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:

056af948c3e48c6f3c571e479957a8ae7h757ae8

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

ФИО подпись 20% г.

уч. ст., уч. зв.

УТВЕРЖДАЮ Декан технологического факультета

11 , sexcum

уч. ст. уч. зв.

WIN MORNICE

204 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 Разработчик (и)

Технология производства, переработки и

стандартизации с.-х. продукции

The K. M. H. GOY.

yu.cr., yd. 38.

И.О. Фамирия

О.Т МИХ СНО ВИ

И.О. Фамилия

Внутренние эксперты: Председатель методической

Заведующий методическим кабинетом УМУ

Директор библиотеки

комиссии

K.M.H.

_ 0

Л. у. Дагбаева

подпись

Верц

D.9. Сорого в

Улан-Удэ, 2021

	ая программа обсужде ии сх. продукции	ена на заседании кафедры Техноло	огия производства, переработки и
От « <u>20</u>	0» 01	_20 <u>₽/</u> г. протокол № <u>6</u>	
Зав. ка	федрой Технология п	роизводства, переработки и станда <i>д. ек.и. убор.</i> уч.ст., уч. эв.	артизации сх. продукции <u>О. У. Va preceel</u> и.о.фамилия
Рабоча технологическ	ая программа рас кого факультета от «	смотрена и одобрена на за <u>&5 » _ января </u>	аседании методической комиссии протокол № <u></u>
Предсе	едатель методической — — — подпись	й комиссии технологического факул <u>К. М. Н., Реч</u> уч.ст., уч. зв.	льтета б. Ц. Дагбасва И.О.Фамилия
Внешн	ий эксперт (представ <u>едаменя концеп</u> 	итель работодателя) Мехи П п иета по кринзведству и ————————————————————————————————————	rep. O/r upopyæque
	⊘ подпись	,	«Утверждаю»
Nº	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры	Заведующий кафедрой

n/n No	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		«Утверждаю» Заведующий кафедрой ————————————————————————————————————	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20 <u>2/</u> 20 <u>22</u> г.г.	Nº <u>12</u>	42206202/r	The state of	«23°06202 f
2	20 <u>/2/</u> 20 <u>/3</u> г.г.	Nº_ &	«29»082022t	the last	49×42022
3	20 <u>13</u> /20 <u>2У</u> г.г.	Nº	10 K 092025	ot	08,92023
4	20 <u>14</u> 120 <u>15</u> г.г.	. Nº	«26» 082024r	Jm-	26,082014
5	20_/20_r.r.	Nº	«_ »_ 20_г		«»20г

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	Вид практики, способ и формы (форма) ее проведения	3
2. пла	Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с нируемыми 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. пра	Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации_обучающихся п ктике	
8. про	Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для ведения практики	34
	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, ючая 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 нормативноправовыми 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 - В/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 - В/01.6)

Трудовые действия:

- Способен разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных;
- Способен организовать контроль реализации разработанных планов и технологий содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных.

В результате прохождения практики обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», 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,	1 этап	Б1.О.10.01 Информатика
	критический анализ и синтез информации,	2 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
	применять системный подход для решения поставленных задач	3 этап	БЗ.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.	УК-2 Способен определять круг задач в	1 этап	Б1.О.05 Правоведение
	рамках поставленной цели и выбирать	2 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
	оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	3 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3.	УК-3 Способен осуществлять социальное	1 этап	Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)
	взаимодействие и реализовывать свою	2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
	роль в команде	3 этап	Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		4 этап	БЗ.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4.	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной	1 этап	Б1.О.02 Иностранный язык Б1.О.04 Русский язык и культура речи
	формах на государственном языке	2 этап	Б1.О.02 Иностранный язык
	Российской Федерации и иностранном(ых)	3 этап	ΦΤД.B.01 Agriculture[
	языке(ах)	4 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
	` '	5 этап	БЗ.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
5.	УК-5 Способен воспринимать	1 этап	Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)
	межкультурное разнообразие общества в	2 этап	Б1.О.03 Философия
	социально-историческом, этическом и	3 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
	философском контекстах	2 3 3 3 3 3 3	ФТД.В.02 Основы инклюзивного образования
		4 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
6.	УК-6 Способен управлять своим	1 этап	Б1.О.18 Введение в профессиональную деятельность
	временем, выстраивать и реализовывать	2 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
	траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	3 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
7.	УК-7 Способен поддерживать должный	1 этап	Б1.О.09 Физическая культура и спорт
	уровень физической подготовленности	2 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
	для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	3 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
8.	УК-8 Способен создавать и поддерживать	1 этап	Б1.О.08 Безопасность жизнедеятельности
	в повседневной жизни и в	2 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
	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	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	1 этап	Б1.О.05 Правоведение
	отношение к коррупционному поведению	2 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		3 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
11.	ПКС-1. Способен реализовывать	1 этап	Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
	технологии производства продукции	2 этап	Б1.В.01.12 Производство продукции коневодства
	растениеводства и животноводства	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
		o oran	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		6 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
12.	ПКС-2. Способен	1 этап	Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
	обосновать режимы хранения	2 этап	Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
	сельскохозяйственной продукции	3 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
	Constitution of the Edynamic	4 этап	Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
		5 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа
		Joian	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.O.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
5	ПКС-3. Способен реализовывать	1 этап	Б1.В.01.11 Основы технологии пищевых производств
	технологии переработки и хранения		Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-
	продукции растениеводства и		исследовательской работы)
	животноводства	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	1 этап	Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия
	осуществлять контроль качества и		Б1.В.01.02 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
	безопасности сельскохозяйственного		сельскохозяйственной продукции
	сырья и продуктов его переработки		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
1		4 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа
1			

