

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Максимович Дина Мратовна
Должность: директор Института ветеринарной медицины
Дата подписания: 29.05.2024 13:33:43
Уникальный программный ключ:
665a8aa1f254b0cbf5ca990184421e00ab13b7ac

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института ветеринарной медицины



Д.М. Максимович



Кафедра Естественных научных дисциплин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.01(П) ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки **35.03.07** Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность **Биотехнология** производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Троицк
2024

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.07.2017 г. №669, учебным планом и Положением о практической подготовке обучающихся. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Биотехнология производства * и переработки сельскохозяйственной продукции, очной и заочной форм обучения.

Настоящая рабочая программа практики составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составители – кандидат биологических наук, доцент Лихвадская С.А.
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Вагапова О.А.

Рецензенты:

- Кафедра Естественных наук дисциплин Мещерякова Г.В., кандидат биологических наук, доцент

- АО «Первый хлебокомбинат» * Горбатова Т.В., начальник испытательного центра

Рабочая программа практики обсуждена на заседании кафедры Естественных наук дисциплин
«06» мая 2024 г. (протокол № 9)

Заведующий кафедрой
Естественных наук дисциплин, доктор
биологических наук, профессор



М.А. Дерхо

Рабочая программа практики одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины
«14» мая 2024 г. (протокол № 5)

Председатель методической комиссии
Института ветеринарной медицины, доктор
ветеринарных наук, доцент



Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цели практики	4
2.	Задачи практики	4
3.	Вид, тип практики и формы ее проведения	4
4.	Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
4.1.	Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики	4
4.2.	Планируемые результаты обучения при прохождении практики. Индикаторы достижения компетенций.	5
5.	Место практики в структуре ОПОП	10
6.	Место и время проведения практики	11
7.	Организация проведения практики	13
8.	Объем практики и ее продолжительность	13
9.	Структура и содержание практики	13
9.1	Структура практики	13
9.2.	Содержание практики	15
10.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике	16
11.	Охрана труда при прохождении практики	18
12.	Формы отчетности по практике	19
13.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	20
13.1.	Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе прохождения практики	21
13.2.	Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций	29
13.3.	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций в процессе освоения ОПОП	44
13.4.	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций	47
13.4.1.	Вид и процедуры промежуточной аттестации	47
14.	Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики	48
15.	Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	49
16.	Материально-техническая база, необходимая для проведения практики	49
	Приложения	50

1. Цели практики

Цель технологической практики – овладение профессиональными умениями и навыками, опытом профессиональной деятельности в соответствии с формируемыми компетенциями.

2. Задачи практики

Задачами учебной практики являются:

- закрепить и углубить знания, полученные в период обучения;
- научить обучающихся культуре мышления, способности к обобщению, анализу, восприятию информации;
- овладеть практическими навыками проведения научных исследований в пищевой промышленности;
- изучить организацию и технологию пищевого производства;
- познакомить обучающихся с работой пищевых производств, применением биотехнических технологий и деятельностью специалистов в области биотехнологии;
- привить навыки самостоятельной работы путем участия в работе предприятий, организаций, служб;
- дать представление о биотехнологических способах получения веществ, используемых в питании человека;
- сформировать представление о биотехнологических процессах, используемых в пищевой промышленности;
- собрать материал для выпускной квалификационной работы; - освоить методологию обработки информации и написания отчетов.

3. Вид, тип практики и форма ее проведения

Вид практики: производственная.

Тип практики: технологическая практика.

Практика реализуется в форме практической подготовки.

4. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

4.1 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Процесс прохождения обучающимися учебной практики направлен на формирование следующих компетенций:

универсальных:

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- 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);
- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);
- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4);
- способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);
- 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 (УК-8);

- способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-9);
- способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности (УК-10).

профессиональных:

- способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-2);
- способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-3);
- способен устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-4);
- способен использовать знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности (ПК-5);
- способен организовывать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6);
- способен разрабатывать мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-7);
- способен внедрять безотходные и малоотходные технологии в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-8).

4.2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики.

Индикаторы достижения компетенций

УК-1 – способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-1 – осуществляет поиск, критический анализа и синтез информации, применяет системный подход для решения поставленных задач	знания	Обучающийся должен знать инновационные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики; эффективные традиционные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики (Б2.В.01 – УК-1-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (Б2.В.01 – УК-1-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач (Б2.В.01 – УК-1-Н.1)

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)

ИД-1УК-2 – Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б2.В.01 – УК-2-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б2.В.01 – УК-2-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками, определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б2.В.01 – УК-2-Н.1)

УК-3 – Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою

роль в команде

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-3 – Осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать круг задач социальное взаимодействие и реализацию своей роли в команде (Б2.В.01 – УК-3-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (Б2.В.01 – УК-3-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон (Б2.В.01 – УК-3-Н.1)

УК-4 – способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-4 – Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации	знания	Обучающийся должен деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации (Б2.В.01 – УК-4-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации (Б2.В.01 – УК-4-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть деловой коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации (Б2.В.01 – УК-4-Н.1)

УК-6 – способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-6 – Управляет своим временем, выстраивает и реализовывает траекторию саморазвития на основе	знания	Обучающийся должен знать способности управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (Б2.В.01 – УК-6-3.1)
	умения	Обучающийся должен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (Б2.В.01 – УК-6-У.1)

принципов образования в течение всей жизни	навыки	Обучающийся должен владеть навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (Б2.В.01 – УК-6-Н.1)
--	--------	---

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1УК-8 – создает и поддерживает 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	знания	Обучающийся должен знать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (Б2.В.01 – УК-8-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (Б2.В.01 – УК-8-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (Б2.В.01 – УК-8-Н.1)

УК-9 – способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1 УК-9. Принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	знания	Обучающийся должен знать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (Б2.В.01 – УК-9-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (Б2.В.01 –УК-9-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности (Б2.В.01 – УК-9-Н.1)

УК-10 – способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1 УК-10. Формирует нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному	знания	Обучающийся должен знать признаки проявления коррупционного поведения (Б2.В.01 – УК-10-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь противодействовать различным проявлениям коррупционного поведения (Б2.В.01 –УК-10-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками противодействия различным проявлениям коррупционного поведения (Б.2.В.01 –

поведению и противодействует им в профессиональной деятельности		УК-10-Н.1)
---	--	------------

ПК-2 – способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1ПК-2 – Проводит контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать методы контроля технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.01 – ПК-2-3.1)
	умения	Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь проводить контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-2-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками контроля технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-2-Н.1)

ПК-3 – способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1ПК-3 – Владеет основными принципами внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать основные принципы внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.01 – ПК-3-3.1)
	умения	Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь владеть основными принципами внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ОПК-4-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть основными принципами внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-3-Н.1)

