Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Балито Батоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.06.2025 12:07:16
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»

Технологический факультет

СОГЛАСОВАНО
Заведующий
выпускающей кафедрой
Технология производства,
переработки и
стандартизации с.-х.
продукции

_____
уч. ст., уч. зв.

_____
ФИО

_____
подпись

«__» _____20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического
факультета

_____
уч. ст., уч. зв.

_____
ФИО

_____
подпись

«__» _____20__ г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
производственной практики
Б2.В.01(Пд)Преддипломная практика
Направление подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)
Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

бакалавр

Обеспечивающая проведение практики кафедра — Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

Разработчик (и)

_____ подпись	_____ уч.ст., уч. зв.	_____ И.О.Фамилия
_____ подпись	_____ уч.ст., уч. зв.	_____ И.О.Фамилия
_____ подпись	_____ уч.ст., уч. зв.	_____ И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:
Председатель методической комиссии технологического факультета

_____ подпись	_____ уч.ст., уч. зв.	_____ И.О.Фамилия

Заведующий методическим кабинетом УМУ

_____ подпись		_____ И.О.Фамилия

Улан – Удэ, 2025

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по практике являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе по практике и представлены в виде оценочных средств.

2. Оценочные материалы являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной практики.

3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения практики.

4. Оценочные материалы по практике включает в себя:

- оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения практики.
- оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
- оценочные средства, применяемые для текущего контроля;

5. Разработчиками оценочных материалов по практике являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися практики в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа практики.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
практики, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных материалов

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

		опытом, и презентации результатов работы команды			
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 особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	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
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. ИД-1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. УК-6.2. ИД-2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. ИД-3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	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-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			
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. 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	Знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений.	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.	Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	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.	Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики	Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение	Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.

		УК-10.3. ИД-3. Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.	коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	коррупции в социуме	
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-1.	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1. ИД-1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2. ИД-2 Демонстрирует знание основных законов математических, естествено-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.3. ИД-3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знает: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Умеет: демонстрировать знания основных законов математических, естествено-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеет: навыками применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-2.	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1. ИД-1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ОПК-2.2. ИД-2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства ОПК-2.3. ИД-3 Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ОПК-2.4. ИД-4 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства ОПК-2.5. ИД-5 Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	Знает: существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Умеет: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства. Вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	Владеет: навыками поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства. Навыками соблюдения требований природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-3.	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.1. ИД-1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний ОПК-3.2. ИД-2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве ОПК-3.3. ИД-3 Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов ОПК-3.4. ИД-4 Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Знает: безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Умеет: проводить профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Выявлять и устранять проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	Владеет: методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве
ОПК-4.	Способен реализовывать	ОПК-4.1. ИД-1 Обосновывает и реализует современные	Знает: современные	Умеет: использовать	Владеет: навыками

	современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	технологии производства сельскохозяйственной продукции ОПК-4.2. ИД-2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции ОПК-4.3. ИД-3 Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	технологии производства сельскохозяйственной продукции	справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-5.	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. ИД-1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ОПК-5.2. ИД-2 Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ОПК-5.3. ИД-3 Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знает: экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Умеет: под руководством специалиста более высокой квалификации участвовать в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Владеет: навыками использовать классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-6.	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ОПК-6.1. ИД-1 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции ОПК-6.2. ИД-2 Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства ОПК-6.3. ИД-3 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знает: экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Умеет: демонстрировать базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	Владеет: навыками определения экономической эффективности применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-7.	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.1. ИД-1. Знает принципы анализа информации, основные справочные системы, профессиональные базы данных, требования информационной безопасности; ОПК-7.2. ИД-2. Умеет использовать современные информационные технологии для саморазвития и профессиональной деятельности и делового общения; ОПК-7.3. ИД-3. Владеет культурой библиографических исследований и формирования библиографических списков.	Знает: принципы анализа информации, основные справочные системы, профессиональные базы данных, требования информационной безопасности	Умеет: использовать современные информационные технологии для саморазвития и профессиональной деятельности и делового общения	Владеет: культурой библиографических исследований и формирования библиографических списков
Профессиональные компетенции самостоятельные					
ПКС-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	ПКС-1.1. ИД-1.1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства ПКС-1.2 ИД-1.2 Способен разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Знает технологии производства продукции растениеводства, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Умеет разрабатывать технологии производства продукции растениеводства, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства	Владеет способностью разрабатывать технологии производства продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и

