

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэжигто Батоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 27.05.2025 12:33:40
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
Выберите кафедру

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись
«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета (директор
института)

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

**Направленность профиль Технология производства, хранения и переработки
продукции животноводства**

бакалавр

**Обеспечивающая проведение
практики кафедра**

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

Разработчик (и)

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

**Внутренние эксперты:
Председатель методической
комиссии Технологического
факультета**

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

**Заведующий методическим
кабинетом УМУ**

подпись

И.О.Фамилия

Директор библиотеки

подпись

И.О.Фамилия

Улан-Удэ, 2025

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Вид практики, способ и формы (форма) ее проведения	3
2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы	8
3. Место и объем практики в структуре образовательной программы	43
4. Объем практики и ее продолжительность	44
5. Содержание практики	44
6. Формы отчетности по практике	45
7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	45
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	46
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	47
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики	48
11. Изменения и дополнения	50

Вид практики, способ и формы (форма) ее проведения

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная практика

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

Способы проведения практики: стационарная; выездная.

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

Задачи практики:

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

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

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Трудовой кодекс Российской Федерации;
3. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
4. Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 №245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
5. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции уровень бакалавриата, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 17 » июля 2017 г. №669;
6. Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н ;
7. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 30 » августа 2019 г. № 602 н;
8. Положение о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА;
9. Локальные нормативные акты Академии

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю. Преддипломная практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлены Положением об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА. Продолжительность рабочего дня при прохождении

производственной преддипломной практики в организациях для лиц с ограниченными возможностями здоровья, являющихся инвалидами I и II групп, составляет не более 35 часов в неделю (статья 92 ТК РФ).

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

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

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

- Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;
- Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;
- Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
- Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения.

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

№ п/п	Код и наименование компетенции	Этап формирования компетенции	Наименование дисциплин (модулей), практик и ГИА обеспечивающих формирование компетенции
1.	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	1 этап	Б1.О.10.01 Информатика
		2 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		3 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	1 этап	Б1.О.05 Правоведение
		2 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		3 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3.	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	1 этап	Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)
		2 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		4 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4.	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	1 этап	Б1.О.02 Иностранный язык
		2 этап	Б1.О.04 Русский язык и культура речи
		3 этап	Б1.О.02 Иностранный язык
		4 этап	ФТД.В.01 Agriculture[
		5 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
5.	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	1 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		2 этап	Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)
		3 этап	Б1.О.03 Философия
		4 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика ФТД.В.02 Основы инклюзивного образования
6.	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	1 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		2 этап	Б1.О.18 Введение в профессиональную деятельность
		3 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
7.	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	1 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		2 этап	Б1.О.09 Физическая культура и спорт
		3 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
8.	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	1 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
		2 этап	Б1.О.08 Безопасность жизнедеятельности
		3 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
9.	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	1 этап	Б1.О.11 Экономика и организация предприятий АПК[
		2 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		3 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
10.	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	1 этап	Б1.О.05 Правоведение
		2 этап	Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		3 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
11.	ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	1 этап	Б1.О.06 Химия Б1.О.07 Математика Б1.О.13 Общая биология Б1.О.17 Физика
		2 этап	Б1.О.06 Химия Б1.О.12 Микробиология

			Б1.О.13 Общая биология Б1.О.18 Введение в профессиональную деятельность Б1.О.27 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
		3 этап	Б1.О.14 Биохимия сельскохозяйственной продукции Б1.О.30.01 Технология производства продукции животноводства: Физиология животных
		4 этап	Б1.О.14 Биохимия сельскохозяйственной продукции Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
		5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
12.	ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	1 этап	Б1.О.05 Правоведение
		2 этап	Б1.О.24 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия Б1.О.29 Основы ветеринарии
		3 этап	Б1.О.25 Зоогигиена
		4 этап	Б1.О.19 Технология хранения и переработки продукции растениеводства
		5 этап	Б1.О.19 Технология хранения и переработки продукции растениеводства Б1.О.20 Технология хранения и переработки продукции животноводства
		6 этап	Б1.О.20 Технология хранения и переработки продукции животноводства Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
13.	ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	1 этап	Б2.О.02.01(П) Производственная практика: Технологическая практика
		2 этап	Б1.О.08 Безопасность жизнедеятельности Б1.О.23 Оборудование перерабатывающих производств
		3 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
14.	ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	1 этап	Б1.О.28 Растениеводство Б1.О.30.03 Технология производства продукции животноводства: Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
		2 этап	Б1.О.30.02 Технология производства продукции животноводства: Производство продукции животноводства Б1.О.30.05 Технология производства продукции животноводства: Птицеводство
		3 этап	Б1.О.21 Процессы и аппараты перерабатывающих производств Б1.О.30.04 Технология производства продукции животноводства: Производство продукции овцеводства и козоводства
		4 этап	Б1.О.15 Основы биотехнологии Б1.О.16 Механизация и автоматизация АПК Б1.О.19 Технология хранения и переработки продукции растениеводства
		5 этап	Б1.О.19 Технология хранения и переработки продукции растениеводства Б1.О.20 Технология хранения и переработки продукции животноводства Б1.О.23 Оборудование перерабатывающих производств

