 1	«04»09 2023г		«04»09 2023г
4	2024/2025г.г.	№ 1	«26»08 2024г		«26»08 2024г
5	20__/20__г.г.	№____	«__»__20__г		«__»__20__г

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Вид практики, способ и формы (форма) ее проведения 3

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы 7

3. Место и объем практики в структуре образовательной программы 31

4. Объем практики и ее продолжительность 32

5. Содержание практики 32

6. Формы отчетности по практике 33

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике 33

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики 34

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем 35

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики 36

11. Изменения и дополнения 38

Вид практики, способ и формы (форма) ее проведения

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная 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: является сбор необходимого материала, проведение завершающего этапа эксперимента согласно схеме исследования по теме выпускной квалификационной работы, систематизация и обработка данных, актуализация, имеющегося литературного обзора, выполнение и оформление выпускной квалификационной работы в соответствии с ФГОС ВО и формирование у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Задачи практики:

1. провести технологические и лабораторные испытания согласно схеме исследования;
2. изучить технологию, процессы, операции и рецептуру, связанные с производством, хранением и переработкой продукции;
3. собрать материалы по инженерно-технологической организации работы предприятия, обратив особое внимание на оборудование, его устройство, работу, регулировки, эксплуатацию;
4. собрать и обработать материалы по экологии, состоянию охраны труда и технике безопасности на предприятии;
5. выполнить индивидуальное задание к выпускной квалификационной работе.

Требования к организации преддипломной 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 «Агроном», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н;
7. Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н ;
8. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 30 » августа 2019 г. № 602 н;
9. Положение о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА;
10. 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. Преддипломная 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 преддипломной 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», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «14» июля 2020 г. № 423 н.; профессиональному стандарту «Агроном», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 9 » июля 2018 г. № 454 н; профессиональному стандарту «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утверждённый 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 «Агроном», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» июля 2018 г. № 454н.

Трудовые функции:

1. Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства (код - B/01.6)

Трудовые действия:

– Обоснование выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия.

– Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая.

В результате прохождения практики обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по зоотехнии», утверждённый 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 - B/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», утверждённый 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-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	1 этап	Б1.О.10.01 Информатика
		2 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		3 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	1 этап	Б1.О.05 Правоведение
		2 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		3 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3.	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.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		4 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4.	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	1 этап	Б1.О.02 Иностранный язык Б1.О.04 Русский язык и культура речи
		2 этап	Б1.О.02 Иностранный язык
		3 этап	ФТД.В.01 Agriculture[
		4 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
5.	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	1 этап	Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)
		2 этап	Б1.О.03 Философия
		3 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика ФТД.В.02 Основы инклюзивного образования
		4 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
6.	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	1 этап	Б1.О.18 Введение в профессиональную деятельность
		2 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		3 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
7.	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	1 этап	Б1.О.09 Физическая культура и спорт
		2 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		3 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
8.	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	1 этап	Б1.О.08 Безопасность жизнедеятельности
		2 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		3 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
9.		1 этап	Б1.О.11 Экономика и организация предприятий АПК[
		2 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика

	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	3 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
10.	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	1 этап	Б1.О.05 Правоведение
		2 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		3 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
11.	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
12.	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 Технико-химический контроль на предприятиях молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02Технико-химический контроль на предприятиях мясной отрасли Б2.О.02.03(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 Технико-химический контроль на предприятиях молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02Технико-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

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

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		**Код и наименование индикатора достижений компетенции**	**Компоненты компетенций,** формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4	5
Универсальные компетенции					
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. ИД-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи УК-1.2. ИД-2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. УК-1.3. ИД-3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки УК-1.4. ИД-4 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности УК-1.5. ИД-5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Знать алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач	Уметь осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Владеть навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. ИД-1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач УК-2.2. ИД-2Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.3. ИД-3 Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время УК-2.4. ИД-4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Знать задачи в рамках поставленной цели и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Уметь определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Владеть навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. ИД-1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде УК-3.2. ИД-2 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает	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

		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.). УК-3.3. ИД-3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата 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			реализации своей роли в команде
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. ИД-1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. УК-4.2. ИД-2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках УК-4.3. ИД-3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках. УК-4.4. ИД-4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. УК-4.5. ИД-5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.	Знать: принципы деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Уметь: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах	Владеть: навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. ИД-1 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. УК-5.2. ИД-2 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. УК-5.3. ИД-3 Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных	Знать: межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Уметь: воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Владеть: навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

		особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции			
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. ИД-1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. УК-6.2. ИД-2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. ИД-3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.4. ИД-4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.5. ИД-5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Знать: принципы управления своим временем, саморазвитие на основе принципов образования в течение всей жизни	Уметь: управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Владеть: навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. ИД-1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни УК-7.2. ИД-2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	Знать: уровни физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Уметь: поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Владеть: навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. ИД-1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. УК-8.2. ИД-2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. УК-8.3. ИД-3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. УК-8.4. ИД-4 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.	Знать: безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Уметь: создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Владеть: навыками создания и поддерживания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. ИД-1. Знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений.	Знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной	Умеет: обосновывать принятие экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов	Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта),

		УК-9.2. ИД-2. Умеет: обосновывать принятие экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; планировать деятельность с учетом экономически оправданные затрат, направленных на достижение результата. УК-9.3. ИД-3. Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников	деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений.	эффективности; планировать деятельность с учетом экономически оправданные затрат, направленных на достижение результата.	его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-10.1. ИД-1. Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней УК-10.2. ИД-2. Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме. УК-10.3. ИД-3. Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.	Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме	Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.
Профессиональные компетенции самостоятельные					
ПКС-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	ПКС-1.1. ИД-1.1 Способен разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая ПКС-1.2 ИД-1.2 Способен разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Умеет разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных
ПКС-2.	Способен обосновать режимы хранения	ПКС- 2.1. ИД-2.1 Способен разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	Знает технологии уборки сельскохозяйственных культур,	Умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур,	Владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных

	сельскохозяйственной продукции	ПКС-2.2 ИД-2.2 Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, 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	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, применять 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	Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-	Умеет использовать лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-	Владеет способностью проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-

		ПКС-4.3. ИД-4.3 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	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 организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	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	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
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	Умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного	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

			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	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	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 «неудовлетворительно»	*Оценка «удовлетворительно»*	*Оценка «хорошо»*	*Оценка «отлично»*	
				Характеристика сформированности компетенции				
				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	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1$_{УК-1.1}$ ИД-2$_{УК-1.2}$. ИД-3$_{УК-1.3}$. ИД-4$_{УК-1.4}$. ИД-5$_{УК-1.5.}$	Полнота знаний	Знает алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач	не знает и не понимает алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач	плохо знает и понимает алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач	знает и понимает, алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач	Перечень вопросов к зачету с оценкой, контрольные вопросы к устному опросу, требования к отчету
		Наличие умений	Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	не умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	плохо умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	умеет, осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, но допускает ошибки	умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	не владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	плохо владеет некоторыми навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач, но допускает некоторые неточности	владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-$1_{УК-2.1}$. ИД-$2_{УК-2.2}$. ИД-$3_{УК-2.3}$. ИД-$4_{УК-2.4}$.	Полнота знаний	Знает: задачи в рамках поставленной цели и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	не знает и не понимает задачи в рамках поставленной цели и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	плохо знает и понимает задачи в рамках поставленной цели и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	знает и понимает, задачи в рамках поставленной цели и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает задачи в рамках поставленной цели и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
		Наличие умений	Умеет определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	не умеет определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	плохо умеет определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	умеет, определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, но допускает ошибки	умеет определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	не владеет навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	плохо владеет некоторыми навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	владеет навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, но допускает некоторые неточности	владеет навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
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	
		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	