				сельскохозяйственных животных	воспроизводства сельскохозяйственных животных
ПКС-2	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПКС- 2.1. ИД-2.1 Способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур ПКС-2.2 ИД-2.2 Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Знает режимы хранения сельскохозяйственных культур, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Умеет разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Владеет способностью разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
ПКС-3	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ПКС-3.1 ИД-3.1 Способен разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПКС-4	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПКС-4.1 ИД-4.1 Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ПКС-4.2. ИД-4.2 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов	Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический	Умеет использовать лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический	Владеет способностью проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и

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

			спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	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

2. РЕЕСТР
элементов оценочных материалов по практике

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения практики	Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике
	Требование к отчету
	Критерии оценки к зачету с оценкой отчета по практике
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов (ВАРО)	
3. Средства для текущего контроля	Контрольные вопросы к устному опросу
	Критерии оценки контрольных вопросов
	Шкала оценивания

3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций в рамках практики

Код и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	*Оценка «удовлетворительно»*	*Оценка «хорошо»*	*Оценка «отлично»*	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1$_{УК-1.1}$ ИД-2$_{УК-1.2}$. ИД-3$_{УК-1.3}$. ИД-4$_{УК-1.4}$. ИД-5$_{УК-1.5}$.	Полнота знаний	Знает алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач	не знает и не понимает алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач	плохо знает и понимает алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач	знает и понимает, алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач	Перечень вопросов к зачету с оценкой, контрольные вопросы к устному опросу, требования к отчету
		Наличие умений	Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	не умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	плохо умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	умеет, осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, но допускает ошибки	умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	не владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	плохо владеет некоторыми навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач, но допускает некоторые неточности	владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1$_{УК-2.1}$. ИД-2$_{УК-2.2}$. ИД-3$_{УК-2.3}$. ИД-4$_{УК-2.4}$.	Полнота знаний	Знает: задачи в рамках поставленной цели и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	не знает и не понимает задачи в рамках поставленной цели и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	плохо знает и понимает задачи в рамках поставленной цели и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	знает и понимает, задачи в рамках поставленной цели и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает задачи в рамках поставленной цели и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
		Наличие умений	Умеет определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	не умеет определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	плохо умеет определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	умеет, определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, но допускает ошибки	умеет определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	не владеет навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	плохо владеет некоторыми навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	владеет навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, но допускает некоторые неточности	владеет навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1ук-3 ИД-2ук-3 ИД-3ук-3 ИД-4ук-3	Полнота знаний	Знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	Не знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	плохо знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	Достаточно хорошо знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	В полной мере знает социальное взаимодействие и свою роль в команде	
		Наличие умений	Умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Не умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	плохо умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Достаточно хорошо умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	В полной мере умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Не владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	плохо владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Достаточно хорошо владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	В полной мере владеет способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в	ИД-1$_{УК-4.1.}$ ИД-2$_{УК-4.2.}$ ИД-3$_{УК-4.3.}$ ИД-	Полнота знаний	Знает принципы деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	не знает и не понимает принципы деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	плохо знает и понимает принципы деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	знает и понимает, принципы деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) ,	в полной мере знает и понимает принципы деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	