ПК-4 – способен устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1ПК-4 – Устанавливает причины, выбирает	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.01 – ПК-4-3.1)

методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	умения	Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 –ПК-4-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками, устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 –ПК-4-Н.1)

ПК-5 – способен использовать знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1ПК-5 – Использует знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности (Б2.В.01 – ПК-5-З.1)
	умения	Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь использовать знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности (Б.2.В.01 – ПК-5-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками, методами, способами, использования знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности (Б.2.В.01 –ПК-6-Н.1)

ПК-6 - способен организовывать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1ПК-6 – Владеет основными принципами организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.01 – ПК-6-З.1)
	умения	Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь владеть основными принципами организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-6-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть основными принципами организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 –ПК-6-Н.1)

ПК-7 – способен разрабатывать мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1ПК-7 – Разрабатывает мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-7-3.1)
	умения	Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь разрабатывать мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-7-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками разработки мероприятий, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-7-Н.1)

ПК-8 – способен внедрять безотходные и малоотходные технологии в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1ПК-8– Участвует в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать разработки мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-8-3.1)
	умения	Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь участвовать в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-8-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками, методами, способами, в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-8-Н.1)

5. Место практики в структуре ОПОП

Практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Б.2.В.01(П) ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплины, являющиеся предшествующими установленной практики, на освоении которых базируется практик: «Информатика», «Введение в информационные технологии», «Математика и математическая статистика», «Генетика растений и животных», «Экономика», «Организация и управление производством», «Правоведение», «Основы развития личности», «Русский язык и культура речи», «Философия», «Безопасность жизнедеятельности», «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях», «Экологическая биотехнология»,

«Технохимический контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Физико-химические методы исследований в биотехнологии», «Технологические и биотехнологические особенности производства и экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий», «Технологические и биотехнологические особенности производства и экспертиза жиров и масложировой продукции», «Микробиологический контроль сырья и готовой продукции», «Пищевые и биологически активные добавки к пище», «Управление качеством сельскохозяйственной продукции», «Биотехнология бродильных производств», «Физическая и коллоидная химия», «Генная инженерия и нанобиотехнологии», «Биохимия и молекулярная биология», «Биофизика», «Технология и биотехнология переработки продукции птицеводства», «Технология и биотехнология переработки продукции свиноводства», «Биотехнология переработки основной и побочной продукции животноводства», «Биотехнология бродильных производств».

Дисциплины, являющиеся последующими установленной практики, для которых прохождение практики необходимо как предшествующее: «Рациональное питание и функциональные продукты», «Технология и биотехнологические процессы при производстве алкогольных напитков», «Экологическая безопасность сельскохозяйственной продукции и биотехнологического производства», «Биологическая безопасность сырья и готовой продукции», Ферменты и ферментные препараты в пищевой технологии.

6. Место и время проведения практики

Технологическая практика проводится на 4 курсе в 7 семестре (очная форма обучения), 4 курсе во 2 сессии (заочная форма обучения) в рамках учебного плана подготовки обучающихся по направлению 36.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Продолжительность практики составляет 14 недель, 756 часа, 21 ЗЕ.

Практика проводится в организациях, предприятиях, учреждениях и хозяйствах различных форм собственности и организационно-правового статуса, осуществляющих свою деятельность по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: Направленными предприятиями для прохождения обучающимися технологической практики являются:

- стационарной - проводится на кафедрах Института ветеринарной медицины ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, в ИП Маковлев «Хлеб вокзальный», г. Троицк, Челябинская обл.

- выездной - ООО «Подовинновское молоко», г. Южноуральск, Челябинская обл.; АО «Сибирская Аграрная группа», Томская обл., Томский р-н, 12 километр; ООО «Родники Урала», г. Верхнеуральск, Челябинская обл.; Крестьянское хозяйство «Болат», Челябинская обл., Агаповский р-н, п. Аблязово; СС ППК «Шанс», Челябинская обл., Нагайбакский р-н, с. Фершампенуаз; ООО «Урал молоко», Челябинская обл., г. Южноуральск, других организациях (предприятиях), расположенных вне населенного пункта, в котором расположена образовательная организация), располагающих материально-технической базой, необходимой для проведения практик.

Место прохождения практики может быть выбрано обучающимся самостоятельно по согласованию с вузом.

В подразделениях данных предприятий обучающимся выделяют рабочие места для выполнения индивидуальных заданий. В период практики, обучающиеся подчиняются всем правилам внутреннего распорядка и техники безопасности, установленным в данных предприятиях.

При прохождении технологической практики обучающиеся могут обращаться в такие подразделения вуза, как научная библиотека, учебные кафедральные лаборатории и инновационный научно-исследовательский центр.

7. Организация проведения практики

Руководители по практической подготовке от кафедр (по видам практики):

- участвуют в выявлении направленных организаций, в которых возможно прохождение практики и совместно с учебно-методическим управлением готовят к заключению договоры о практической подготовке обучающихся;
- разрабатывают программы практики, индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- составляют план (график) по практической подготовке при проведении практики;
- устанавливают связь с ответственными по практической подготовке от направленных организации и совместно с ними составляют план (график) проведения практики;
- обеспечивают проведение организационных мероприятий и инструктажей по технике безопасности перед выездом обучающихся на практику;
- участвуют в подготовке проектов приказов о практической подготовке обучающихся при проведении практики, с поименным перечислением обучающихся, с указанием направленных организаций, на базе которых проводится практика;
- своевременно распределяют обучающихся по местам практической подготовки при проведении практики и обеспечивают их программами практики, индивидуальными заданиями и направлениями на практику;
- осуществляют контроль за соблюдением сроков организации практической подготовки при проведении практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- осуществляют контроль за обеспечением направленной организацией нормальных условий труда и быта обучающихся, за проведением с обучающимися обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности, а также выполнение обучающимися правил внутреннего трудового распорядка;
- оказывают методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- организуют прием отчетов обучающихся по результатам прохождения практики;
- оценивают результаты прохождения практики обучающимися.

Ответственные по практической подготовке от направленных организаций:

- организуют практическую подготовку при проведении практики, закрепленных за ними обучающихся;
- обеспечивают безопасные условия при организации практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;
- проводят инструктажи обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка;
- предоставляют рабочие места обучающимся;
- контролируют ведение обучающимися дневников, подготовку отчетов по практике, составляют характеристики на обучающихся со стороны направленной организации.

Практика в форме практической подготовки для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

8. Объем практики ее продолжительность

8.1 Объем практики по очной форме обучения составляет 21 зачетных единиц, 756 академических часов. Продолжительность практики составляет 14 недель.