		6 этап	Б1.О.20 Технология хранения и переработки продукции животноводства Б1.О.22 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
15.	ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	1 этап	Б1.О.06 Химия
		2 этап	Б1.О.06 Химия
		3 этап	Б1.О.26 Основы научных исследований
		4 этап	Б2.О.02.02(Н) Производственная практика: Научно-исследовательская работа Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
16.	ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	1 этап	Б1.О.11 Экономика и организация предприятий АПК
		2 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
17.	ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	1 этап	Б1.О.10.01 Информатика
		2 этап	Б1.О.10.02 Цифровые технологии (в отрасли) и управление данными
		3 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
18.	ПКС-1. Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	1 этап	Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
		2 этап	Б1.В.01.12 Производство продукции коневодства
		3 этап	Б1.В.01.06 Кормопроизводство Б1.В.01.07 Технология производства продукции скотоводства
		4 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		5 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		6 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
19.	ПКС-2. Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	1 этап	Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
		2 этап	Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
		3 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		4 этап	Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
		5 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б1.В.ДВ.02.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		6 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
5	ПКС-3. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	1 этап	Б1.В.01.11 Основы технологии пищевых производств Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
		2 этап	Б1.В.01.04 Технология производства мясных полуфабрикатов Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б1.В.01.09 Производство молочных продуктов
		4 этап	Б1.В.01.08 Производство колбас Б1.В.ДВ.01.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли

			Б1.В.ДВ.01.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли
		5 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		6 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
6	ПКС-4. Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	1 этап	Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия Б1.В.01.02 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания сельскохозяйственной продукции Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		2 этап	Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
		3 этап	Б1.В.ДВ.02.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли
		4 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
7	ПКС-5. Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	1 этап	Б1.В.01.02 Генетика и разведение животных
		2 этап	Б1.В.01.02 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания сельскохозяйственной продукции
		3 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		4 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика
		5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4	5
Универсальные компетенции					
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. ИД-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи УК-1.2. ИД-2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. УК-1.3. ИД-3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки УК-1.4. ИД-4 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	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-1.5. ИД-5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи			
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-2 Проектирует 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 задачи 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 опытом, и презентации результатов работы команды	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
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	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)

		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.			
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. УК-6.4. ИД-4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.5. ИД-5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Знать: принципы управления своим временем, саморазвитие на основе принципов образования в течение всей жизни	Уметь: управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Владеть: навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. ИД-1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни УК-7.2. ИД-2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	Знать: уровни физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Уметь: поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Владеть: навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. ИД-1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. УК-8.2. ИД-2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. УК-8.3. ИД-3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. УК-8.4. ИД-4 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.	Знать: безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Уметь: создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Владеть: навыками создания и поддержания 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 оправданных 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 оправданных 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. УК-10.3. ИД-3. Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.	Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме	Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-1.	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением	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, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной	Знает: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Умеет: демонстрировать знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач	Владеет: навыками применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения

	информационно-коммуникационных технологий	продукции ОПК-1.3. ИД-3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции		в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	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 современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1. ИД-1 Обосновывает и реализует современные 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	Знает: современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Умеет: использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Владеет: навыками обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-5.	Способен к участию в проведении экспериментальных	ОПК-5.1. ИД-1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знает: экспериментальные исследования в области	Умеет: под руководством специалиста более	Владеет: навыками использовать классические и