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

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1$_{УК-6.1.}$ ИД-2$_{УК-6.2.}$. ИД-3$_{УК-6.3.}$ ИД-4$_{УК-6.4.}$ ИД-5$_{УК-6.5.}$	Полнота знаний	Знает принципы управления своим временем, саморазвитие на основе принципов образования в течение всей жизни	не знает и не понимает принципы управления своим временем, саморазвитие на основе принципов образования в течение всей жизни	плохо знает и понимает принципы управления своим временем, саморазвитие на основе принципов образования в течение всей жизни	знает и понимает принципы управления своим временем, саморазвитие на основе принципов образования в течение всей жизни, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает принципы управления своим временем, саморазвитие на основе принципов образования в течение всей жизни	
		Наличие умений	Умеет управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	не умеет управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	плохо умеет управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	умеет управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни, но допускает ошибки	умеет управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	не владеет навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	владеет некоторыми навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Владеет навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни, но допускает некоторые неточности	владеет навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1$_{УК-7.1.}$ ИД-2$_{УК-7.2.}$	Полнота знаний	Знает уровни физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	не знает и не понимает уровни физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	плохо знает и понимает уровни физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	знает и понимает уровни физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает уровни физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
		Наличие умений	Умеет поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	не умеет поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	плохо умеет поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	умеет поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, но допускает ошибки	умеет поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	не владеет навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	владеет некоторыми навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Владеет навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, но допускает некоторые неточности	владеет 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	ИД-1$_{УК-8.1.}$ ИД-2$_{УК-8.2.}$ ИД-3$_{УК-8.3.}$ ИД-4$_{УК-8.4.}$	Полнота знаний	Знает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	не знает и не понимает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	плохо знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	знает и частично понимает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	в полной мере знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	
		Наличие умений	Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	не умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	плохо умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций, но допускает ошибки	умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками создания и поддерживания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	не владеет навыками создания и поддерживания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	плохо владеет некоторыми навыками создания и поддерживания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	владеет навыками создания и поддерживания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций, но допускает некоторые неточности	владеет навыками создания и поддерживания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1$_{УК-9.1.}$ ИД-2$_{УК-9.2.}$ ИД-3$_{УК-9.3.}$	Полнота знаний	Знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений.	Не знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений.	Плохо знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений.	Знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений, но допускает ошибки	Знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений.	
		Наличие умений	Умеет: обосновывать принятие экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; планировать деятельность с учетом экономически оправданные затрат, направленных на достижение результата.	Не 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	Плохо 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	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, но допускает ошибки	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	

		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников	Не владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников	Плохо владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников	Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников, но допускает некоторые неточности	Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников	
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1$_{УК-10.1.}$ ИД-2$_{УК-10.2.}$ ИД-3$_{УК-10.3.}$	Полнота знаний	Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Не знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Плохо знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней, но допускает ошибки	Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	
		Наличие умений	Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме	Не умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме	Плохо умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме	Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме, но допускает ошибки	Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.	Не владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.	Плохо владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.	Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, но допускает некоторые неточности	Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.	
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естествен	ОПК-1.1. ИД-1 ОПК-1.2. ИД-2 ОПК-1.3. ИД-3	Полнота знаний	Знает: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Не знает: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Плохо знает: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знает: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, но допускает ошибки	Знает: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
		Наличие умений	Умеет: демонстрировать знания основных законов математических, естествено-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых	Не умеет: демонстрировать знания основных законов математических, естествено-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых	Плохо умеет: демонстрировать знания основных законов математических, естествено-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых	Умеет: демонстрировать знания основных законов математических, естествено-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач	Умеет: демонстрировать знания основных законов математических, естествено-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в	

нонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий			задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, но допускает ошибки	области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет: навыками применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Не владеет: навыками применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Плохо владеет: навыками применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Владеет: навыками применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, но допускает некоторые неточности	Владеет: навыками применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1. ИД-1 ОПК-2.2. ИД-2 ОПК-2.3. ИД-3 ОПК-2.4. ИД-4 ОПК-2.5. ИД-5	Полнота знаний	Знает: существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Не знает: существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Плохо знает: существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знает: существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства, но допускает ошибки	Знает: существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	
		Наличие умений	Умеет: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства. Вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	Не умеет: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства. Вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	Плохо умеет: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства. Вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	Умеет: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства. Вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде, но допускает ошибки	Умеет: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства. Вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	
		Наличие навыков (владение	Владеет: навыками поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты	Не владеет: навыками поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих	Плохо владеет: навыками поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих	Владеет: навыками поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты	Владеет: навыками поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной	