8.2. Объем практики по заочной форме обучения составляет 21 зачетных единиц, 756 академических часов. Продолжительность практики составляет 14 недель.

9. Структура и содержание практики

9.1 Структура практики

9.1.1 Структура практики по очной форме обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практик и	Виды работы по практической подготовке при реализации практики, включая самостоятельную работу обучающихся, и трудоемкость в часах			Форма текущего контроля
		Контактная работа		Самостоятельная работа	
		Общеорганизационная работа	Основная работа		
1	Подготовительный этап	<p>Организационное собрание на кафедре.</p> <p>Знакомство с целью, задачами, организацией практики.</p> <p>Инструктаж по ТБ на кафедре.</p> <p>Организационное собрание на предприятии (организации).</p> <p>Знакомство с руководителем практики от предприятия.</p> <p>Инструктаж по ТБ на предприятии.</p> <p>Составление индивидуального задания прохождения практики.</p> <p>Выбор темы практики. (20ч)</p>	<p>Утверждение индивидуального задания по практике руководителем практики от кафедры и предприятия.</p> <p>Разработка методики проведения практики.</p> <p>Подготовка дневника (2ч)</p>	<p>Изучение и анализ данных, имеющихся в научной литературе по теме практики (20ч)</p>	<p>Проверка знаний ТБ.</p> <p>Ведомость прохождения инструктажа по ТБ.</p> <p>Проверка индивидуального задания по практике.</p> <p>Проверка дневника</p>
2	Производственный период (Практическая подготовка в период проведения практик и в направленности организационной)	<p>Постановка целей и задач практики.</p> <p>Знакомство с методами проведения экспериментальных работ, анализа и обработки экспериментальных данных; правила эксплуатации исследовательского оборудования;</p> <p>программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере; требованиями к оформлению научно-</p>	<p>Изучение научной литературы, нормативно-правовой документации, регламентирующей организацию и проведения биотехнологических процессов; методы оценки качества сырья и готовой продукции;</p> <p>самостоятельное проведение теоретического или экспериментального исследования в рамках поставленных задач;</p> <p>формулирование</p>	<p>Анализ экспериментальных данных с использованием современных компьютерных технологий;</p> <p>Проведение анализа научной литературы по теме практики. (30ч)</p>	<p>Проверка дневника, отчета практики, консультации</p>

		технической и учебно-методической документации (32 ч)	выводов и предложений по результатам исследования или разработка учебно-методической документации (568ч)		
3	Заключительный (Подготовка отчета по практике)	Обработка и систематизация материалов по практике (42 часов)	Оформление отчета по практике (20ч)	Подготовка к промежуточной аттестации по практике (22ч)	Проверка дневника. Проверка отчета. Зачет с оценкой.
Итого:		94	590	72	Зачет с оценкой
Всего		756 / 21,0			

9.1.2 Структура практики по заочной форме обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы по практической подготовке при реализации практики, включая самостоятельную работу обучающихся, и трудоемкость в часах			Форма текущего контроля
		Общеорганизационная работа	Основная работа	Самостоятельная работа	
		Контактная работа			
1	Подготовительный этап	Организационное собрание на кафедре. Знакомство с целью, задачами, организацией практики. Инструктаж по ТБ на кафедре. Организационное собрание на предприятии (организации). Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж по ТБ на предприятии. Составление индивидуального задания прохождения практики. Выбор темы практики. (1ч)	Утверждение индивидуального задания по практике руководителем практики от кафедры и предприятия. (0,5ч)	Разработка методики проведения практики. Подготовка дневника Изучение и анализ данных, имеющихся в научной литературе по теме практики (150ч)	Проверка знаний ТБ. Ведомость прохождения инструктажа по ТБ. Проверка индивидуального задания по практике. Проверка дневника
2	Производственный (практическая подготовка в период проведения)	Постановка целей и задач практики. (0,5ч)	Изучение научной литературы, нормативно-правовой документации, регламенты	Знакомство с методами проведения экспериментальных работ, анализа и обработки экспериментальных данных; правила эксплуатации исследовательского оборудования; программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере; требованиями к оформлению научно-технической и учебно-	Проверка дневника, отчета практики, консультации

	ние практик и в направленности организации)		организацию и проведения биотехнологических процессов (1ч)	методической документации Изучение методы оценки качества сырья и готовой продукции; самостоятельное проведение теоретического или экспериментального исследования в рамках поставленных задач; формулирование выводов и предложений по результатам исследования или разработка учебно-методической документации Анализ экспериментальных данных с использованием современных компьютерных технологий; Проведение анализа научной литературы по теме практики. (452ч)	
3	Заключительный (Подготовка отчета по практике)	Обработка и систематизация материалов по практике (0,5 часов)	Оформление отчета по практике (0,5ч)	Подготовка к промежуточной аттестации по практике (150ч)	Проверка дневника. Проверка отчета. Зачет с оценкой.
	Итого:	2	2	752	Зачет с оценкой
	Всего	756 / 21,0			

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается в индивидуальном порядке с учетом образовательного процесса, а также особенностей психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В результате прохождения технологической практики обучающийся должен научиться решать профессиональные задачи: отбор методик исследования, выбор биотехнологического оборудования, осуществлять сбор материалов, информации, ее первичную обработку. Участвовать в оценке и анализе полученных результатов, составлении отчета.

9.2 Содержание практики

При прохождении практики обучающийся должен выполнить следующие виды работ:

1. Составить индивидуальное задание для прохождения практики и утвердить его у руководителя от кафедры и руководителя от организации (в зависимости от темы и способа практики).

2. Изучить, в зависимости от целей и задач практики: научную литературу, нормативно-правовую документацию, регламентирующую организацию биотехнологического процесса, проведение экспертизы сырья и готовой продукции и пр., требования к технологическим процессам при производстве пищевых продуктов и т.д.

3. Ознакомиться с принципами протекания технологических процессов в соответствии с регламентом и правилами использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции, с требованиями системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с российскими и международными стандартами качества.

4. Изучить правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда предприятия.

5. Ознакомиться с принципами организации работы исполнителей, нахождения и принятия управленческих решений в области организации и нормирования труда.
6. Ознакомиться с методами работы с научно-технической информацией, анализа и обработки экспериментальных данных с использованием российского и международного опыта в профессиональной деятельности, в том числе с использованием программных продуктов, относящихся к профессиональной сфере.
7. Изучить порядок оформления отчетной, технической, нормативной документации.
8. Выполнить исследование по теме практики.
9. Сформулировать выводы и предложения по результатам исследования (возможно, разработка технических условий для внедрения научно-исследовательской работы в производство).
10. Подготовить и оформить отчет по практике, пройти промежуточную аттестацию. В зависимости от темы и типа практики содержание индивидуального задания может изменяться.