		5 этап	БЗ.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
7	ПКС-5. Способен проводить научные	1 этап	Б1.В.01.02 Генетика и разведение животных
	исследования по общепринятым	2 этап	Б1.В.01.02 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
	методикам, составлять их описание и		сельскохозяйственной продукции
	формулировать выводы	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 Компоненты компетенций, которых задействована формируемые в рамках данной дисциплины дисциплина Код и наименование индикатора достижений компетенции (как ожидаемый результат ее освоения) **уметь** делать владеть навыками (иметь код наименование знать и понимать (действовать) навыки) Универсальные компетенции Знать алгоритм УК-1 Способен осуществлять УК-1.1. ИД-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые Уметь осуществлять Владеть навыками поиск, критический анализ составляющие, осуществляет декомпозицию задачи осуществления поиска, поиск, критический осуществления поиска, и синтез информации, УК-1.2. ИД-2 Находит и критически анализирует информацию, критического анализа и анализ и синтез критического анализа и необходимую для решения поставленной задачи. применять системный синтеза информации. информации, применять синтеза информации. УК-1.3. ИД-3 Рассматривает возможные варианты решения подход для решения применение системного системный подход для применения системного поставленных задач задачи, оценивая их достоинства и недостатки подхода для решения решения поставленных подхода для решения УК-1.4. ИД-4 Грамотно, логично, аргументировано формирует поставленных задач поставленных задач задач 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 УК-2.1. ИД-1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта УК-2 Способен определять круг Уметь определять круг Знать задачи в рамках Владеть навыками совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее задач в рамках поставленной цели и задач в рамках определения круга задач в достижение. Определяет ожидаемые результаты решения рамках поставленной цели поставленной цели и оптимальные способы поставленной цели и выбирать оптимальные выделенных задач и выбора оптимальных их решения, исходя из выбирать оптимальные способы их решения, УК-2.2. ИД-2Проектирует решение конкретной задачи проекта, способов их решения, действующих правовых способы их решения, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из исходя из действующих норм, имеющихся исходя из действующих исходя из действующих действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ресурсов и ограничений правовых норм, правовых норм. правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений имеющихся ресурсов и имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.3. ИД-3 Решает конкретные задач проекта заявленного ограничений ограничений качества и за установленное время УК-2.4. ИД-4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта УК-3 Способен осуществлять УК-3.1. ИД-1 Понимает эффективность использования стратегии Знать: принципы Уметь: осуществлять Владеть: навыками сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет осуществления социальное социального социальное взаимодействие и свою роль в команде взаимодействия и взаимодействие и социального УК-3.2. ИД-2 Понимает особенности поведения выделенных реализовывать свою роль реализации своей роли реализовывать свою взаимодействия и в команде групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает в команде роль в команде

		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			
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	задач и усиления социальной интеграции 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 сам		.	
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)	послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, разрабатывать технологические карты	культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая, способностью разрабатывать
			производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	(регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	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, химикобактериологический, 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	бактериологический,	бактериологический,	бактериологический,
		документации по ведению технологического процесса и	спектральный,	спектральный,	спектральный,
		техническому обслуживанию оборудования для реализации	полярографический,	полярографический,	полярографический,
		принятой в организации технологии производства продуктов	пробирный, химический	пробирный, химический	пробирный, химический и
		питания животного происхождения	и физико-химический	и физико-химический	физико-химический
		' ''	анализ,	анализ,	анализ,
			органолептические	органолептические	органолептические
			исследования, в	исследования, в	исследования, в
			соответствии с	соответствии с	соответствии с
			регламентами,	регламентами,	регламентами,
			стандартными	стандартными	стандартными
			(аттестованными)	(аттестованными)	(аттестованными)
			методиками,	методиками,	методиками,
			требованиями	требованиями	требованиями
			нормативно-	нормативно-	нормативно-технической
			технической	технической	документации,
			документации,	документации,	требованиями охраны
			требованиями охраны	требованиями охраны	труда и экологической
			труда и экологической	труда и экологической	безопасности,
			безопасности,	безопасности,	разработкой
			технологическую и	использовать	технологической и
			эксплуатационную	технологическую и	эксплуатационной
				1	1
			документацию по	эксплуатационную	документации по ведению
			ведению	документацию по	технологического
			технологического	ведению	процесса и техническому
			процесса и	технологического	обслуживанию
			техническому	процесса и	оборудования для
			обслуживанию	техническому	реализации принятой в
			оборудования для	обслуживанию	организации технологии
			реализации принятой в	оборудования для	производства продуктов
			организации технологии	реализации принятой в	питания животного
			производства продуктов	организации технологии	происхождения
			питания животного	производства продуктов	
			происхождения	питания животного	
				происхождения	
ПКС-5	Способен проводить	ПКС-5.1. ИД-5.1 Методики расчета и подбора технологического	Знает методики расчета	Умеет применять	Владеет способностью
	научные исследования по	оборудования для организации и проведения эксперимента по	и подбора	методики расчета и	использования методик
	общепринятым	этапам внедрения новых технологических процессов в	технологического	подбора	расчета и подбора
	методикам, составлять их	производство продуктов питания животного происхождения	оборудования для	технологического	технологического
	описание и	ПКС-5.2. ИД-5.2 Умеет проводить лабораторные исследования	организации и	оборудования для	оборудования для
	формулировать выводы	безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов	проведения	организации и	организации и проведения
		питания, включая микробиологический, химико-	эксперимента по этапам	проведения	эксперимента по этапам
		бактериологический, спектральный, полярографический,	внедрения новых	эксперимента по этапам	внедрения новых
		пробирный, химический и физико-химический анализ,	технологических	внедрения новых	технологических
		органолептические исследования, в соответствии с	процессов в	технологических	процессов в производство
		регламентами, стандартными (аттестованными) методиками,	производство продуктов	процессов в	продуктов питания
		требованиями нормативно-технической документации,	питания животного	производство продуктов	животного происхождения,
		требованиями охраны труда и экологической безопасности	происхождения, методы	питания животного	проводить лабораторные