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1$_{УК-4.1.}$ ИД-2$_{УК-4.2.}$ ИД-3$_{УК-4.3.}$ ИД-4$_{УК-4.4.}$ ИД-5$_{УК-4.5.}$	Полнота знаний	Знает принципы деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	не знает и не понимает принципы деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	плохо знает и понимает принципы деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	знает и понимает, принципы деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) , однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает принципы деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
		Наличие умений	Умеет осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	не умеет осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	плохо умеет осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	умеет, осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах), но допускает ошибки	умеет осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	не владеет навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	владеет некоторыми навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	владеет, навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах), но допускает некоторые неточности	владеет навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1$_{УК-5.1.}$ ИД-2 $_{УК-5.2.}$ ИД-3 $_{УК-5.3.}$	Полнота знаний	Знает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	не знает и не понимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	плохо знает и понимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	знает и понимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
		Наличие умений	Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	не умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	плохо умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, но допускает ошибки	Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	не владеет навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	владеет некоторыми навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	владеет навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, но допускает некоторые неточности	владеет навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1$_{УК-6.1.}$ ИД-2$_{УК-6.2.}$. ИД-3$_{УК-6.3.}$ ИД-4$_{УК-6.4.}$ ИД-5$_{УК-6.5.}$	Полнота знаний	Знает принципы управления своим временем, саморазвитие на основе принципов образования в течение всей жизни	не знает и не понимает принципы управления своим временем, саморазвитие на основе принципов образования в течение всей жизни	плохо знает и понимает принципы управления своим временем, саморазвитие на основе принципов образования в течение всей жизни	знает и понимает принципы управления своим временем, саморазвитие на основе принципов образования в течение всей жизни, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает принципы управления своим временем, саморазвитие на основе принципов образования в течение всей жизни	
		Наличие умений	Умеет управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	не умеет управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	плохо умеет управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	умеет управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни, но допускает ошибки	умеет управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	не владеет навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	владеет некоторыми навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Владеет навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни, но допускает некоторые неточности	владеет навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1$_{УК-7.1.}$ ИД-2$_{УК-7.2.}$	Полнота знаний	Знает уровни физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	не знает и не понимает уровни физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	плохо знает и понимает уровни физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	знает и понимает уровни физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает уровни физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
		Наличие умений	Умеет поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	не умеет поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	плохо умеет поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	умеет поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, но допускает ошибки	умеет поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и	не владеет навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и	владеет некоторыми навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной	Владеет навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и	владеет навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и	

			профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	социальной и профессиональной деятельности	профессиональной деятельности, но допускает некоторые неточности	профессиональной деятельности	
УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИД-1$_{УК-8.1.}$ ИД-2$_{УК-8.2.}$ ИД-3$_{УК-8.3.}$ ИД-4$_{УК-8.4.}$	Полнота знаний	Знает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	не знает и не понимает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	плохо знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	знает и частично понимает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	в полной мере знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	
		Наличие умений	Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	не умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	плохо умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций, но допускает ошибки	умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками создания и поддерживания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	не владеет навыками создания и поддерживания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	плохо владеет некоторыми навыками создания и поддерживания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	владеет навыками создания и поддерживания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций, но допускает некоторые неточности	владеет навыками создания и поддерживания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1$_{УК-9.1.}$ ИД-2$_{УК-9.2.}$ ИД-3$_{УК-9.3.}$	Полнота знаний	Знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений.	Не знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений.	Плохо знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений.	Знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений, но допускает ошибки	Знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений.	
		Наличие умений	Умеет: обосновывать принятие экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; планировать деятельность с учетом экономически оправданные затрат,	Не умеет: обосновывать принятие экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; планировать деятельность с учетом экономически оправданные затрат,	Плохо умеет: обосновывать принятие экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; планировать деятельность с учетом экономически оправданные затрат,	Умеет: обосновывать принятие экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; планировать деятельность с учетом экономически оправданные затрат,	Умеет: обосновывать принятие экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; планировать деятельность с учетом экономически оправданные затрат, направленных на достижение результата	

			направленных на достижение результата.	направленных на достижение результата	направленных на достижение результата	направленных на достижение результата, но допускает ошибки		
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников	Не владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников	Плохо владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников	Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников, но допускает некоторые неточности	Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников	
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1$_{УК-10.1.}$ ИД-2$_{УК-10.2.}$ ИД-3$_{УК-10.3.}$	Полнота знаний	Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Не знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Плохо знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней, но допускает ошибки	Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	
		Наличие умений	Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме	Не умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме	Плохо умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме	Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме, но допускает ошибки	Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.	Не владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.	Плохо владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.	Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, но допускает некоторые неточности	Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.	
ПКС-1. Способен реализовывать технологии производства продукци	ИД-1$_{ПКС-1}$ ИД-2$_{ПКС-1}$ ИД-3$_{ПКС-1}$	Полнота знаний	Знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих	Не знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих	Плохо знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих	Знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая,	Знает технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая,	

и растениеводства и животноводства			сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных, но допускает ошибки;	технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	
		Наличие умений	Умеет разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Не умеет разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Плохо умеет разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Умеет разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных, но допускает ошибки;	Умеет разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства	Не владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства	Плохо владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и	Владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных	Владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	