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике

Учебно-методические разработки имеются на кафедре Естественных наук, в научной библиотеке, в локальной сети Института ветеринарной медицины и на сайте ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

1. Лихвадская, С.А. Технологическая практика: методические рекомендации по прохождению производственной практики обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная, заочная / С.А. Лихвадская. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 33 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9341>

Непосредственное руководство и контроль за выполнением плана практики бакалавра осуществляет руководитель практики, который:

- определяет задачи по самостоятельной работе бакалавров в период практики с выдачей индивидуального задания, оказывает соответствующую консультационную помощь;
- согласовывает график проведения практики и осуществляет систематический контроль над ее ходом и работой обучающихся;
- оказывает помощь по всем вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета.

Обучающийся при прохождении практики получает от руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики, отчитывается о ней в соответствии с индивидуальным планом.

На технологической практике, обучающиеся выполняют индивидуальные задания.

Примерные темы индивидуальных заданий:

1. Характеристика биотехнологических приемов повышения качества хлебобулочных изделий.
2. Особенности биотехнологических приемов при производстве продуктов питания.
3. Оценка влияния пищевых добавок на качество готовой продукции.
4. Биотехнология как метод улучшения качества и потребительских свойств готовых продуктов питания.
5. Оценка качества мясных продуктов с помощью биотехнологических методов.

6. Использование продукции пчеловодства для повышения биологической ценности кондитерских изделий.
7. Особенности биоресурсного потенциала импортированных свиней в условиях Южного Урала.
8. Ферментативные методы оценки качества готовых пищевых продуктов.
9. Микробиологические методы оценка безопасности пищевых систем.
10. Биотехнологические исследования качества молока и молочных продуктов разных производителей.
11. Биотехнологические приемы повышения качества продуктов при переработке растительного сырья.
12. Генная инженерия – как метод повышения качества продуктов питания.
13. Сельскохозяйственная биотехнология. Основные направления сельскохозяйственной биотехнологии.
14. Пищевая биотехнология. Использование для пищевых целей продуктов микробного синтеза и генетически-модифицированного сырья.
15. Задачи и роль промышленной биотехнологии. Использование в промышленности микроорганизмов и продуктов микробного синтеза.
16. Биотехнология в ветеринарии. Достижения ветеринарной биотехнологии. Зообиотехнология. Биотехнологические приемы в животноводстве.
17. Фитобиотехнология. Основные направления генетической модификации растений.
18. Основы обеспечения защиты окружающей среды при работе предприятий биотехнологической промышленности.
19. Мероприятия по защите персонала, работающего на биопредприятиях.
20. Закономерности роста и развития микроорганизмов. Фазы роста микробной культуры в периодической системе.
21. Технологии, используемые в молочном и сыроваренном производстве.
22. Типовая технологическая схема получения биопрепаратов.
23. Характеристика эталонных, производственных, контрольных штаммов и посевных микробных культур. Их назначение.
24. Контроль качества производственных питательных сред по основным показателям.
25. Методы определения общей концентрации микроорганизмов в суспензии. Способы промышленного культивирования культур клеток.
26. Мембранные методы разделения, выделения и концентрирования биомассы в биотехнологии. Ультрафильтрация. Микрофильтрация.
27. Методы определения биологической концентрации микроорганизмов.
28. Флотация. Устройство аппарата-флотатора.
29. Лиофильное высушивание биопрепаратов. Режимы и контроль процессов сушки.
30. Адсорбция и ионный обмен. Сущность и применение при производстве биопрепаратов.
31. Основные и дополнительные компоненты питательных сред. Их назначение. Методы приготовления.
32. Методы высушивания биопрепаратов. Устройство распылительной сушилки.
33. Устройство аппарата-культиватора.
34. Стерилизация питательных сред и отдельных компонентов. Оборудование, применяемое для стерилизации производственных питательных сред.
35. Применение методики окрашивания по Граму при производстве биопрепаратов.
36. Окрашивание микроорганизмов по методу Ожешко при производстве отдельных групп биопрепаратов.

37. Основные виды источников азота и углерода, используемых при изготовлении производственных питательных сред.
 38. Основные требования, предъявляемые к сырью, используемому для приготовления производственных питательных сред.
 39. Аппаратурное обеспечение биотехнологических процессов.
 40. Методы выделения и концентрирования продуктов микробного синтеза.
 41. Технология изготовления гидролизатов, экстрактов, настоев, лизатов как основы пищевых продуктов.
 42. Применение метода осаждения (седиментации) в биотехнологии.
 43. Технологические стадии приготовления липосомальных форм препаратов.
- Контроль качества липосомальных препаратов.
44. Технология производства витаминов.
 45. Технология производства пробиотиков.
 46. Технология производства ферментов.
 47. Технология производства антибиотиков.
 48. Пробиотики. Характеристика пробиотических микроорганизмов.
 49. Классификация пробиотиков.

Перечень контрольных вопросов для проведения аттестации по итогам технологической практики

1. Что такое научный анализ производственных ситуаций?
2. Какова цель Вашей практики?
3. Как необходимо анализировать результаты биотехнологических исследований?
4. Основы управления качеством продуктов питания с помощью биотехнологических приёмов.
5. Характеристика технологического процесса в соответствии с регламентом.
6. Какие технические средства используют для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции?
7. Какие правила техники безопасности Вы использовали при прохождении практики?
8. Дайте характеристику правилам производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятии – базе практики.
9. Как организована работа коллектива на предприятии – базе практики?
10. Какими правилами руководствуются на предприятии при организации и нормировании труда?
11. Какую роль играет управленческий потенциал предприятия в организации работы?
12. Как необходимо организовать систему менеджмента качества биотехнологической продукции?
13. Какие требования российских и международных стандартов качества используют на предприятии при производстве продуктов питания?
14. По каким критериям систематизируют и обобщают информацию по ресурсам предприятия?
15. Какие ресурсы предприятия используются при производстве продуктов питания?
16. Какая научно-техническая информация используется при организации работы на предприятии?
17. Какие этические и правовые нормы необходимо соблюдать при практике?
18. Дайте понятие термину «плагиат».

11. Охрана труда при прохождении практики

С целью обеспечения сохранности здоровья обучающихся во время прохождения практики необходимо:

1. Провести инструктаж по охране труда и технике безопасности на организационном собрании перед началом практики и оформить соответствующие документы.

2. Пройти вводный инструктаж по технике безопасности и охране труда и непосредственный инструктаж на рабочих местах по месту прохождения практики. Основными задачами инструктажа по ТБ являются: ознакомление с правилами внутреннего распорядка и основами трудовой дисциплины; ознакомление с инструкциями, правилами и нормами по технике безопасности и производственной санитарии, электробезопасности и пожарной безопасности применительно к производственным условиям; ознакомление с санитарно-гигиеническими мероприятиями). Обучающиеся, не прошедшие вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте, к прохождению практики не допускаются.