	исследований в профессиональной деятельности	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	производства и переработки сельскохозяйственной продукции	высокой квалификации участвовать в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	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 сельскохозяйственных животных	Владеет способностью разрабатывать технологии производства продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных
ПКС-2	Способен	ПКС- 2.1. ИД-2.1 Способен разрабатывать режимы хранения	Знает режимы хранения	Умеет разрабатывать	Владеет способностью

	обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	сельскохозяйственных культур ПКС-2.2 ИД-2.2 Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	сельскохозяйственных культур, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	режимы хранения сельскохозяйственных культур, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	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	Знает методики лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический,	Умеет использовать лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический,	Владеет способностью проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический,

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

		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	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	внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
--	--	---	---	--	--

Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций

Код и название компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
Оценки сформированности компетенций								
2	3	4	5					

	ии			Оценка «неудовлетворитель но»	Оценка «удовлетворительно »	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	компетенций
				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	не владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения	плохо владеет некоторыми навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения	владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения	владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения	

			поставленных задач	поставленных задач	системного подхода для решения поставленных задач	поставленных задач, но допускает некоторые неточности	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	ИД-1 _{ук-3} ИД-2 _{ук-3} ИД-3 _{ук-3} ИД-4 _{ук-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	

					языке(ах)	допускает некоторые неточности		
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 _{УК-5.1.} ИД-2 _{УК-5.2.} ИД-3 _{УК-5.3.}	Полнота знаний	Знает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	не знает и не понимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	плохо знает и понимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	знает и понимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
		Наличие умений	Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	не умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	плохо умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, но допускает ошибки	Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	не владеет навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	владеет некоторыми навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	владеет навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, но допускает некоторые неточности	владеет навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в	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	в полной мере знает и понимает принципы управления своим временем, саморазвитие на основе принципов образования в течение всей жизни	

течение всей жизни						неточности		
		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	не умеет поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и	плохо умеет поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и	умеет поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной	умеет поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной	

			деятельности	профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	деятельности, но допускает ошибки	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 поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	не владеет навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	плохо владеет некоторыми навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	владеет навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций, но допускает некоторые неточности	владеет навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях	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	Не знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной	Плохо знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной	Знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной	Знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной	

жизнедеятельности			деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений.	деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений.	деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений.	деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений, но допускает ошибки	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	ИД-1 _{УК-10.1.} ИД-2 _{УК-10.2.}	Полнота знаний	Знает: действующие правовые нормы,	Не знает: действующие	Плохо знает: действующие	Знает: действующие правовые нормы,	Знает: действующие правовые нормы,	

нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-3 _{ук-10.3.}		обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней, но допускает ошибки	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, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	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, естественно-научных и общепрофессиональных	Не умеет: демонстрировать знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных	Плохо умеет: демонстрировать знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных	Умеет: демонстрировать знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных	Умеет: демонстрировать знания основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных

			ых дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ых дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ых дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ых дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, но допускает ошибки	ых дисциплин, необходимых для решения типовых задач в 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	Не умеет: оформлять специальные документы для осуществления	Плохо умеет: оформлять специальные документы для осуществления	Умеет: оформлять специальные документы для осуществления	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	производства, переработки и хранения продукции растениеводства. Вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства. Вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	производства, переработки и хранения продукции растениеводства. Вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде, но допускает ошибки	производства, переработки и хранения продукции растениеводства. Вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	
		Наличие навыков (владение опытом)	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	Не 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	Плохо 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	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, но допускает некоторые неточности	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 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	Не знает: безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и	Плохо знает: безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и	Знает: безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и	Знает: безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и	

			профессиональных заболеваний	профессиональных заболеваний	профессиональных заболеваний	профессиональных заболеваний, но допускает ошибки	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 документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве	Не владеет: методами поиска и анализа нормативных документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве	Плохо владеет: методами поиска и анализа нормативных документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве	Владеет: методами поиска и анализа нормативных документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве, но допускает некоторые неточности	Владеет: методами поиска и анализа нормативных документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве	
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1. ИД-1 ОПК-4.2. ИД-2 ОПК-4.3. ИД-3	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 ошибки	Знает: современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	
		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	Владеет: навыками	Не владеет:	Плохо владеет:	Владеет:	Владеет:	