			сельскохозяйственных животных	сельскохозяйственных животных	воспроизводства сельскохозяйственных животных	животных, но допускает ошибки;		
ПКС-2. Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ПКС-2}$ ИД-2$_{ПКС-2}$ ИД-3$_{ПКС-2}$	Полнота знаний	Знает технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Не знает технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Плохо знает технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Знает технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства, но допускает ошибки;	Знает технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
		Наличие умений	Умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Не умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Плохо умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства, но допускает ошибки;	Умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее	Не владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее	Плохо владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной	Владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на	Владеет способностью разрабатывать технологии посева (посадки), уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на	

			на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	хранение, обеспечивающих сохранность урожая, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства, но допускает ошибки;	хранение, обеспечивающих сохранность урожая, 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$_{ПКС-3}$ ИД-2$_{ПКС-3}$ ИД-3$_{ПКС-3}$	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	
		Наличие умений	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для	Не умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для	Плохо умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	

			реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	происхождения, но допускает ошибки;		
		Наличие навыков (владение опытом)	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	Не 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	Плохо 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	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, но допускает ошибки;	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	ИД-1$_{ПКС-4}$ ИД-2$_{ПКС-4}$ ИД-3$_{ПКС-4}$	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)	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)	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)	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,	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,	

			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 организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	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 организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	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 организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	требованиями охраны труда и экологической безопасности, технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в 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	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	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	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	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	

			документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;		
		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 обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов	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 реализации принятой в организации технологии производства продуктов	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 техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов	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, но допускает ошибки;	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	

			питания животного происхождения	питания животного происхождения	питания животного происхождения			
ПКС-5. Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ИД-1$_{ПКС-5}$ ИД-2$_{ПКС-5}$ ИД-3$_{ПКС-5}$	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, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	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 документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	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) 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, но допускает ошибки;	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	
		Наличие умений	Умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство	Не умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство	Плохо умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство	Умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов	Умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов	

			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	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	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	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, но допускает ошибки;	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	
		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-	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-	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,	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,	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,	

			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	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	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	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, но допускает ошибки;	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	

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен:

Знать: принципы осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач, круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде, деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах), межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, управление своим временем, реализация траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни, уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций, типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий, нормативные правовые акты и специальную документацию в профессиональной деятельности, современные технологии в профессиональной деятельности, этапы проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности, базовые знания экономики, технологии производства продукции растениеводства, животноводства, плодоовощной продукции, технологии переработки и режимы хранения продукции растениеводства, животноводства, плодоводства и овощеводства, качество и безопасность 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, организацию производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, проведение научных исследований по общепринятым методикам, составление их описания и формулирование выводов, задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.

Уметь: осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде, осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах), воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни, поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций, решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий, использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности, создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов, реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности, участвовать в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности, реализовывать технологии производства продукции растениеводства, животноводства, плодоовощной продукции, обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции, реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства, животноводства, 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 хранение и переработку сельскохозяйственной продукции, использовать базовые знания экономики и 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: навыками осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,

имеющихся ресурсов и ограничений, осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде, осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах), воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни, поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций, решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий, использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности, создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов, реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности, участвовать в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности, реализовывать технологии производства продукции растениеводства, животноводства, плодоовощной продукции, обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции, реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства, животноводства, 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 хранение и переработку сельскохозяйственной продукции, использовать базовые знания экономики и 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.