3. Руководитель практики от кафедры контролирует проведение и оформление должностными лицами предприятия вводного инструктажа на рабочих местах по установленной форме.

4. При прохождении практики обучающиеся обязаны строго соблюдать правила внутреннего распорядка, инструкции, правила и нормы по технике безопасности и производственной санитарии.

5. Обучающийся обязан немедленно сообщить администрации кафедры и руководителю практики от университета о несчастном случае с ним по работе.

6. При несчастном случае с обучающимся, руководитель практики принимает непосредственное участие в расследовании его причин. Результаты расследования руководитель практики немедленно сообщает ректору университета, декану факультета и заведующему кафедрой.

7. Категорически не допускается использовать обучающихся на работах, не отвечающих цели и задачам практики, и направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

12. Форма отчетности по практике

Технологическая практика проводится по индивидуальной форме обучения и аттестуется в форме индивидуального приема отчета о прохождении практики руководителем практики от кафедры. Отчет о прохождении практики обучающийся должен сдать руководителю на заключительном этапе практики, по содержанию он должен соответствовать программе практики.

Во время практики обучающийся обязан вести дневник, отмечая в нем инструктажи, все виды выполняемых работ. Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу обучающегося и его участие в профессиональной деятельности. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. Дневник проверяет руководитель практики, делает устные и письменные замечания по ведению дневника и ставит свою подпись. На основании записей дневника и индивидуального задания составляется отчет о практике.

Отчет объемом 10-15 страниц машинописного текста представляется с вложенными в него документами:

1. Дневник (приложение В).

2. Индивидуальное задание (приложение Б). Оно содержит наименование Института, кафедры, фамилию и инициалы обучающегося и руководителя практики, наименование магистерской программы, дату составления и выдачи. Индивидуальное

задание должно содержать цель и содержание видов работы, период выполнения и результаты. Задание подписывается руководителем практики и обучающимся.

3. Характеристика на обучающегося с места прохождения практики. Она должна содержать сроки и место прохождения практики, выполненные обязанности, его отношение к практике исполнительность, добросовестность, соблюдение трудовой дисциплины, профессиональный интерес, общую оценку качества его подготовки, степень овладения практическими навыками, умение контактировать с людьми, умение анализировать ситуацию, информацию на сформированность компетенций, предусмотренных программой практики (приложение Д).

4. Совместный рабочий график (план) проведения практики, если практика проходит в сторонней организации; или рабочий график (план) проведения практики, если в структурных подразделениях вуза (приложение З).

5. Лист согласования и планируемых результатов практики и ее содержания (приложение Е), если практика проходит в сторонней организации.

Текст отчёта должен включать следующие структурные элементы:

- титульный лист (приложение Г);

- оглавление;

- введение;

- основная часть, в которой в зависимости от места прохождения практики представляется следующая информация:

- характеристика базы практики (структура и виды деятельности предприятия, нормативно-правовая база предприятия, функции руководителя производства);

- результаты производственных работ (анализ производственно-технологической информации, последовательное описание выполненных задач практики или описание полученных результатов);

- заключение, в котором дается анализ полноты выполнения индивидуального задания по практике или выводы по результатам производственных исследований;

- список литературы (приложение К);

- приложение (в случае необходимости).

При формировании отчета необходимо придерживаться следующей структуры:

1. Титульный лист.

2. Индивидуальное задание по практике.

3. Дневник практики.

4. Характеристика на обучающегося с места прохождения практики (кафедра, организация) (приложение Д) и отзыв руководителя практики от кафедры (приложение И).

5. Оглавление.

6. Текст отчета (введение, основная часть, заключение, список литературы).

Формой аттестации итогов практики индивидуальный прием отчета руководителем по практической подготовке от кафедры (по виду практик).

Вид аттестации: зачет с оценкой.

Для преддипломной практики промежуточная аттестация проводится сразу после завершения, что должно быть отражено в плане-графике проведения практики. Промежуточная аттестация по итогам производственных практик, проходящих в летний период, осуществляется не позднее месяца с начала очередного семестра.

Зачет с оценкой по практике приравнивается к зачетам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, по индивидуальному графику, в свободное от учебы время.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или не получившие зачет по практике, могут быть отчислены из

университета, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном уставом университета.

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств.

13.1 Компетенции с указанием их формирований в процессе освоения ОПОП ВО

УК-1 – способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1УК-1 – осуществляет поиск, критический анализа и синтез информации, применяет системный подход для решения поставленных задач	знания	Обучающийся должен знать инновационные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики; эффективные традиционные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики (Б2.В.01 – УК-1-3.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Что такое научный анализ производственных ситуаций?
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (Б2.В.01 –УК-1-У.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Какова цель Вашей практики?
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач (Б2.В.01 – УК-1-Н.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Как необходимо анализировать результаты биотехнологических исследований?

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1УК-2 – Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б2.В.01 – УК-2-3.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Цели и задачи биотехнологии производства продукции растениеводства.

ресурсов и ограничений	умения	Обучающийся должен уметь определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б2.В.01 –УК-2-У.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Цели и задачи биотехнологии производства продукции животноводства
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками, определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б2.В.01 – УК-2-Н.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Цели и задачи хранения сельскохозяйственной продукции

УК-3 – способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1УК-3 – Осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать круг задач социальное взаимодействие и реализацию своей роли в команде (Б2.В.01 – УК-3-3.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Взаимосвязи в деятельности отдельных структурных подразделений и организация их работы с целью обеспечения биотехнологии производства сельскохозяйственной продукции
	умения	Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь осуществлять социальное взаимодействие и реализацию своей роли в команде (Б2.В.01 –УК-3-У.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Структурные подразделения в организации
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон (Б2.В.01 – УК-3-Н.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Обязанности технолога на перерабатывающем предприятии.

УК-4 – способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1УК-4 – Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной форме на	знания	Обучающийся должен деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации (Б2.В.01 – УК-4-3.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Основная документация, используемая при

государственном языке Российской Федерации			производстве продукции растениеводства.
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации (Б2.В.01 – УК-4-У.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Основная документация, используемая при производстве продукции животноводства
	навыки	Обучающийся должен владеть деловой коммуникацией в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации (Б2.В.01 – УК-4-Н.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Документация, оформляемая на готовую продукцию растительного происхождения.

УК-6 – способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1УК-6 – Управляет своим временем, выстраивает и реализовывает траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	знания	Обучающийся должен знать способности управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (Б2.В.01 – УК-6-3.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Основная документация, используемая при производстве продукции растениеводства.
	умения	Обучающийся должен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (Б2.В.01 – УК-6-У.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Основная документация, используемая при производстве продукции животноводства
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (Б2.В.01 – УК-6-Н.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Документация, оформляемая на готовую продукцию растительного происхождения.