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

Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций

					Уровни сформир	ованности компетенций		
				компетенция не	минимальный	средний	высокий	1
				сформирована	0	,		_
						ованности компетенций Т	T	Формы
	Код			2	3	4	5	
	индик			Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	средств
Код и	атора	Индикат	Показатель оценивания –	«неуоовлетворительно»		<u> </u>		a
название	дости	оры	знания, умения, навыки	Компетенция в полной	Сформированность	Сформированность	Сформированность	контрол
компетен	жений	компете	(владения)	мере не сформирована.	компетенции	компетенции в целом	компетенции полностью	Я
ции	компе	нции	,	Имеющихся знаний,	соответствует	соответствует требованиям.	соответствует требованиям.	формир
	тенци			умений и навыков	минимальным	Имеющихся знаний, умений,	Имеющихся знаний, умений,	ования
	И			недостаточно для решения	требованиям. Имеющихся	навыков и мотивации в	навыков и мотивации в полной	компете
				практических	знаний, умений, навыков в	целом достаточно для	мере достаточно для решения	нций
				(профессиональных) задач	целом достаточно для	решения стандартных	сложных практических	
				(профосильная види г	решения практических	практических	(профессиональных) задач	
					(профессиональных) задач	(профессиональных) задач	()	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
				Крит	герии оценивания			•
	ид-	Полнот	Знает алгоритм	не знает и не понимает	плохо знает и понимает	знает и понимает, алгоритм	в полной мере знает и	Перечен
	1 _{УК-1.1}	а	осуществления поиска,	алгоритм осуществления	алгоритм осуществления	осуществления поиска,	понимает алгоритм	Ь
УК-1	ид-	знаний	критического анализа и	поиска, критического	поиска, критического	критического анализа и	осуществления поиска,	вопросов
Способен	2ук-1.2.		синтеза информации,	анализа и синтеза	анализа и синтеза	синтеза информации,	критического анализа и	к зачету
осуществ	ид-		применение системного	информации, применение	информации, применение	применение системного	синтеза информации,	c
лять	3 _{УК-1.3} .		подхода для решения	системного подхода для	системного подхода для	подхода для решения	применение системного	оценкой,
поиск,	ид-		поставленных задач	решения поставленных	решения поставленных	поставленных задач, однако	подхода для решения	контроль
критическ	4 _{УК-1.4} .			задач	задач	допускает некоторые	поставленных задач	ные
ий анализ	ид-		V			неточности		вопросы
и синтез	5 _{УК-1.5.}	Наличи	Умеет осуществлять	не умеет осуществлять	плохо умеет осуществлять	умеет, осуществлять поиск,	умеет осуществлять поиск,	К
информа		e	поиск, критический анализ	поиск, критический анализ	поиск, критический анализ	критический анализ и синтез	критический анализ и синтез	устному
ции,		умений	и синтез информации,	и синтез информации,	и синтез информации,	информации, применять	информации, применять	опросу, требован
применят			применять системный	применять системный	применять системный	системный подход для решения поставленных	системный подход для решения поставленных задач	ия к
ь			подход для решения поставленных задач	подход для решения поставленных задач	подход для решения поставленных задач	задач, но допускает ошибки	решения поставленных задач	отчету
системны		Наличи	Владеет навыками	не владеет навыками	плохо владеет некоторыми	владеет навыками	владеет навыками	oriery
й подход		е	осуществления поиска,	осуществления поиска,	навыками осуществления	осуществления поиска,	осуществления поиска,	
для		навыков	критического анализа и	критического анализа и	поиска, критического	критического анализа и	критического анализа и	
решения		(владен	синтеза информации,	синтеза информации,	анализа и синтеза	синтеза информации,	синтеза информации,	
поставле		ие	применения системного	применения системного	информации, применения	применения системного	применения системного	
нных		опытом)	подхода для решения	подхода для решения	системного подхода для	подхода для решения	подхода для решения	
задач			поставленных задач	поставленных задач	решения поставленных	поставленных задач, но	поставленных задач	
					' задач	допускает некоторые		
						неточности		

						1		1
УК-2 Способен определя ть круг задач в рамках поставле нной цели		Полнот а 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	
и выбирать оптималь ные способы их решения, исходя из действую	ИД- 1 _{УК-2.1} . ИД- 2 _{УК-2.2} . ИД- 3 _{УК-2.3} . ИД- 4 _{УК-2.4} .	Наличи е 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	
щих правовых норм, имеющих ся ресурсов и ограничен ий	₹yk-2.4-	Наличи е навыков (владен ие 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 осуществ лять	ип	Полнот а 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	
социальн ое взаимоде йствие и реализов	ИД- 1ук-3 ИД- 2ук-3 ИД- 3ук-3	Наличи е 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	
ывать свою роль в команде	зук-з ИД- 4ук-3	Наличи е навыков (владен ие 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	