		навыков (владение опытом)	обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственно й продукции	использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственно й продукции, но допускает некоторые неточности	использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственно й 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 сельскохозяйственно й продукции	Не знает: экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Плохо знает: экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственно й продукции	Знает: экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственно й продукции, но допускает ошибки	Знает: экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственно й 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 экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ОПК-6.1. ИД-1 ОПК-6.2. ИД-2 ОПК-6.3. ИД-3	Полнота знаний	Знает: экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Не знает: экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Плохо знает: экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	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	
		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	Не умеет: использовать современные информационные технологии для саморазвития и профессиональной деятельности	Плохо умеет: использовать современные информационные технологии для саморазвития и профессиональной деятельности	Умеет: использовать современные информационные технологии для саморазвития и профессиональной деятельности и	Умеет: использовать современные информационные технологии для саморазвития и профессиональной деятельности и	

			делового общения	деятельности и делового общения	деятельности и делового общения	делового общения, но допускает ошибки	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 продукции растениеводства и животноводства	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 воспроизводства сельскохозяйственных животных	Не знает технологии производства продукции растениеводства, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Плохо технологии производства продукции растениеводства, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Знает технологии производства продукции растениеводства, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных, но допускает ошибки;	Знает технологии производства продукции растениеводства, 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	Не умеет разрабатывать технологии производства продукции растениеводства, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции	Плохо умеет разрабатывать технологии производства продукции растениеводства, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции	Умеет разрабатывать технологии производства продукции растениеводства, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в	Умеет разрабатывать технологии производства продукции растениеводства, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в	

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

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

			документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, использовать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	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	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	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, но допускает ошибки;	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	
		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,	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,	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,	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,	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	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	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	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;	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	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	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,	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	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	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	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	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	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;	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 животного происхождения,	Не умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения,	Плохо умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения,	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,	Умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения,	

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

			животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	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, но допускает ошибки;	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	
--	--	--	---	---	---	---	---	--

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен:

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

Уметь: осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде, осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах), воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни, поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций, решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий, использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности, создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов, реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности, участвовать в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности, реализовывать технологии производства продукции растениеводства, животноводства, плодоовощной продукции, обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции, реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства, животноводства, плодоводства и овощеводства, осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия, принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях, осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины, организовать производство хранение и переработку сельскохозяйственной продукции, использовать базовые знания экономики и определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы, решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.

Владеть: навыками осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,

имеющихся ресурсов и ограничений, осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде, осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах), воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни, поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций, решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий, использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности, создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов, реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности, участвовать в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности, реализовывать технологии производства продукции растениеводства, животноводства, плодовоовощной продукции, обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции, реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства, животноводства, плодовоовощной и овощеводства, осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия, принимать управленческие решения по реализации, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях, осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины, организовать производство хранение и переработку сельскохозяйственной продукции, использовать базовые знания экономики и определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы, решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.

2. Место и объем практики в структуре образовательной программы

Преддипломная практика Б2.О.02.03(Пд) входит в Блок 2 Практики учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства.

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

Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)
Б1.О.02	Иностранный язык
Б1.О.03	Философия
Б1.О.04	Русский язык и культура речи
Б1.О.05	Правоведение
Б1.О.06	Химия
Б1.О.07	Математика
Б1.О.08	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.09	Физическая культура и спорт
Б1.О.10.01	Информатика
Б1.О.10.02	Цифровые технологии (в отрасли) и управление данными
Б1.О.11	Экономика и организация предприятий АПК
Б1.О.12	Микробиология
Б1.О.13	Общая биология
Б1.О.14	Биохимия сельскохозяйственной продукции
Б1.О.15	Основы биотехнологии
Б1.О.16	Механизация и автоматизация АПК
Б1.О.17	Физика
Б1.О.18	Введение в профессиональную деятельность
Б1.О.19	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Б1.О.20	Технология хранения и переработки продукции животноводства
Б1.О.21	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
Б1.О.22	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Б1.О.23	Оборудование перерабатывающих производств
Б1.О.24	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
Б1.О.25	Зоогигиена
Б1.О.26	Основы научных исследований
Б1.О.27	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
Б1.О.28	Растениеводство
Б1.О.29	Основы ветеринарии
Б1.О.30.01	Физиология животных
Б1.О.30.02	Производство продукции животноводства
Б1.О.30.03	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
Б1.О.30.04	Производство продукции овцеводства и козоводства
Б1.О.30.05	Птицеводство
Б1.В.01.01	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
Б1.В.01.02	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
Б1.В.01.03	Генетика и разведение животных
Б1.В.01.04	Технология производства мясных полуфабрикатов
Б1.В.01.05	Производство продукции свиноводства
Б1.В.01.06	Кормопроизводство
Б1.В.01.07	Технология производства продукции скотоводства
Б1.В.01.08	Производство колбас
Б1.В.01.09	Производство молочных продуктов
Б1.В.01.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
Б1.В.01.11	Основы технологии пищевых производств
Б1.В.01.12	Производство продукции коневодства
Б1.В.02.01	Базовая физическая культура
Б1.В.02.02	Базовые виды спорта
Б1.В.ДВ.01.01	Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли
Б1.В.ДВ.01.02	Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли
Б1.В.ДВ.02.01	Технико-химический контроль на предприятиях молочной отрасли