		опытом)	профессиональной деятельности в области сельского хозяйства. Навыками соблюдения требований природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства. Навыками соблюдения требований природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства. Навыками соблюдения требований природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	профессиональной деятельности в области сельского хозяйства. Навыками соблюдения требований природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства, но допускает некоторые неточности	деятельности в области сельского хозяйства. Навыками соблюдения требований природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.1. ИД-1 ОПК-3.2. ИД-2 ОПК-3.3. ИД-3 ОПК-3.4. ИД-4	Полнота знаний	Знает: безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Не знает: безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Плохо знает: безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Знает: безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний, но допускает ошибки	Знает: безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	
		Наличие умений	Умеет: проводить профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Выявлять и устранять проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	Не умеет: проводить профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Выявлять и устранять проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	Плохо умеет: проводить профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Выявлять и устранять проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	Умеет: проводить профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Выявлять и устранять проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов, но допускает ошибки	Умеет: проводить профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Выявлять и устранять проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет: методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве	Не владеет: методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве	Плохо владеет: методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве	Владеет: методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве, но допускает некоторые неточности	Владеет: методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве	
ОПК-4. Способен реализовывать	ОПК-4.1. ИД-1 ОПК-	Полнота знаний	Знает: современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Не знает: современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Плохо знает: современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Знает: современные технологии производства сельскохозяйственной продукции, но допускает	Знает: современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	

современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	4.2. ИД-2 ОПК-4.3. ИД-3					ошибки		
		Наличие умений	Умеет: использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Не умеет: использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Плохо умеет: использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Умеет: использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции, но допускает ошибки	Умеет: использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет: навыками обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Не владеет: использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Плохо владеет: использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Владеет: использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции, но допускает некоторые неточности	Владеет: использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. ИД-1 ОПК-5.2. ИД-2 ОПК-5.3. ИД-3	Полнота знаний	Знает: экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Не знает: экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Плохо знает: экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знает: экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, но допускает ошибки	Знает: экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
		Наличие умений	Умеет: под руководством специалиста более высокой квалификации участвовать в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Не умеет: участвовать в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Плохо умеет: участвовать в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Умеет: под руководством специалиста более высокой квалификации участвовать в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства, но допускает ошибки	Умеет: под руководством специалиста более высокой квалификации участвовать в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет: навыками использовать классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Не владеет: навыками использовать классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Плохо владеет: навыками использовать классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Владеет: навыками использовать классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства, но допускает некоторые неточности	Владеет: навыками использовать классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	
ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономик	ОПК-6.1. ИД-1 ОПК-6.2. ИД-2 ОПК-	Полнота знаний	Знает: экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной	Не знает: экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной	Плохо знает: экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки	Знает: экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, но допускает ошибки	Знает: экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	