	1						•
УК-4		Полнот	Знает принципы деловой	не знает и не понимает	плохо знает и понимает	знает и понимает, принципы	в полной мере знает и
Способен		а	коммуникации в устной и	принципы деловой	принципы деловой	деловой коммуникации в	понимает принципы деловой
осуществ		знаний	письменной формах на	коммуникации в устной и	коммуникации в устной и	устной и письменной	коммуникации в устной и
лять			государственном языке	письменной формах на	письменной формах на	формах на государственном	письменной формах на
деловую			Российской Федерации и	государственном языке	государственном языке	языке Российской	государственном языке
коммуник			иностранном(ых) языке(ах)	Российской Федерации и	Российской Федерации и	Федерации и	Российской Федерации и
ацию в			. , , , , ,	иностранном(ых) языке(ах)	иностранном(ых) языке(ах)	иностранном(ых) языке(ах) ,	иностранном(ых) языке(ах)
устной и					. , , , , ,	однако допускает некоторые	
письменн	ид-					неточности	
ой	1 _{УК-4.1.}	Наличи	Умеет осуществлять	не умеет осуществлять	плохо умеет осуществлять	умеет, осуществлять	умеет осуществлять деловую
формах	иД-	е	деловую коммуникацию в	деловую коммуникацию в	деловую коммуникацию в	деловую коммуникацию в	коммуникацию в устной и
на	2 _{УК-4.2.}	умений	устной и письменной	устной и письменной	устной и письменной	устной и письменной	письменной формах на
государст	<u>-ук-4.2.</u> ИД-	,	формах на	формах на	формах на	формах на государственном	государственном языке
венном	3 _{VK-4.3}		государственном языке	государственном языке	государственном языке	языке Российской	Российской Федерации и
языке	ИД-		Российской Федерации и	Российской Федерации и	Российской Федерации и	Федерации и	иностранном(ых) языке(ах)
Российск	4 _{УК-4.4.}		иностранном(ых) языке(ах)	иностранном(ых) языке(ах)	иностранном(ых) языке(ах)	иностранном(ых) языке(ах),	VIIIOCI PATITIONI(BIX) ASBIRC(AX)
ОЙ	4ук-4.4. ИД-		miocipalillow(bix) Asbine(ax)	miocipannow(bix) Asbike(ax)	mioorpainiow(bix) Asbike(ax)	иностранном(ых) языке(ах), но допускает ошибки	
Федераци		Нопин	Респост новы жовии	HO DECENT HODE WOT	DECEMENT HOWATON !!!!		DEGEOOT HODI WOMA
и и	5 _{УК-4.5.}	Наличи	Владеет навыками	не владеет навыками	владеет некоторыми	владеет, навыками	владеет навыками
и и иностран		е	осуществления деловой	осуществления деловой	навыками осуществления	осуществления деловой	осуществления деловой
•		навыков	коммуникации в устной и	коммуникации в устной и	деловой коммуникации в	коммуникации в устной и	коммуникации в устной и
HOM(PIX)		(владен	письменной формах на	письменной формах на	устной и письменной	письменной формах на	письменной формах на
языке(ах)		ие	государственном языке	государственном языке	формах на	государственном языке	государственном языке
		опытом)	Российской Федерации и	Российской Федерации и	государственном языке	Российской Федерации и	Российской Федерации и
			иностранном(ых) языке(ах)	иностранном(ых) языке(ах)	Российской Федерации и	иностранном(ых) языке(ах),	иностранном(ых) языке(ах)
					иностранном(ых) языке(ах)	но допускает некоторые	
						неточности	
УК-5	ид-	Полнот	Знает межкультурное	не знает и не понимает	плохо знает и понимает	знает и понимает	в полной мере знает и
Способен	1 _{УК-5.1} .	а	разнообразие общества в	межкультурное	межкультурное	межкультурное	понимает межкультурное
восприни	ИД-2	знаний	социально-историческом,	разнообразие общества в	разнообразие общества в	разнообразие общества в	разнообразие общества в
мать	УК-5.2.		этическом и философском	социально-историческом,	социально-историческом,	социально-историческом,	социально-историческом,
межкульт	ИД-3		контекстах	этическом и философском	этическом и философском	этическом и философском	этическом и философском
урное	УК-5.3.			контекстах	контекстах	контекстах, однако	контекстах
разнообр						допускает некоторые	
азие						неточности	
общества		Наличи	Умеет воспринимать	не умеет воспринимать	плохо умеет воспринимать	умеет воспринимать	Умеет воспринимать
В		е	межкультурное	межкультурное	межкультурное	межкультурное	межкультурное разнообразие
социальн		умений	разнообразие общества в	разнообразие общества в	разнообразие общества в	разнообразие общества в	общества в социально-
0-		-	социально-историческом,	социально-историческом,	социально-историческом,	социально-историческом,	историческом, этическом и
историчес			этическом и философском	этическом и философском	этическом и философском	этическом и философском	философском контекстах
ком,			контекстах	контекстах	контекстах	контекстах, но допускает	
этическом						ошибки	
И		Наличи	Владеет навыками	не владеет навыками	владеет некоторыми	владеет навыками	владеет навыками восприятия
философ		e	восприятия	восприятия	навыками восприятия	восприятия межкультурного	межкультурного разнообразия
СКОМ		навыков	межкультурного	межкультурного	межкультурного	разнообразия общества в	общества в социально-
контекста		(владен	разнообразия общества в	разнообразия общества в	разнообразия общества в	социально-историческом,	историческом, этическом и
X		ие	социально-историческом,	социально-историческом,	социально-историческом,	этическом и философском	философском контекстах
		опытом)	этическом и философском	этическом и философском	этическом и философском	контекстах, но допускает	This control of the second
		J. D. I.D. I.O.W.)	контекстах	контекстах	контекстах	некоторые неточности	
			KUHTEKUTAX	контекстах	KUHTEKUTAX	пекоторые неточности	

УК-6		Полнот	Знает принципы	не знает и не понимает	плохо знает и понимает	знает и понимает принципы	в полной мере знает и
Способен		а	управления своим	принципы управления	принципы управления	управления своим	понимает принципы
управлять		знаний	временем, саморазвитие	своим временем,	своим временем,	временем, саморазвитие на	управления своим временем,
СВОИМ			на основе принципов	саморазвитие на основе	саморазвитие на основе	основе принципов	саморазвитие на основе
временем			образования в течение	принципов образования в	принципов образования в	образования в течение всей	принципов образования в
,			всей жизни	течение всей жизни	течение всей жизни	жизни, однако допускает	течение всей жизни
выстраив						некоторые неточности	
ать и	ид-	Наличи	Умеет управлять своим	не умеет управлять своим	плохо умеет управлять	умеет управлять своим	умеет управлять своим
реализов	1 _{УК-6.1.}	е	временем, выстраивать и	временем, выстраивать и	своим временем,	временем, выстраивать и	временем, выстраивать и
ывать	ид-	умений	реализовывать	реализовывать	выстраивать и	реализовывать траекторию	реализовывать траекторию
граектори	2ук-6.2.	_	траекторию саморазвития	траекторию саморазвития	реализовывать	саморазвития на основе	саморазвития на основе
ю	ид-		на основе принципов	на основе принципов	траекторию саморазвития	принципов образования в	принципов образования в
саморазв	3 _{УК-6.3.}		образования в течение	образования в течение	на основе принципов	течение всей жизни, но	течение всей жизни
ития на	ид-		всей жизни	всей жизни	образования в течение	допускает ошибки	
основе	4 _{УК-6.4.}				всей жизни	,	
принципо	иД-	Наличи	Владеет навыками	не владеет навыками	владеет некоторыми	Владеет навыками	владеет навыками управления
в .	5 _{УК-6.5.}	е	управления своим	управления своим	навыками управления	управления своим	своим временем, выстраивать
образова	311 0.0.	навыков	временем, выстраивать и	временем, выстраивать и	своим временем,	временем, выстраивать и	и реализовывать траекторию
ния в		(владен	реализовывать	реализовывать	выстраивать и	реализовывать траекторию	саморазвития на основе
течение		ие	траекторию саморазвития	траекторию саморазвития	реализовывать	саморазвития на основе	принципов образования в
всей		опытом)	на основе принципов	на основе принципов	траекторию саморазвития	принципов образования в	течение всей жизни
жизни		On Briding	образования в течение	образования в течение	на основе принципов	течение всей жизни. но	TO TOTAL DOOR NOTCHIN
			всей жизни	всей жизни	образования в течение	допускает некоторые	
			BOCK ACIONAL	BOOM AMOUNT	всей жизни	неточности	
УК-7	ИД-	Полнот	Знает уровни физической	не знает и не понимает	плохо знает и понимает	знает и понимает уровни	в полной мере знает и
Способен	1 _{yK-7.1.}	а	подготовленности для	уровни физической	уровни физической	физической	понимает уровни физической
поддержи	ИД-	знаний	обеспечения полноценной	подготовленности для	подготовленности для	подготовленности для	подготовленности для
поддоржи вать	2 _{VK-7.2}	SHAHIM	социальной и	обеспечения полноценной	обеспечения полноценной	обеспечения полноценной	обеспечения полноценной
должный	∠yk-7.2.		профессиональной	социальной и	социальной и	социальной и	социальной и
уровень			деятельности	профессиональной	профессиональной	профессиональной	профессиональной
физическ			деятельности	деятельности	деятельности	деятельности, однако	деятельности
физическ ОЙ				деятельности	деятельности	допускает некоторые	деятельности
ои Подготовл						допускает некоторые неточности	
енности		Наличи	Умеет поддерживать	LIO VIMOOT HORRODVIMBOTI	BEOVE VMOOT BORRODY POT		VMOOT HOHHODWARDTI, HOHWAY
енности ДЛЯ				не умеет поддерживать	плохо умеет поддерживать	умеет поддерживать	умеет поддерживать должный
для обеспече		е	должный уровень	должный уровень	должный уровень	должный уровень	уровень физической
ооеспече ния		умений	физической	физической	физической	физической	подготовленности для
			подготовленности для обеспечения полноценной	подготовленности для обеспечения полноценной	подготовленности для обеспечения полноценной	подготовленности для обеспечения полноценной	обеспечения полноценной
полноцен			· ·	· ·	·	<u>.</u>	социальной и
НОЙ			социальной и	социальной и	социальной и	социальной и	профессиональной
социальн			профессиональной	профессиональной	профессиональной	профессиональной	деятельности
ой и			деятельности	деятельности	деятельности	деятельности, но допускает	
професси			-			ошибки	
ональной		Наличи	Владеет навыками	не владеет навыками	владеет некоторыми	Владеет навыками	владеет навыками
деятельн		е	поддерживать должный	поддерживать должный	навыками поддерживать	поддерживать должный	поддерживать должный
ости		навыков	уровень физической	уровень физической	должный уровень	уровень физической	уровень физической
		(владен	подготовленности для	подготовленности для	физической	подготовленности для	подготовленности для
		ие	обеспечения полноценной	обеспечения полноценной	подготовленности для	обеспечения полноценной	обеспечения полноценной
		опытом)	социальной и	социальной и	обеспечения полноценной	социальной и	социальной и

			профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	социальной и профессиональной деятельности	профессиональной деятельности, но допускает	профессиональной деятельности
УК-8 Способен создавать и поддержи	ИД- 1 _{УК-8.1} ИД- 2 _{УК-8.2} ИД-	Полнот а 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	деятельности плохо знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	некоторые неточности 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
вать безопасн ые условия жизнедея тельности , в том	З _{УК-8.3.} ИД- 4 _{УК-8.4.}	Наличи е 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
числе при возникнов ении чрезвыча йных ситуаций		Наличи е навыков (владен ие 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 принимат ь обоснова нные экономич еские решения в различны х областях жизнедея тельности	ИД- 1 _{УК-9.1} . ИД- 2 _{УК-9.2} . ИД- 3 _{УК-9.3} .	Полнот а 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.
SIBIOTY		Наличи е 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

	1	,					
			направленных на достижение результата.	направленных на достижение результата	направленных на достижение результата	направленных на достижение результата, но допускает ошибки	
		Наличи е навыков (владен ие 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 формиров ать нетерпим ое отношени е к коррупци онному поведени	ИД- 1ук-10.1	Полнот а 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
ю ''	ИД- 2 _{УК-10.2} . ИД- 3 _{УК-10.3} .	Наличи е 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
		Наличи е навыков (владен ие 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 реализов ывать технологи и производ ства продукци	ИД- 1 _{ПКС-1} ИД- 2 _{ПКС-1} ИД- 3 _{ПКС-1}	Полнот а 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 растениев одства и животнов одства		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
	Наличи е 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	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	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	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
	Наличи е навыков (владен ие опытом)	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	животных 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	животных 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;	
Способен обоснова ть режимы	ИД- 1пкс-2 ИД- 2пкс-2 ИД- 3пкс-2	Полнот а 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
		Наличи е 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
		Наличи е навыков (владен ие 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

1			на хранение,	на хранение,	продукции и закладки ее	хранение, обеспечивающих	хранение, обеспечивающих	
			обеспечивающих	обеспечивающих	на хранение,	сохранность урожая,	сохранность урожая,	
			сохранность урожая,	сохранность урожая,	обеспечивающих	способностью	способностью разрабатывать	
			способностью	способностью	сохранность урожая,	разрабатывать	технологические карты	
			разрабатывать	разрабатывать	способностью	технологические карты	(регламенты) производства	
			технологические карты	технологические карты	разрабатывать	(регламенты) производства	продукции животноводства в	
			(регламенты)	(регламенты)	технологические карты	продукции животноводства в	части получения, первичной	
			производства продукции	производства продукции	(регламенты)	части получения, первичной	переработки, хранения	
			животноводства в части	животноводства в части	производства продукции	переработки, хранения	продукции животноводства	
			получения, первичной	получения, первичной	животноводства в части	продукции животноводства,	продукции инветноводотва	
			переработки, хранения	переработки, хранения	получения, первичной	но допускает ошибки;		
			продукции животноводства	продукции животноводства	переработки, хранения	по допускает ошиски,		
			Продукции животноводства Г	продукции животноводства	продукции животноводства			
ПКС-3.	ИД-	Полнот	Знает технологии	Не знает технологии	Плохо знает технологии	Знает технологии хранения	Знает технологии хранения и	-
Способен		а	хранения и переработки,	хранения и переработки,		и переработки,	переработки, обеспечивающих	
реализов	1 _{пкс-з} ИД-	а знаний	обеспечивающих	хранения и перерасотки, обеспечивающих	хранения и переработки, обеспечивающих	обеспечивающих	сохранность и качество	
	ид- 2 _{пкс-з}	зпапии		·	•	•	·	
ывать	∠пкс-з ИД-		сохранность и качество	сохранность и качество	сохранность и качество	сохранность и качество	продукции растениеводства,	
технологи			продукции	продукции	продукции	продукции растениеводства,	технологическую и	
И	3⊓кс-з		растениеводства,	растениеводства,	растениеводства,	технологическую и	эксплуатационную	
перерабо			технологическую и	технологическую и	технологическую и	эксплуатационную	документации по введению	
тки и			эксплуатационную	эксплуатационную	эксплуатационную	документации по введению	технологического процесса и	
хранения			документации по	документации по	документации по	технологического процесса и	техническому обслуживанию	
продукци			введению	введению	введению	техническому обслуживанию	оборудования для реализации	
И			технологического процесса	технологического процесса	технологического процесса	оборудования для	принятой в организации	
растениев			и техническому	и техническому	и техническому	реализации принятой в	технологии производства	
одства и			обслуживанию	обслуживанию	обслуживанию	организации технологии	продуктов питания животного	
животнов			оборудования для	оборудования для	оборудования для	производства продуктов	происхождения	
одства			реализации принятой в	реализации принятой в	реализации принятой в	питания животного		
			организации технологии	организации технологии	организации технологии	происхождения, но		
			производства продуктов	производства продуктов	производства продуктов	допускает ошибки;		
			питания животного	питания животного	питания животного			
			происхождения	происхождения	происхождения			
		Наличи	Умеет использовать	Не умеет использовать	Плохо умеет использовать	Умеет использовать	Умеет использовать	
		е	технологии хранения и	технологии хранения и	технологии хранения и	технологии хранения и	технологии хранения и	
		умений	переработки,	переработки,	переработки,	переработки,	переработки, обеспечивающих	
			обеспечивающих	обеспечивающих	обеспечивающих	обеспечивающих	сохранность и качество	
			сохранность и качество	сохранность и качество	сохранность и качество	сохранность и качество	продукции растениеводства,	
			продукции	продукции	продукции	продукции растениеводства,	применять технологическую и	
			растениеводства,	растениеводства,	растениеводства,	применять технологическую	эксплуатационную	
			применять	применять	применять	и эксплуатационную	документации по введению	
			технологическую и	технологическую и	технологическую и	документации по введению	технологического процесса и	
			эксплуатационную	эксплуатационную	эксплуатационную	технологического процесса и	техническому обслуживанию	
			, , ,	, ,	, , ,	техническому обслуживанию		
			l -			, ,		
			1 7	* *	- · ·		l ·	
				•	• •			
			,	,	,		1	
				,	,		,	
			продукции растениеводства, применять технологическую и	продукции растениеводства, применять технологическую и	продукции растениеводства, применять технологическую и	продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и	применять технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и	