Б1.В.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли
 Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
 Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
 Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
 Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа
 Результаты прохождения практики необходимы как предшествующие для следующих дисциплин образовательной программы:
 Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. Объем практики и ее продолжительность

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

Структура и трудоемкость практики

Вид учебной работы	Трудоемкость, час	
	семестр, курс*	
	очная форма	заочная форма
	8 сем.	5 курс
1	2	3
Контактная работа обучающихся с преподавателем	2	2
1. Аудиторные занятия, всего	2	2
- занятия лекционного типа/практическая подготовка	2/2	2/2
2. Самостоятельная работа		
выполнение обучающимися индивидуальных и групповых заданий	214	214
3. Вид итогового контроля	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	Часы
	216	216
	Зачетные единицы	Зачетные единицы
	6	6

4. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Кол-во часов	Формы текущего контроля
1	Организационный	Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности. Согласование плана преддипломной практики с руководителем	2	Устный опрос
2	Производственный	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, завершение экспериментальных исследований	138	Устный опрос
3	Аналитический	Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва - характеристики	32	Устный опрос
4	Отчетный	Сдача отчета по практике и отзыва-характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики	32	Заключение руководителя
5	Заключительный	Оформление ВКР. Защита отчета.	12	Проверка наличия отчета, в том числе и наличия в отчете предварительных результатов эксперимента
	Итого		216	Зачет с оценкой

Содержание разделов практики

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

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

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

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

Раздел 5. Заключительный этап: Оформление ВКР в соответствии с предъявляемыми требованиями, предварительная защита на кафедре. После окончания практики зав. выпускающей кафедрой составляет график защиты отчетов обучающимися на кафедрах. Обучающиеся в 10-дневный срок (после начала занятий) сдают отчеты руководителю практики для проверки. Защита отчетов проводится в течение недели после сдачи отчетов и по итогам защиты выставляется зачет с оценкой, который вносится в ведомость по практике.

5. Формы отчетности по практике

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

Контроль результатов практики обучающегося проходит в форме *зачета* с оценкой с защитой отчета по практике. Оценка вносится в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося.

По результатам практики обучающийся оформляет отчет и сдает руководителю практики. Руководитель практики проверяет правильность выполнения задания и оформления отчета.

По результатам практики обучающийся обязан предоставить:

- Совместный рабочий график (план) проведения практики (если практика проходит на предприятии)

- Индивидуальное задание
- Отзыв-характеристика
- Отчет о практике

Структура отчета по практике:

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

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вопросы промежуточного контроля:

1. Технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов (УК-1, ПКС-3);
2. Правила и порядок подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции (УК-3, ОПК-2, ПКС-4);
3. Разделка мяса говядины и свинины для розничной торговли (УК-7, ПКС-3);
4. Технология производства мясных консервов (ПКС-3);
5. Производство рубленых полуфабрикатов в тесте (ПКС-3);
6. Национальные полуфабрикаты бурятской кухни (УК-5, УК-6, ПКС-3)
7. Современное использование крови животных в мясной промышленности (ОПК-4, ОПК-7, ПКС-3);
8. Технология производства фасованного мяса птицы (в охлажденном и замороженном состоянии) (ПКС-3);
9. Технология производства сливочного масла методом сбивания (ПКС-3);
10. Производство вареных колбас и мясных хлебов. Режимы и применяемое оборудование (ПКС-3);
11. Виды и методы теххимического контроля молока (ОПК-5; ПКС-4);
12. Виды и методы теххимического 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-1-5)
25. Биохимические процессы, протекающие в мясе (ОПК-1, ПКС-4, ПКС-5)
26. Профессиональная подготовка, инструктаж и обучение работающих безопасным методом работы на производстве (УК-8, ОПК-3)
27. Основные приемы оказания первой помощи на месте происшествия (УК-8, ОПК-3)
28. Методы и средства защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий (УК-8, ОПК-3)
29. Общая характеристика современных технологий в свиноводстве (ОПК-4, ПКС-1)
30. Характеристика крупного рогатого скота мясных пород, разводимых в Бурятии (УК-5, УК-7, ПКС-1)
31. Планирование технологических процессов в животноводстве как к объекту управления (ОПК-6, ПКС-3)
32. Разработка стандарта организации на продукцию переработки растениеводства, животноводства, плодоводства и овощеводства (ОПК-2, ПКС-4).

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

8.1 Перечень литературы, рекомендуемой для прохождения практики

Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Основная литература	
Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А. - Новосибир.: Золотой колос, 2015. - 340 с.	http://znanium.com/catalog/product/614908
Производство и переработка продукции животноводства : Учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. - Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2019. - 188 с. - (Высшее образование: Бакалавриат) - Текст : электронный.	http://znanium.com/catalog/product/1003256
Технология производства молока и молочных продуктов : учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание ; М. : ИНФРА-М, 2019. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат).	http://znanium.com/catalog/product/982136
Технология молока и молочных продуктов : Доп. Мин. образ. РФ в качестве учебника для студентов вузов по спец. "Технология молока и молочных продуктов" / Г. Н. Крусь, А. Г. Храмцов, З. В. Волокитина. - М. : КолосС, 2006. - 455 с. (17 экз.)	Библиотека БГСХА
Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. – СПб.: Троицкий мост, 2010.- 704 с. (25 экз)	Библиотека БГСХА
Дополнительная литература	
Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС., Кн. 1 : Общая технология мяса. - 2009. - 565 с. (60 экз.)	Библиотека БГСХА
Антипова Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : КолосС, 2004. - 571 с.(35 экз.)	Библиотека БГСХА
Миколайчик, И.Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И.Н. Миколайчик, Л.А. Морозова, Н.А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com/book/123681
Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции. – СПб.: Троицкий мост, 2012.- 536с. (10 экз)	Библиотека БГСХА
Технология переработки продукции растениеводства / Под ред. Н.М. Личко. - М.: КолосС, 2006.- 616 с. (41 экз)	Библиотека БГСХА

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

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М»	http://znanium.com
Национальная электронная библиотека Издательства «Лань»	https://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	https://urait.ru/

2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
1	2
Научная электронная библиотека eLibrary.Ru	https://www.elibrary.ru/
Национальная электронная библиотека Российской Федерации	https://rusneb.ru/
Научная электронная библиотека КиберЛенинка	https://cyberleninka.ru/
Платформа открытых онлайн-курсов «Открытое образование»	https://openedu.ru/
Платформа онлайн-курсов от лучших вузов России «Универсариум»	https://universarium.org/
Платформа открытых онлайн-курсов и медиатека «Лекториум»	https://www.lektorium.tv/
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Производственная (преддипломная) практика : методические указания для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 49 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=4445
Организация убойных пунктов : учебное пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова" ; сост. Т. В. Полозова. - Улан-Удэ : Изд-во БГСХА им. В. Р. Филиппова, 2018. - 137 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=44
Методические указания к выполнению курсовой работы "Расчет сырья и готовой продукции мясожирового производства" по дисциплине : "Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Каф. "Технология производства, перераб. и стандартизации сел. хоз. продукции" ; сост. Е. В. Залуцкая. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2017. - 27 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=2233
Гармаев Д.Ц. Традиционное животноводство Бурятии : учебное пособие / Д. Ц. Гармаев ; ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова". - Улан-Удэ : Издательство БГСХА имени В. Р. Филиппова, 2018. - 56 с.(10 экз.)	http://bgsha.ru/art.php?i=2188

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

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

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

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

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

**11. Изменения и дополнения
к программе практики Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
в составе ОПОП 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Ведомость изменений

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