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки	Наименование оценочных средств
--	------------------------------------	--------------------------------

ИД-1УК-8 – создает и поддерживает 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	знания	Обучающийся должен знать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (Б2.В.01 – УК-8-3.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	умения	Обучающийся должен уметь создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (Б2.В.01 – УК-8-У.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Охрана труда на предприятии
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (Б2.В.01 – УК-8-Н.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Статистика несчастных случаев на предприятии

УК-9 - способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1 УК-9 - принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	знания	Обучающийся должен знать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (Б2.В.01 – УК-9-3.1)	Отчет о прохождении практики 1. Основные экономические вопросы и их решение в различных экономических системах.
	умения	Обучающийся должен уметь принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (Б2.В.01 – УК-9-У.1)	Отчет о прохождении практики 1. Особенности проявления экономической культуры в различных системах.
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности (Б2.В.01 – УК-9-Н.1)	Отчет о прохождении практики 1. Особенности принятия экономических решений в различных экономических системах.

УК-10 – способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки	Наименование оценочных средств

ИД-1 УК-10. Формирует нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать признаки проявления экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности (Б2.В.01 – УК-10-3.1)	Отчет о прохождении практики 1. Причины коррупционного поведения.
	умения	Обучающийся должен уметь противодействовать различным проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности (Б2.В.01 –УК-10-У.1)	Отчет о прохождении практики 1. Меры профилактики коррупции.
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками противодействия различным проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности (Б2.В.01 – УК-10-Н.1)	Отчет о прохождении практики 1. Основные направления по формированию негативного отношения к коррупции

ПК-2 – способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1ПК-2 – Проводит контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать методы контроля технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.01 – ПК-2-3.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Биотехнология производства и переработки мясных продуктов
	умения	Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь проводить контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-2-У.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Биотехнология производства и переработки молочных продуктов
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками контроля технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-2-Н.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Биотехнология производства и переработки растительных продуктов

ПК-3 – способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки	Наименование оценочных средств

ИД-1ПК-3 – Владеет основными принципами внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать основные принципы внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.01 – ПК-3-3.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Биотехнология производства и переработки мясных продуктов
	умения	Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь владеть основными принципами внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 –ОПК-4-У.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Биотехнология производства и переработки молочных продуктов
	навыки	Обучающийся должен владеть основными принципами внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-3-Н.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Биотехнология производства и переработки растительных продуктов

ПК-4 – способен устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1ПК-4 – Устанавливает причины, выбирает методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.01 – ПК-4-3.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов
	умения	Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 –ПК-4-У.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками, устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Методы выявления и

		производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 –ПК-4-Н.1)	способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов
--	--	--	--

ПК-5 – способен использовать знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1ПК-5 – Использует знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности (Б2.В.01 – ПК-5-3.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов
	умения	Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь использовать знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности (Б.2.В.01 – ПК-5-У.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками, методами, способами, использования знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности (Б.2.В.01 –ПК-6-Н.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов

ПК-6 - способен организовывать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1ПК-6 – Владеет основными принципами организации работ по	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать основные принципы организации работ по	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Основные принципы

<p>проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>		<p>проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.01 – ПК-6-3.1)</p>	<p>организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки мясных продуктов</p>
	умения	<p>Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь владеть основными принципами организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-6-У.1)</p>	<p>Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике</p> <p>1. Основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки молочных продуктов</p>
	навыки	<p>Обучающийся должен владеть основными принципами организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-6-Н.1)</p>	<p>Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике</p> <p>1. Основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки растительных продуктов</p>

ПК-7 – способен разрабатывать мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1ПК-7 – Разрабатывает мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и	знания	<p>Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б2.В.01 – ПК-7-3.1)</p>	<p>Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике</p> <p>1. Мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки мясных</p>

переработки сельскохозяйственной продукции			продуктов
	умения	Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь разрабатывать мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-7-У.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками разработки мероприятий, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 –ПК-7-Н.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов

ПК-8 – способен внедрять безотходные и малоотходные технологии в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1ПК-8– Участвует в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся в результате прохождения практики в форме практической подготовки должен знать разработки мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-8-3.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов
	умения	Обучающийся в результате прохождения практики должен уметь участвовать в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-8-У.1)	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1. Мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками, методами, способами, в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки	Характеристика от предприятия, дневник, отчет по практике 1 Мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии

		сельскохозяйственной продукции (Б.2.В.01 – ПК-8-Н.1)	производства и переработки растительных продуктов
--	--	---	--

13.2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

Отсутствие хотя бы одного из документов (положительной характеристики, дневника, отчета по практике) автоматически означает выставление оценки «неудовлетворительно». Оценка показателей индикаторов достижения компетенций проводится путем устных ответов на контрольные вопросы.

ИД-1УК-1 – осуществляет поиск, критический анализа и синтез информации, применяет системный подход для решения поставленных задач

Показатели оценивания формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
(Б.2.В.01 – 3.1)	Обучающийся не знает инновационные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики; эффективные традиционные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики	Обучающийся слабо знает инновационные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики; эффективные традиционные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики	Обучающийся знает с незначительными ошибками и отдельными пробелами инновационные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики; эффективные традиционные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики	Обучающийся знает с требуемой степенью полноты и точности инновационные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики; эффективные традиционные технологии, используемые в организации, изучаемые и анализируемые студентами в ходе практики
(Б.2.В.01 – У.1)	Обучающийся не умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Обучающийся слабо умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Обучающийся умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
(Б.2.В.01 – Н.1)	Обучающийся не владеет навыками поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного	Обучающийся слабо владеет навыками поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения	Обучающийся владеет навыками с небольшими затруднениями поиска, критического анализа и синтеза информации,	Обучающийся свободно владеет навыками поиска, критического анализа и синтеза

	подхода для решения поставленных задач	поставленных задач	применения системного подхода для решения поставленных задач	информации, применения системного подхода для решения поставленных задач
--	--	--------------------	--	--

ИД-1УК-2 – Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Показатели оценивания формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
(Б.2.В.01 – 3.1)	Обучающийся не знает круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся слабо знает круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся знает с незначительными ошибками и отдельными пробелами круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся знает с требуемой степенью полноты и точности круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
(Б.2.В.01 – У.1)	Обучающийся не умеет определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся слабо умеет определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся умеет определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
(Б.2.В.01 – Н.1)	Обучающийся 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	Обучающийся слабо владеет навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся владеет навыками с небольшими затруднениями определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся свободно владеет навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся

			ограничений	ресурсов и ограничений
--	--	--	-------------	------------------------