	1	1	<u> </u>				
			реализации принятой в	реализации принятой в	реализации принятой в	происхождения, но	
			организации технологии	организации технологии	организации технологии	допускает ошибки;	
			производства продуктов	производства продуктов	производства продуктов		
			питания животного	питания животного	питания животного		
			происхождения	происхождения	происхождения		
		Наличи	Владеет способностью	Не владеет способностью	Плохо владеет	Владеет способностью	Владеет способностью
		е	разрабатывать технологии	разрабатывать технологии	способностью	разрабатывать технологии	разрабатывать технологии
		навыков	хранения и переработки,	хранения и переработки,	разрабатывать технологии	хранения и переработки,	хранения и переработки,
		(владен	обеспечивающих	обеспечивающих	хранения и переработки,	обеспечивающих	обеспечивающих сохранность
		ие	сохранность и качество	сохранность и качество	обеспечивающих	сохранность и качество	и качество продукции
		опытом)	продукции	продукции	сохранность и качество	продукции растениеводства,	растениеводства,
			растениеводства,	растениеводства,	продукции	способностью	способностью разрабатывать
			способностью	способностью	растениеводства,	разрабатывать	технологическую и
			разрабатывать	разрабатывать	способностью	технологическую и	эксплуатационную
			технологическую и	технологическую и	разрабатывать	эксплуатационную	документации по введению
			эксплуатационную	эксплуатационную	технологическую и	документации по введению	технологического процесса и
			документации по	документации по	эксплуатационную	технологического процесса и	техническому обслуживанию
			введению	введению	документации по	техническому обслуживанию	оборудования для реализации
			технологического процесса	технологического процесса	введению	оборудования для	принятой в организации
			и техническому	и техническому	технологического процесса	реализации принятой в	технологии производства
			обслуживанию	обслуживанию	и техническому	организации технологии	продуктов питания животного
			оборудования для	оборудования для	обслуживанию	производства продуктов	происхождения
			реализации принятой в	реализации принятой в	оборудования для	питания животного	
			организации технологии	организации технологии	реализации принятой в	происхождения, но	
			производства продуктов	производства продуктов	организации технологии	допускает ошибки;	
			питания животного	питания животного	производства продуктов		
			происхождения	происхождения	питания животного		
					происхождения		
ПКС-4.	ид-	Полнот	Знает методики	Не знает методики	Плохо знает методики	Знает методики	Знает методики лабораторных
Способен	1 _{⊓KC-4}	а	лабораторных	лабораторных	лабораторных	лабораторных исследований	исследований безопасности и
осуществ	ид-	знаний	исследований	исследований	исследований	безопасности и качества	качества сырья,
лять	2 _{⊓KC-4}		безопасности и качества	безопасности и качества	безопасности и качества	сырья, полуфабрикатов и	полуфабрикатов и продуктов
контроль	ид-		сырья, полуфабрикатов и	сырья, полуфабрикатов и	сырья, полуфабрикатов и	продуктов питания, включая	питания, включая
качества	3 _{⊓KC-4}		продуктов питания,	продуктов питания,	продуктов питания,	микробиологический,	микробиологический, химико-
И			включая	включая	включая	химико-бактериологический,	бактериологический,
безопасн			микробиологический,	микробиологический,	микробиологический,	спектральный,	спектральный,
ости			химико-	химико-	химико-	полярографический,	полярографический,
сельскохо			бактериологический,	бактериологический,	бактериологический,	пробирный, химический и	пробирный, химический и
зяйственн			спектральный,	спектральный,	спектральный,	физико-химический анализ,	физико-химический анализ,
ого сырья			полярографический,	полярографический,	полярографический,	органолептические	органолептические
И			пробирный, химический и	пробирный, химический и	пробирный, химический и	исследования, в	исследования, в соответствии
продуктов			физико-химический	физико-химический	физико-химический	соответствии с	с регламентами,
его			анализ, органолептические	анализ, органолептические	анализ, органолептические	регламентами,	стандартными
перерабо			исследования, в	исследования, в	исследования, в	стандартными	(аттестованными) методиками,
ТКИ			соответствии с	соответствии с	соответствии с	(аттестованными)	требованиями нормативно-
			регламентами,	регламентами,	регламентами,	методиками, требованиями	технической документации,
			стандартными	стандартными	стандартными	нормативно-технической	требованиями охраны труда и
			(аттестованными)	(аттестованными)	(аттестованными)	документации,	экологической безопасности,