2. Место и объем практики в структуре образовательной программы

Преддипломная практика Б2.О.02.03(Пд) входит в Блок 2 Практики учебного плана подготовки бакалавров 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.О.02 Иностранный язык
Б1.О.03 Философия
Б1.О.04 Русский язык и культура речи
Б1.О.05 Правоведение
Б1.О.06 Химия
Б1.О.07 Математика
Б1.О.08 Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.09 Физическая культура и спорт
Б1.О.10.01 Информатика
Б1.О.10.02 Цифровые технологии (в отрасли) и управление данными
Б1.О.11 Экономика и организация предприятий АПК
Б1.О.12 Микробиология
Б1.О.13 Общая биология
Б1.О.14 Биохимия сельскохозяйственной продукции
Б1.О.15 Основы биотехнологии
Б1.О.16 Механизация и автоматизация АПК
Б1.О.17 Физика
Б1.О.18 Введение в профессиональную деятельность
Б1.О.19 Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Б1.О.20 Технология хранения и переработки продукции животноводства
Б1.О.21 Процессы и аппараты перерабатывающих производств
Б1.О.22 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Б1.О.23 Оборудование перерабатывающих производств
Б1.О.24 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
Б1.О.25 Зоогигиена
Б1.О.26 Основы научных исследований
Б1.О.27 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
Б1.О.28 Растениеводство
Б1.О.29 Основы ветеринарии
Б1.О.30.01 Физиология животных
Б1.О.30.02 Производство продукции животноводства
Б1.О.30.03 Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
Б1.О.30.04 Производство продукции овцеводства и козоводства
Б1.О.30.05 Птицеводство
Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
Б1.В.01.02 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
Б1.В.01.03 Генетика и разведение животных
Б1.В.01.04 Технология производства мясных полуфабрикатов
Б1.В.01.05 Производство продукции свиноводства
Б1.В.01.06 Кормопроизводство
Б1.В.01.07 Технология производства продукции скотоводства
Б1.В.01.08 Производство колбас
Б1.В.01.09 Производство молочных продуктов
Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
Б1.В.01.11 Основы технологии пищевых производств
Б1.В.01.12 Производство продукции коневодства
Б1.В.02.01 Базовая физическая культура
Б1.В.02.02 Базовые виды спорта
Б1.В.ДВ.01.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли
Б1.В.ДВ.01.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли
Б1.В.ДВ.02.01 Технико-химический контроль на предприятиях молочной отрасли

Б1.В.ДВ.02.02 Технико-химический контроль на предприятиях мясной отрасли

Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Б2.О.01.02(У) Технологическая практика

Б2.О.02.01(П) Технологическая практика

Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа

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

Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. Объем практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов), продолжительность - 4 недели. Время прохождения практики определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

Структура и трудоемкость практики

Вид учебной работы		Трудоемкость, час	
		семестр, курс*	
		очная форма	заочная форма
		8 сем.	5 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
2. Самостоятельная работа			
выполнение обучающимися индивидуальных и групповых заданий		214	214
3. Вид итогового контроля		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	**Часы**	216	216
	Зачетные единицы	6	6

4. 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	Организационный	Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности. Согласование плана преддипломной практики с руководителем	2	Устный опрос
2	Производственный	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, завершение экспериментальных исследований	138	Устный опрос
3	Аналитический	Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва - характеристики	32	Устный опрос
4	Отчетный	Сдача отчета по практике и отзыва-характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики	32	Заключение руководителя
5	Заключительный	Оформление ВКР. Защита отчета.	12	Проверка наличия отчета, в том числе и наличия в отчете предварительных результатов эксперимента
	Итого		216	Зачет с оценкой

Содержание разделов практики

Раздел 1. Организационный этап: Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности. Согласование плана преддипломной практики с руководителем.

Раздел 2. Производственный этап: Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, завершение экспериментальных исследований.

Раздел 3. Аналитический этап: Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва – характеристики.

Раздел 4. Отчетный этап: Сдача отчета по практике на кафедру, устранение замечаний руководителя практики.

Раздел 5. Заключительный этап: Оформление ВКР в соответствии с предъявляемыми требованиями, предварительная защита на кафедре. После окончания практики зав. выпускающей кафедрой составляет график защиты отчетов обучающимися на кафедрах. Обучающиеся в 10-дневный срок (после начала занятий) сдают отчеты 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.

5. Формы отчетности по практике

Для всех категорий, обучающихся прохождение преддипломной 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 (если практика проходит на предприятии)
- Индивидуальное задание
- Отзыв-характеристика
- 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

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вопросы промежуточного контроля:

1. Технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов (УК-1, ПКС-3);
2. Правила и порядок подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции (УК-3, ОПК-2, ПКС-4);
3. Разделка мяса говядины и свинины для розничной торговли (УК-7, ПКС-3);
4. Технология производства мясных консервов (ПКС-3);
5. Производство рубленых полуфабрикатов в тесте (ПКС-3);
6. Национальные полуфабрикаты бурятской кухни (УК-5, УК-6, ПКС-3)
7. Современное использование крови животных в мясной промышленности (ОПК-4, ОПК-7, ПКС-3);
8. Технология производства фасованного мяса птицы (в охлажденном и замороженном состоянии) (ПКС-3);
9. Технология производства сливочного масла методом сбивания (ПКС-3);
10. Производство вареных колбас и мясных хлебов. Режимы и применяемое оборудование (ПКС-3);
11. Виды и методы технохимического контроля молока (ОПК-5; ПКС-4);
12. Виды и методы технохимического контроля мяса (ОПК-5; ПКС-4);
13. Характеристика вторичного молочного сырья (УК-6, ПКС-4);
14. Технология производства питьевого молока (УК-6, ПКС-3);
15. Требования, предъявляемые к молоку-сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) (УК-2, УК-3, ОПК-2, ПКС-4);
16. Требования, предъявляемые к замороженному мясному сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 033/2013) (УК-2, УК-3, УК-9, УК-10, ОПК-2, ПКС-4);
17. Эффективность производства молока (ОПК-6, ПКС-1);