и и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	6.3. ИД-3		продукции	продукции	сельскохозяйственной продукции			
		Наличие умений	Умеет: демонстрировать базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	Не умеет: демонстрировать базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	Плохо умеет: демонстрировать базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	Умеет: демонстрировать базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства, но допускает ошибки	Умеет: демонстрировать базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет: навыками определения экономической эффективности применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Не владеет: навыками определения экономической эффективности применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Плохо владеет: навыками определения экономической эффективности применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Владеет: навыками определения экономической эффективности применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства, но допускает некоторые неточности	Владеет: навыками определения экономической эффективности применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	
ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.1. ИД-1. ОПК-7.2. ИД-2. ОПК-7.3. ИД-3.	Полнота знаний	Знает: принципы анализа информации, основные справочные системы, профессиональные базы данных, требования информационной безопасности	Не знает: принципы анализа информации, основные справочные системы, профессиональные базы данных, требования информационной безопасности	Плохо знает: принципы анализа информации, основные справочные системы, профессиональные базы данных, требования информационной безопасности	Знает: принципы анализа информации, основные справочные системы, профессиональные базы данных, требования информационной безопасности, но допускает ошибки	Знает: принципы анализа информации, основные справочные системы, профессиональные базы данных, требования информационной безопасности	
		Наличие умений	Умеет: использовать современные информационные технологии для саморазвития и профессиональной деятельности и делового общения	Не умеет: использовать современные информационные технологии для саморазвития и профессиональной деятельности и делового общения	Плохо умеет: использовать современные информационные технологии для саморазвития и профессиональной деятельности и делового общения	Умеет: использовать современные информационные технологии для саморазвития и профессиональной деятельности и делового общения, но допускает ошибки	Умеет: использовать современные информационные технологии для саморазвития и профессиональной деятельности и делового общения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет: культурой библиографических исследований и формирования библиографических списков	Не владеет: культурой библиографических исследований и формирования библиографических списков	Плохо владеет: культурой библиографических исследований и формирования библиографических списков	Владеет: культурой библиографических исследований и формирования библиографических списков, но допускает некоторые неточности	Владеет: культурой библиографических исследований и формирования библиографических списков	
ПКС-1. Способен реализовывать технологии производства	ИД-$1_{ПКС-1}$ ИД-$2_{ПКС-1}$ ИД-$3_{ПКС-1}$	Полнота знаний	Знает технологии производства продукции растениеводства, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и	Не знает технологии производства продукции растениеводства, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и	Плохо технологии производства продукции растениеводства, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и	Знает технологии производства продукции растениеводства, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства	Знает технологии производства продукции растениеводства, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства	

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

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

			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	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	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	применять технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Не владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Плохо владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
ПКС-4. Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и	ИД-$1_{ПКС-4}$ ИД-$2_{ПКС-4}$ ИД-$3_{ПКС-4}$	Полнота знаний	Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и	Не знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и	Плохо знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и	Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в	Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии	

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

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

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

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

			физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, но допускает ошибки;	с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

4.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

4.1.1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения практики

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения практики: Б2.В.01(Пд)) Преддипломная практика	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практики	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной практике, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	Зачет с оценкой
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение практики
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по практике
Процедура получения зачёта -	Представлены в оценочных материалах по данной практике
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

Перечень вопросов к зачету с оценкой по практике

1.
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-405)

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-4,5).

4.1.3 Требования к отчету по преддипломной практике

При прохождении *преддипломной практики* обучающийся формирует отчет, включающий в себя:

- индивидуальное задание;
- совместный рабочий график (план) проведения практики (если практика проходит на предприятии)
- отзыв-характеристика
- отчет о прохождении практики.
- приложение, если имеются: учебные материалы, фотоиллюстрации.

Отчет по преддипломной практике имеет следующую структуру:

- Титульный лист.
- Содержание.
- Введение (обосновать актуальность выбранной темы, определить цели и задачи).
- Основная часть.
- Обзор литературы.
- Собственные исследования.
  - Материал и методика исследований.
  - Результаты исследований.
  - Экономическое обоснование результатов исследований.
- Заключение.
- Список использованных источников (не менее 30 наименований источников).
- Приложения.

5. Критерии оценки к зачету с оценкой отчета по практике

Отчет должен быть защищен обучающимся по окончании практики в соответствии с графиком, установленным кафедрой совместно с деканатом. Требования к оформлению отчета, порядок защиты устанавливаются методическими изданиями в соответствие с Положением о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА..

зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся:

- отчет выполнен в соответствии с заданием, грамотно, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и /или обоснованными расчетами, предложениями; не содержит ошибок;
- проведено научное исследование в соответствие с полученным заданием;
- отчет выполнен с использованием современных информационных технологий и ресурсов;
- обучающийся при выполнении и защите отчета демонстрирует продвинутый уровень сформированности компетенций, предусмотренных программой практики;
- отчет о прохождении *производственной* практики имеет положительную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося;

зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся:

- отчет выполнен в соответствии с заданием, грамотно, характеризуется логичным, последовательным изложением материала, допущены небольшие неточности при формировании выводов/расчетов, предложений; содержит незначительные ошибки/опечатки в текстовой части отчета;
- проведено научное исследование в соответствие с полученным заданием;
- отчет выполнен с использованием современных информационных технологий и ресурсов;

- обучающийся при выполнении и защите отчета демонстрирует базовый уровень сформированности компетенций, предусмотренных программой практики;

- отчет о прохождении *производственной* практики имеет положительную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося;

зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся:

- отчет выполнен в соответствии с заданием, материал изложен последовательно, допущены неточности при формировании выводов/расчетов, предложений; содержит ошибки/опечатки в текстовой части отчета;

- присутствуют элементы научного исследования, творческий подход к решению поставленных задач проявляется незначительно;

- отчет выполнен с использованием современных информационных технологий и ресурсов;

- обучающийся при выполнении и защите отчета демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций, предусмотренных программой практики;

- отчет о прохождении *производственной* практики имеет положительную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося;

незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся:

- отчет выполнен не в соответствии с заданием, материалы не подтверждены соответствующими выводами и/или обоснованными расчетами, предложениями; текстовая часть отчета содержит многочисленные ошибки;

- творческий подход к решению поставленных задач не проявляется; отсутствуют элементы научного исследования;

- отчет выполнен с использованием современных пакетов компьютерных программ, информационных технологий и информационных ресурсов;

- обучающийся при выполнении и защите отчета показывает не сформированность компетенций, предусмотренных программой практики;

- отчет имеет отрицательную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося.

6. Оценочные материалы для организации текущего контроля успеваемости обучающихся

Форма, система оценивания, порядок проведения и организация *текущего контроля успеваемости* обучающихся устанавливаются Положением об организации текущего контроля успеваемости обучающихся.

Контрольные вопросы к устному опросу:

Технология производства и первичной переработки продукции скотоводства

1. Классификации пород крупного рогатого скота
2. Народно-хозяйственное значение и биологические особенности крупного рогатого
3. Подготовка нетелей к отелу и раздой первотелок
4. Симментальская порода, характеристика и ее значение для Бурятии
5. Факторы, влияющие на удой и состав молока коров
6. Факторы, влияющие на мясную продуктивность крупного рогатого скота
7. Характеристика крупного рогатого скота мясных пород, разводимых в Бурятии
8. Оценка пригодности коров к машинному доению

Производство продукции свиноводства

1. Выращивание поросят-сосунов
2. Общая характеристика современных технологий в свиноводстве
3. Биологические особенности свиней и их использование в интересах человека
4. Виды откорма свиней

Производство продукции овцеводства и козоводства

1. Меховые и шубные овчины, их основные свойства
2. Экстерьерно-конституциональные особенности овец и коз разного направления продуктивности
3. Физико-химические свойства шерсти овец и коз, их практическое применение
4. Прием и выращивание ягнят. Экономическая эффективность разных сроков ягнения овец
5. Мясная продуктивность овец и коз и факторы, влияющие на нее. Пути увеличения производства баранины
6. Классификация шубно-мехового сырья
7. Классификация мелкого кожевенного сырья, его использование
8. Классификация крупного кожевенного сырья, его использование

Производство продукции коневодства

1. Классификация конских пород и краткая характеристика основных хозяйственно-полезных качеств лошадей разного назначения использования
2. Молочная продуктивность лошадей и методы ее учета. Технология производства кумыса
3. Пути повышения мясной продуктивности лошадей

Производство продукции птицеводства

1. Биологические и хозяйственно-полезные качества сельскохозяйственной птицы
2. Мясная продуктивность с/х птицы и методы ее оценки
3. Современные технологии производства яиц
4. Яичная продуктивность с/х птицы и факторы ее обуславливающие

Производство продукции растениеводства

1. Система поверхностного и коренного улучшения природных сенокосов и пастбищ, их рациональное использование

Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции

1. Правила и порядок подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции

Технология хранения и переработки продукции растениеводства

1. Режимы и способы хранения зерновых масс. Повышение устойчивости зерна при хранении
2. Современные технологии производства овощей (капуста, томаты)
3. Современные технологии производства зерна
4. Способы хранения и переработки овощей
5. Способы хранения и переработки картофеля
6. Способы хранения и переработки плодов
7. Технология производства макаронных изделий
8. Показатели качества зерна. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна
9. Технология производства и оценка качества муки
10. Технология производства и оценка качества хлебобулочных изделий
11. Консервирование плодов, ягод и овощей методом тепловой стерилизации
12. Биохимические способы консервирования плодов, ягод и овощей

Технология производства мясных полуфабрикатов

1. Технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов
2. Разделка мяса говядины и свинины для розничной торговли
3. Производство рубленых полуфабрикатов в тесте
4. Технология производства фасованного мяса птицы (в охлажденном и замороженном состоянии)

Т*ехнология хранения и переработки продукции животноводства*

1. Технология производства сметаны
2. Технология производства сливочного масла методом сбивания
3. Технология производства мясных консервов
4. Показатели сыропригодности молока и способы ее улучшения
5. Технология производства кефира
6. Технология производства питьевого молока
7. Технология производства творога традиционным способом
8. Требования, предъявляемые к молоку-сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)
9. Требования, предъявляемые к замороженному мясному сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".
10. Общая технология производства копченостей
11. Пищевая ценность молока и молочных продуктов
12. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов
13. Факторы, влияющие на качество молока
14. Факторы, влияющие на качество мяса

Безопасность жизнедеятельности

1. Профессиональная подготовка, инструктаж и обучение работающих безопасным методам работы на производстве
2. Основные приемы оказания первой помощи на месте происшествия
3. Методы и средства защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий

Производство молочных продуктов

1. Технология производства рассольных сыров
2. Общая технология производства твердых сыров
3. Характеристика вторичного молочного сырья

Производство колбас

1. Физико-химические и биохимические процессы при посоле мяса
2. Технология производства сырокопченых колбас

3. Производство вареных колбас и мясных хлебов. Режимы и применяемое оборудование
4. Рациональное использование крови животных в мясной промышленности

Технико-химический контроль на предприятиях молочной/мясной отрасли

1. Виды и методы технохимического контроля молока
2. Виды и методы технохимического контроля мяса

Биохимия сельскохозяйственной продукции

1. Биохимия созревания мяса

Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий

1. Эффективность производства молока
2. Источники инвестирования с/х производства
3. Показатели эффективности использования труда
4. Эффективность производства продукции свиноводства
5. Эффективность использования земли в сельском хозяйстве
6. Эффективность производства продукции мясного скотоводства
7. Понятие и классификация основных средств производства
8. Понятие бизнес-плана, его структура
9. Управление персоналом структурного подразделения перерабатывающего предприятия
10. Классификация персонала сельскохозяйственного предприятия (ПК-18-19)
11. Планирование технологических процессов в растениеводстве как к объекту управления
12. Планирование технологических процессов в животноводстве как к объекту управления

Кормление животных

1. Современные технологии подготовки кормов к скармливанию
2. Система кормления молочного скота в Бурятии в зависимости от природно-экономических и технологических условий производства

Зоогигиена

3. Технология производства силоса, сенажа
4. Гигиена ухода за сельскохозяйственными животными
5. Микроклимат животноводческих помещений, его значение и способы формирования
6. Нормативы качества питьевой воды для сельскохозяйственных животных

Сооружение и оборудование перерабатывающих производств

1. Виды и принципы работы молочных сепараторов
2. Технологическое оборудование предприятий малой и средней мощности по переработке молока
3. Сооружения и оборудование для хранения и переработки мяса
4. Сооружения и оборудование для хранения зерна

Автоматизация и механизация животноводства и растениеводства

1. Основы автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства
2. Механизация и электрификация основных процессов в животноводстве

Критерии оценивания:

– правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

– полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

– сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

– логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

– использование дополнительного материала;

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.

56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.