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

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

			питания животного происхождения	питания животного происхождения	питания животного происхождения		
ПКС-5. Способен проводит ь научные исследов ания по общеприн ятым методика м, составлят ь их описание и формулир овать выводы	ИД- 1 _{пкс-5} ИД- 2 _{пкс-5} ИД- 3 _{пкс-5}	Полнот а 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, химикобактериологический, полярографический и физико-химический и физико-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, химикобактериологический, спектральный, полярографический и физико-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, химикобактериологический, спектральный, полярографический и физико-химический и физико-химический и физико-химический и 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 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, химикобактериологический, спектральный, полярографический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативнотехнической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Наличи е умений	Умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых	Не умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых	Плохо умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых	Умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых	Умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых
			технологических процессов в производство	технологических процессов в производство	технологических процессов в производство	технологических процессов в производство продуктов	технологических процессов в производство продуктов

I	TOO THUTOD THE TOURS	EDORUGTOD BUTOLING	EDORUGTOD BUTOLING	FIATOLIAG MAROTHOFO	THAT OLUMN WHAT DO THOSE
	продуктов питания	продуктов питания	продуктов питания	питания животного	ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
	животного происхождения,	животного происхождения,	животного происхождения,	происхождения, проводить	происхождения, проводить
	проводить лабораторные	проводить лабораторные	проводить лабораторные	лабораторные исследования	лабораторные исследования
	исследования	исследования	исследования	безопасности и качества	безопасности и качества
	безопасности и качества	безопасности и качества	безопасности и качества	сырья, полуфабрикатов и	сырья, полуфабрикатов и
	сырья, полуфабрикатов и	сырья, полуфабрикатов и	сырья, полуфабрикатов и	продуктов питания, включая	продуктов питания, включая
	продуктов питания,	продуктов питания,	продуктов питания,	микробиологический,	микробиологический, химико-
	включая	включая	включая	химико-бактериологический,	бактериологический,
	микробиологический,	микробиологический,	микробиологический,	спектральный,	спектральный,
	химико-	химико-	химико-	полярографический,	полярографический,
	бактериологический,	бактериологический,	бактериологический,	пробирный, химический и	пробирный, химический и
	спектральный,	спектральный,	спектральный,	физико-химический анализ,	физико-химический анализ,
	полярографический,	полярографический,	полярографический,	органолептические	органолептические
	пробирный, химический и	пробирный, химический и	пробирный, химический и	исследования, в	исследования, в соответствии
	физико-химический	физико-химический	физико-химический	соответствии с	с регламентами,
	анализ, органолептические	анализ, органолептические	анализ, органолептические	регламентами,	стандартными
	исследования, в	исследования, в	исследования, в	стандартными	(аттестованными) методиками,
	соответствии с	соответствии с	соответствии с	(аттестованными)	требованиями нормативно-
	регламентами,	регламентами,	регламентами,	методиками, требованиями	технической документации,
	стандартными	стандартными	стандартными	нормативно-технической	требованиями охраны труда и
	(аттестованными)	(аттестованными)	(аттестованными)	документации,	экологической безопасности
	`методиками,	, методиками,	методиками,	требованиями охраны труда	
	требованиями	требованиями	требованиями	и экологической	
	нормативно-технической	нормативно-технической	нормативно-технической	безопасности, но допускает	
	документации,	документации,	документации,	ошибки:	
	требованиями охраны	требованиями охраны	требованиями охраны	,	
	труда и экологической	труда и экологической	труда и экологической		
	безопасности	безопасности	безопасности		
Наличи	Владеет способностью	Не владеет способностью	Плохо владеет	Владеет способностью	Владеет способностью
е	использования методик	использования методик	способностью	использования методик	использования методик
навыков	расчета и подбора	расчета и подбора	использования методик	расчета и подбора	расчета и подбора
(владен	технологического	технологического	расчета и подбора	технологического	технологического
ие	оборудования для	оборудования для	технологического	оборудования для	оборудования для
опытом)	организации и проведения	организации и проведения	оборудования для	организации и проведения	организации и проведения
5/1B/10/11/	эксперимента по этапам	эксперимента по этапам	организации и проведения	эксперимента по этапам	эксперимента по этапам
	внедрения новых	внедрения новых	эксперимента по этапам	внедрения новых	внедрения новых
	технологических	технологических	внедрения новых	технологических процессов	технологических процессов в
	процессов в производство	процессов в производство	технологических	в производство продуктов	производство продуктов
	продуктов питания	продуктов питания	процессов в производство	питания животного	питания животного
	животного происхождения,	животного происхождения,	продуктов питания	происхождения, проводить	происхождения, проводить
	проводить лабораторные	проводить лабораторные	животного происхождения,	лабораторные исследования	лабораторные исследования
	исследования	проводить лаоораторные исследования	проводить лабораторные	безопасности и качества	безопасности и качества
	безопасности и качества	безопасности и качества	исследования	сырья, полуфабрикатов и	сырья, полуфабрикатов и
	сырья, полуфабрикатов и	сырья, полуфабрикатов и	безопасности и качества	продуктов питания, включая	сырья, полуфаорикатов и продуктов питания, включая
	сырья, полуфаорикатов и продуктов питания,		сырья, полуфабрикатов и	продуктов питания, включая микробиологический,	продуктов питания, включая микробиологический, химико-
		продуктов питания,	' ' ' '		
	включая	включая	продуктов питания,	химико-бактериологический,	бактериологический,
	микробиологический,	микробиологический,	включая	спектральный,	спектральный,
	химико-	химико-	микробиологический,	полярографический,	полярографический,