18. Эффективность производства продукции мясного скотоводства (ОПК-6, ОПК-7, ПКС-1);

19. Управление персоналом структурного подразделения перерабатывающего предприятия (УК-6, УК-9, УК-10, ПКС-3);

20. Биологические и хозяйственно-полезные качества сельскохозяйственной птицы (УК-4, ПКС-1);

21. Мясная продуктивность с/х птицы и методы ее оценки (УК-4, ОПК-7, ПКС-1

22. Современные технологии производства зерна и продуктов его переработки (ОПК-4, ПКС-1

23. Биохимические способы консервирования плодов, ягод и овощей (ОПК-1, ПКС-4).

24. Современные технологии производства овощей (капуста, томаты) (ОПК-4, ПКС-1)

25. Биохимические процессы, протекающие в мясе (ОПК-1, ПКС-4)

26. Профессиональная подготовка, инструктаж и обучение работающих безопасным методом работы на производстве (УК-8, ОПК-3)

27. Основные приемы оказания первой помощи на месте происшествия (УК-8, ОПК-3)

28. Методы и средства защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий (УК-8, ОПК-3)

29. Общая характеристика современных технологий в свиноводстве (ОПК-4, ПКС-1)

30. Характеристика крупного рогатого скота мясных пород, разводимых в Бурятии (УК-5, УК-7, ПКС-1)

31. Планирование технологических процессов в животноводстве как к объекту управления (ОПК-6, ПКС-3)

32. Разработка стандарта организации на продукцию переработки растениеводства, животноводства, плодоводства и овощеводства (ОПК-2, ПКС-4).

7. 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	
Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А. - Новосиб.:Золотой колос, 2015. - 340 с.	http://znanium.com/catalog/product/614908
Производство и переработка продукции животноводства : Учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. - Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2019. - 188 с. - (Высшее образование: Бакалавриат) - Текст : электронный.	http://znanium.com/catalog/product/1003256
Технология производства молока и молочных продуктов : учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание ; М. : ИНФРА-М, 2019. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат).	http://znanium.com/catalog/product/982136
Технология молока и молочных продуктов : Доп. Мин. образ. РФ в качестве учебника для студентов вузов по спец. "Технология молока и молочных продуктов" / Г. Н. Крусь, А. Г. Храмцов, З. В. Волокитина. - М. : КолосС, 2006. - 455 с. (17 экз.)	Библиотека БГСХА
Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. – СПб.: Троицкий мост, 2010.- 704 с. (25 экз)	Библиотека БГСХА
Дополнительная литература	
Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС., Кн. 1 : Общая технология мяса. - 2009. - 565 с. (60 экз.)	Библиотека БГСХА
Антипова Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : КолосС, 2004. - 571 с.(35 экз.)	Библиотека БГСХА
Миколайчик, И.Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И.Н. Миколайчик, Л.А. Морозова, Н.А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com/book/123681
Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции. – СПб.: Троицкий мост, 2012.- 536с. (10 экз)	Библиотека БГСХА
Технология переработки продукции растениеводства / Под ред. Н.М. Личко.- М.: КолосС, 2006.- 616 с. (41 экз)	Библиотека БГСХА

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»	http://znanium.com
Национальная электронная библиотека Издательства «Лань»	https://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	https://urait.ru/