бактериологический,	бактериологический,	химико-	пробирный, химический и	пробирный, химический и
	•			• • •
спектральный,	спектральный,	бактериологический,	физико-химический анализ,	физико-химический анализ,
полярографический,	полярографический,	спектральный,	органолептические	органолептические
пробирный, химический и	пробирный, химический и	полярографический,	исследования, в	исследования, в соответствии
физико-химический	физико-химический	пробирный, химический и	соответствии с	с регламентами,
анализ, органолептические	анализ, органолептические	физико-химический	регламентами,	стандартными
исследования, в	исследования, в	анализ, органолептические	стандартными	(аттестованными) методиками,
соответствии с	соответствии с	исследования, в	(аттестованными)	требованиями нормативно-
регламентами,	регламентами,	соответствии с	методиками, требованиями	технической документации,
стандартными	стандартными	регламентами,	нормативно-технической	требованиями охраны труда и
(аттестованными)	(аттестованными)	стандартными	документации,	экологической безопасности
методиками,	методиками,	(аттестованными)	требованиями охраны труда	
требованиями	требованиями	методиками,	и экологической	
нормативно-технической	нормативно-технической	требованиями	безопасности, но допускает	
документации,	документации,	нормативно-технической	ошибки;	
требованиями охраны	требованиями охраны	документации,		
труда и экологической	труда и экологической	требованиями охраны		
безопасности	безопасности	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 социальноисторическом, 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 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 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 овошеводства, 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 следующих освоение 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 Введение в профессиональную деятельность Б1.О.18 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 Физиология животных Б1.О.30.01 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 Кормопроизводство Б1.В.01.06 Б1.В.01.07 Технология производства продукции скотоводства Б1.В.01.08 Производство колбас Производство молочных продуктов Б1.В.01.09 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья Б1.В.01.10 Основы технологии пищевых производств Б1.В.01.11 Производство продукции коневодства Б1.В.01.12 Базовая физическая культура Б1.В.02.01 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

			Трудоемкость, час		
		семестр, курс*			
Вид учеонои работь	Вид учебной работы				
		8 сем.	5 курс		
1		2	3		
Контактная работа обучающихся с преподава	телем	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 содержание практики		
Nº 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 3.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А Новосиб.:Золотой колос, 2015 340 с.	http://znanium.com/catalog/pr oduct/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/pr oduct/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/pr oduct/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.)	<u>Библиотека БГСХА</u>			
Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. – СПб.: Троицкий мост, 2010 704 с. (25 экз)	<u>Библиотека БГСХА</u>			
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.)	<u>Библиотека БГСХА</u>			
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.)	<u>Библиотека БГСХА</u>			
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/12 3681			
Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции. – СПб.: Троицкий мост, 2012 536с. (10 экз)	<u>Библиотека БГСХА</u>			
Технология переработки продукции растениеводства / Под ред. Н.М. Личко М.: КолосС, 2006 616 с. (41 экз)	<u>Библиотека БГСХА</u>			

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, м	ассовые открытые онлайн-
курсы и пр.):	2
научная электронная библиотека eLibrary.Ru	https://www.elibrary.ru/
научная электронная оиолиотека есібіату.Кu Национальная электронная библиотека Российской Федерации	https://rusneb.ru/
национальная электронная ойолиотека Российской Федерации Научная электронная библиотека КиберЛенинка	https://cvberleninka.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	_
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Производственная (преддипломная) практика : методические указания для обучающихся по	http://bgsha.ru/art.php?i=4445
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.	
Организация убойных пунктов : учебное пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВО	http://bgsha.ru/art.php?i=44
"БГСХА им. В.Р. Филиппова" ; сост. Т. В. Полозова Улан-Удэ : Изд-во БГСХА им. В. Р.	
Филиппова, 2018 137 с.	
Методические указания к выполнению курсовой работы "Расчет сырья и готовой продукции	http://bgsha.ru/art.php?i=2233
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.	
Гармаев Д.Ц. Традиционное животноводство Бурятии : учебное пособие / Д. Ц. Гармаев ;	http://bgsha.ru/art.php?i=2188
ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова" Улан-Удэ : Издательство БГСХА имени В. Р.	
Филиппова, 2018 56 с.(10 экз.)	

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

1. Программные продукты, необходимые для освоения практики				
Наименова	Виды учебных занятий и работ, в которых			
программного пр	одукта (ПП)	используется данный продукт		
1		2		
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdn	пс.Договор№ ПП-61/2015 г. О	Занятия семинарского типа, самостоятельная		
поставке программных продуктовот 9 дека	абря 2015 года	работа		
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL /	Acdmc.Договор № ПП-61/2015 г. О	Занятия семинарского типа, самостоятельная		
поставкепрограммныхпродуктов от 9 дека	бря 2015 года	работа		
Microsoft Windows Vista Business Russian I	Jpgrade Academic OPEN No Level	Занятия лекционного и семинарскоготипа,		
Государственный контракт№ 25 от 1 апре	пя 2008 года	самостоятельная работа		
Astra Linux Special Edition релиз Смоленск		Занятия лекционного и семинарскоготипа,		
976 о предоставлении прав на использова	ние программ для ЭВМ от	самостоятельная работа		
14.11.2022		·		
Astra Linux Special Edition вариант лиценз		Занятия лекционного и семинарскоготипа,		
Сублицензионный договор № УТ-976 о пр использование программ для ЭВМ от 14.1		самостоятельная работа		
Astra Linux Special Edition Уровень защищ				
Азта Linux Эресіаі Lutton Уровень защищ Сублицензионный договор № УТ-976 о пр		Занятия лекционного и семинарскоготипа,		
использование программ для ЭВМ от 14.1		самостоятельная работа		
	я реализации учебного процесса			
Наименование справ	Доступ			
1 Idanii one Barine Gripas	2			
'		в локальной сети академии в электронном		
«Гарант»		читальном зале (БИК, каб. 276)		
«Консультант Плюс»		http://www.consultant.ru/		
	1 нформационно-образовательные			
		Виды учебных занятий и работ, в которых		
Наименование ЭИОС	Доступ	используется		
	H/	данная система		
1 2		3		
Личный кабинет студента и	http://llchaoha.us/	Занятия семинарского типа, самостоятельная		
преподавателя.	http://lk.bgsha.ru/	работа		
•	http://bacho.ru/	Занятия семинарского типа, занятия		
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	лекционного типа, самостоятельная работа		
		Занятия семинарского типа, занятия		
Сайт научной библиотеки	http://lib.bgsha.ru/	лекционного типа, самостоятельная работа		

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

	10. Материально-техническая база, необход	имая для проведения практики
№ 1	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы. Номер аудитории. Адрес.	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы 3
1	Специализированная аудитория по оценке качества сх. 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, рН-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), рН-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 НКN-22CN2V, Электрическая печь Нигакап, Духовой шкаф «Абат», Жарочный шкаф, Мельница лабораторная зерновая Stegler LM-100, Миксер планетарный Нигакап НКN-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 М-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 НКN-20SN2V, Слайсер НКN-HM250, Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260M, Тестораскатка — лапшерезка Hurakan HKN-HM22OH, 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 Каspersky, 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
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	поручений», «Авторасписание AVTOR». 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, 3вук 2х10 Вт +1х15 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 «СЕЛЭКС» - Место и
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

Каѕрегѕку, 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			