2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
1	2
Научная электронная библиотека eLibrary.Ru	https://www.elibrary.ru/
Национальная электронная библиотека Российской Федерации	https://rusneb.ru/
Научная электронная библиотека КиберЛенинка	https://cyberleninka.ru/
Платформа открытых онлайн-курсов «Открытое образование»	https://openedu.ru/
Платформа онлайн-курсов от лучших вузов России «Универсариум»	https://universarium.org/
Платформа открытых онлайн-курсов и медиатека «Лекториум»	https://www.lektorium.tv/
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Производственная (преддипломная) практика : методические указания 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. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 49 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=4445
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.	http://bgsha.ru/art.php?i=44
Методические указания к выполнению курсовой работы "Расчет сырья и готовой продукции мясожирового производства" по дисциплине : "Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. "Технология производства, перераб. и стандартизации сел. хоз. продукции ; сост. Е. В. Залуцкая. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2017. - 27 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2233
Гармаев Д.Ц. Традиционное животноводство Бурятии : учебное пособие / Д. Ц. Гармаев ; ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова". - Улан-Удэ : Издательство БГСХА имени В. Р. Филиппова, 2018. - 56 с.(10 экз.)	http://bgsha.ru/art.php?i=2188

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 продуктовот 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc.Договор № ПП-61/2015 г. О поставкепрограммныхпродуктов 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 семинарскоготипа, 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 семинарскоготипа, 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 семинарскоготипа, 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 семинарскоготипа, 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»	http://www.consultant.ru/

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.	http://lk.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://lib.bgsha.ru/	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	Специализированная аудитория по оценке качества с.-х. сырья и продукции переработки Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (145) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, стенды, pH-тестер для сыра, анализатор молока Клевер -2, анализатор жидкости ультразвуковой Уликор, прибор для определения объема хлеба, прибора для определения пористости хлеба «УОП-1», аналог прибора Чижовой (с аттестацией), pH-метр карманный (с поверкой)
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, Лаборатория по переработке сельскохозяйственного сырья (149) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус	20 посадочных мест, 2 стенда. Цех по производству хлебобулочных и кондитерских изделий: Тестомес со съемной дежой HKN-22CN2V, Электрическая печь Hurakan, Духовой шкаф «Абат», Жарочный шкаф, Мельница лабораторная зерновая Stegler LM-100, Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5, Миксер планетарный BOSCH. Цех по производству молочных продуктов: Сыроварня «Доктор Губер» AR-2W41-15, Шкаф холодильный Carboma M700GN-1-G-MHC, Весы торговые электронные M-ER 223 AC, Холодильник INDEZIT. Цех по производству мясных и рыбных продуктов: Мясорубка Ia Minerva A/E 12-05, Фаршемешалка AIRHOT MMe-11, Автоклав стерилизатор домашний бытовой «Домашний погребок», Просеиватель муки вибрационный «Каскад», Тестомес со съемной дежой HKN-20SN2V, Слайсер HKN-HM250, Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260M, Тестораскатка – лапшерезка Hurakan HKN-HM220H, Шкаф холодильный «Снеж» МЛК 250, Электрическая печь Hurakan, Аппарат шоковой заморозки серии LIGHT, Напольные электронные весы Mertech
3	Образовательно-инновационный центр (250) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 Учебный корпус	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенный учебной мебелью. Система капиллярного электрофореза Капель -105м; ВИЛР – 1 Видеоизмерительная система для линейных размеров; Электромеханическая разрывная испытательная универсальная машина ИР5092; Биохимический анализатор FUJI NX500; Инфракрасный анализатор ИнфраЛЮМ; Рефрактометр; Соматос-Мини; Лактан; Комплект по определению массовой доли азота и белка по Кьельдалю «Кельтран»; Прибор для определения жира по Сокслету, Муфельная печь, Сушильный шкаф, Аквадистиллятор. аппарат вращения родотест, весы РП-150, весы РН, Весы электронные ВК-300 лабораторные, весы электронные ВК-600 лабораторные, электропечь мечта. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR».
4	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации /Компьютерный класс (248) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 ,Учебный корпус	32 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенный учебной мебелью: 15 персональных компьютеров. Интерактивная панель [LMP8602MLRU] Lumien 3840 x 2160 @ 60 Hz, ИК тачскрин 20 касаний, яркость 350cd/m2, контрастность 1200:1, матовое покрытие,4GB DDR4 + 32GB, Android 8.0, Звук 2x10 Вт +1x15 Вт, WEB 8MP, встр, микр. 6шт, пульт ДУ, 2 стилуса. Список ПО: Учебная версия ИАС «СЕЛЭКС» - Молочный скот, Учебная версия ИАС «СЕЛЭКС» - Овцы, Учебная версия ИАС «Рационы», Учебная версия ИАС «СЕЛЭКС» - Мясной скот.
5	Помещение для самостоятельной работы (349) 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 ,Учебный корпус	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, проекционный экран, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус

		Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR

11. Изменения и дополнения к программе практики Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная 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			