ИД-1УК-3 – Осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде

Показатели оценивания формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
(Б.2.В.01 – 3.1)	Обучающийся не знает круг задач социальное взаимодействие и реализацию своей роли в команде	Обучающийся слабо знает круг задач социальное взаимодействие и реализацию своей роли в команде	Обучающийся знает с незначительными ошибками и отдельными пробелами круг задач социальное взаимодействие и реализацию своей роли в команде	Обучающийся знает с требуемой степенью полноты и точности круг задач социальное взаимодействие и реализацию своей роли в команде
(Б.2.В.01 – У.1)	Обучающийся не умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализацию своей роли в команде	Обучающийся слабо умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализацию своей роли в команде	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями осуществлять социальное взаимодействие и реализацию своей роли в команде	Обучающийся умеет осуществлять социальное взаимодействие и реализацию своей роли в команде
(Б.2.В.01 – Н.1)	Обучающийся не владеет навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	Обучающийся слабо владеет навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	Обучающийся владеет навыками с небольшими затруднениями преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	Обучающийся свободно владеет навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон

ИД-1УК-4 – Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации

Показатели оценивания формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.01 – 3.1	Обучающийся не знает деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации	Обучающийся слабо знает деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации	Обучающийся знает с незначительными ошибками и отдельными пробелами деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации	Обучающийся знает с требуемой степенью полноты и точности деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке

				Российской Федерации
Б2.В.01 – У.1	Обучающийся не умеет осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации	Обучающийся слабо умеет осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации	Обучающийся умеет осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации
Б2.В.01 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками деловой коммуникации в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации	Обучающийся слабо владеет навыками деловой коммуникации в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации	Обучающийся владеет навыками с небольшими затруднениями деловой коммуникации в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации	Обучающийся свободно владеет навыками деловой коммуникации в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации

ИД-1УК-6 – Управляет своим временем, выстраивает и реализовывает траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Показатели оценивания формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.01 – 3.1	Обучающийся не знает способности управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Обучающийся слабо знает способности управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Обучающийся знает с незначительными ошибками и отдельными пробелами способности управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Обучающийся знает с требуемой степенью полноты и точности способности управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Б2.В.01 – У.1	Обучающийся не умеет управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Обучающийся слабо умеет управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями осуществлять управление своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на	Обучающийся умеет управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей

			основе принципов образования в течение всей жизни	жизни
Б2.В.01 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Обучающийся слабо владеет навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Обучающийся владеет навыками с небольшими затруднениями управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Обучающийся свободно владеет управлением своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

ИД-1УК-8 – создает и поддерживает 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

Показатели оценивания формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.01 – 3.1	Обучающийся не знает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Обучающийся слабо знает безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Обучающийся знает с незначительными ошибками и отдельными пробелами безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Обучающийся знает с требуемой степенью полноты и точности безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
Б2.В.01 – У.1	Обучающийся не умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Обучающийся слабо умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Обучающийся умеет управлять создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
Б2.В.01 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении	Обучающийся слабо владеет навыками создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных	Обучающийся владеет навыками с небольшими затруднениями создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности,	Обучающийся свободно владеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе

	чрезвычайных ситуаций	ситуаций	в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	при возникновении чрезвычайных ситуаций
--	-----------------------	----------	---	---

ИД-1 УК-9 - принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

Показатели оценивания формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
(Б2.В.01 – 3.1)	Обучающийся не знает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Обучающийся слабо знает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
(Б2.В.01 – У.1)	Обучающийся не умеет принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Обучающийся слабо умеет принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Обучающийся умеет принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
(Б2.В.01 – Н.1)	Обучающийся не владеет навыками для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	Обучающийся слабо владеет навыками для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	Обучающийся владеет навыками для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности	Обучающийся свободно владеет навыками для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности

ИД-1 УК-10 – формирует нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности

Показатели оценивания формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень

(Б2.В.01 – 3.1)	Обучающийся не знает признаки проявления экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности	Обучающийся слабо знает признаки проявления экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает признаки проявления экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает признаки проявления экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности
(Б2.В.01 – У.1)	Обучающийся не умеет противодействовать различным проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности	Обучающийся слабо умеет противодействовать различным проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет противодействовать различным проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности	Обучающийся умеет противодействовать различным проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности
(Б2.В.01 – Н.1)	Обучающийся не владеет навыками противодействия различным проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности	Обучающийся слабо владеет навыками противодействия различным проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности	Обучающийся владеет навыками противодействия различным проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности	Обучающийся свободно владеет навыками противодействия различным проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности

ИД-1ПК-2 – проводит контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Показатели оценивания формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.01 – 3.1	Обучающийся не знает методы контроля технологических параметров и режимов производства и переработки	Обучающийся слабо знает методы контроля технологических параметров и режимов производства и переработки	Обучающийся знает с незначительными ошибками и отдельными пробелами методы контроля технологических	Обучающийся знает с требуемой степенью полноты и точности методы контроля технологических параметров и режимов

	сельскохозяйственной продукции	сельскохозяйственной продукции	параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Б.2.В.01 – У.1	Обучающийся не умеет проводить контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо умеет проводить контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями проводить контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся умеет проводить контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Б.2.В.01 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся свободно владеет контролем технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ИД-1ПК-3 – владеет основными принципами внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Показатели оценивания формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б.2.В.01 – 3.1	Обучающийся не знает основные принципы внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо знает основные принципы внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся знает с незначительными ошибками и отдельными пробелами основные принципы внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся знает с требуемой степенью полноты и точности основные принципы внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Б.2.В.01 – У.1	Обучающийся не умеет владеть основными принципами внедрения системы управления качеством, безопасностью и	Обучающийся слабо умеет владеть основными принципами внедрения системы управления качеством, безопасностью и	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями владеть основными принципами внедрения системы управления	Обучающийся умеет владеть основными принципами внедрения системы управления качеством, безопасностью и

	прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Б.2.В.01 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся свободно владеет контролем технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ИД-1ПК-4 – устанавливает причины, выбирает методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Показатели оценивания формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.01 – 3.1	Обучающийся не знает причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо знает причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся знает с незначительными ошибками и отдельными пробелами причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся знает с требуемой степенью полноты и точности причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Б.2.В.01 – У.1	Обучающийся не умеет устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо умеет устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся умеет устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Б.2.В.01 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками, устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии	Обучающийся слабо владеет навыками, устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии	Обучающийся владеет навыками, устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии	Обучающийся свободно владеет навыками устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии

	производства и переработки сельскохозяйственной продукции	производства и переработки сельскохозяйственной продукции	производства и переработки сельскохозяйственной продукции	биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
--	---	---	---	---

ИД-1ПК-5 – использует знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности

Показатели оценивания формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.01 – 3.1	Обучающийся не знает знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности	Обучающийся слабо знает знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности	Обучающийся знает с незначительными ошибками и отдельными пробелами знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности	Обучающийся знает с требуемой степенью полноты и точности знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности
Б.2.В.01 – У.1	Обучающийся не умеет использовать знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности	Обучающийся слабо умеет использовать знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями использовать знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности	Обучающийся умеет использовать знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности
Б.2.В.01 – Н.1	Обучающийся не владеет методами использования знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности	Обучающийся слабо владеет методами использования знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности	Обучающийся владеет методами использования знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности	Обучающийся свободно владеет методами использования знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности

ИД-1ПК-6 – владеет основными принципами организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Показатели оценивания	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки
-----------------------	---

	переработки сельскохозяйственной продукции	переработки сельскохозяйственной продукции	переработки сельскохозяйственной продукции	производства и переработки сельскохозяйственной продукции
--	--	--	--	---

ИД-1ПК-7 – разрабатывает мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Показатели оценивания формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б.2.В.01 – 3.1	Обучающийся не знает мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо знает мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся знает с незначительными ошибками и отдельными пробелами мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся знает с требуемой степенью полноты и точности мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Б.2.В.01 – У.1	Обучающийся не умеет разрабатывать мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо умеет разрабатывать мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями разрабатывать мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся умеет разрабатывать мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Б.2.В.01 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками разработки мероприятий, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо владеет навыками разработки мероприятий, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся владеет навыками разработки мероприятий, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся свободно владеет навыками разработки мероприятий, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ИД-1ПК-8– участвует в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Показатели оценивания формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б.2.В.01 – 3.1	Обучающийся не знает разработки мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо знает разработки мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся знает с незначительными ошибками и отдельными пробелами разработки мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся знает с требуемой степенью полноты и точности разработки мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Б.2.В.01 – У.1	Обучающийся не умеет участвовать в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо умеет участвовать в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся умеет с незначительными затруднениями участвовать в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся умеет участвовать в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Б.2.В.01 – Н.1	Обучающийся не владеет навыками в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо владеет навыками в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся владеет навыками в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся свободно владеет навыками в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

13.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций в процессе освоения ОПОП

Лихвадская, С.А. Технологическая практика: методические рекомендации по прохождению производственной практики обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,

направленность Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная, заочная / С.А. Лихвадская. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023.- 31 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9341>

Типовые контрольные вопросы к зачету с оценкой по практике

Наименование типовых контрольных вопросов по каждому показателю оценивания (формируемым ЗУН)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<ol style="list-style-type: none"> 1. Что такое научный анализ производственных ситуаций? 2. Какова цель Вашей практики? 3. Как необходимо анализировать результаты биотехнологических исследований? 	ИД-1УК-1 – осуществляет поиск, критический анализа и синтез информации, применяет системный подход для решения поставленных задач
<ol style="list-style-type: none"> 1. Цели и задачи биотехнологии производства продукции растениеводства. 2. Цели и задачи биотехнологии производства продукции животноводства 3. Цели и задачи хранения сельскохозяйственной продукции 	ИД-1УК-2 – Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
<ol style="list-style-type: none"> 1. Взаимосвязи в деятельности отдельных структурных подразделений и организация их работы с целью обеспечения биотехнологии производства сельскохозяйственной продукции. 2. Структурные подразделения в организации. 3. Обязанности технолога на перерабатывающем предприятии. 	ИД-1УК-3 – Осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде
<ol style="list-style-type: none"> 1. Основная документация, используемая при производстве продукции растениеводства. 2. Основная документация, используемая при производстве продукции животноводства 3. Документация, оформляемая на готовую продукцию растительного происхождения. 	ИД-1УК-4 – Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации
<ol style="list-style-type: none"> 1. Основная документация, используемая при производстве продукции растениеводства. 2. Основная документация, используемая при производстве продукции животноводства 3. Документация, оформляемая на готовую продукцию растительного происхождения. 	ИД-1УК-6 – Управляет своим временем, выстраивает и реализовывает траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
<ol style="list-style-type: none"> 1. Методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 2. Охрана труда на предприятии 3. Статистика несчастных случаев на предприятии 	ИД-1УК-8 – создает и поддерживает 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
<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные экономические вопросы и их решение в различных 	ИД-1 УК-9 - принимает

<p>экономических системах.</p> <p>2. Особенности проявления экономической культуры в различных системах.</p> <p>3. Особенности принятия экономических решений в различных экономических системах</p>	<p>обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>
<p>1. Причины коррупционного поведения.</p> <p>2. Меры профилактики коррупции.</p> <p>3. Основные направления по формированию негативного отношения к коррупции</p>	<p>ИД-1 УК-10 - формирует нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности</p>
<p>1. Биотехнология производства и переработки мясных продуктов</p> <p>2. Биотехнология производства и переработки молочных продуктов</p> <p>3. Биотехнология производства и переработки растительных продуктов</p>	<p>ИД-1ПК-2 – Проводит контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
<p>1. Основные принципы внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки мясных продуктов</p> <p>2. Основные принципы внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки молочных продуктов</p> <p>3. Основные принципы внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки растительных продуктов</p>	<p>ИД-1ПК-3 – Владеет основными принципами внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
<p>1. Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов</p> <p>2. Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов</p> <p>3. Методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов</p>	<p>ИД-1ПК-4 – Устанавливает причины, выбирает методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
<p>1. Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов</p> <p>2. Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов</p> <p>3. Химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов</p>	<p>ИД-1ПК-5 – Использует знания о физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессах в профессиональной деятельности</p>
<p>1. Основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки мясных продуктов</p> <p>1. Основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки мясных продуктов</p> <p>2. Основные принципы организации работ по проведению испытаний,</p>	<p>ИД-1ПК-6 – Владеет основными принципами организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения</p>

<p>внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки молочных продуктов</p> <p>3. Основные принципы организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки растительных продуктов</p>	<p>эффективности технологических и биотехнологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
<p>1. Мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов</p> <p>2. Мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов</p> <p>3. Мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов</p>	<p>ИД-1ПК-7 – Разрабатывает мероприятия, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья и материалов в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
<p>1. Мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки мясных продуктов</p> <p>2. Мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки молочных продуктов</p> <p>3. Мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки растительных продуктов</p>	<p>ИД-1ПК-8– Участвует в разработке мероприятий по внедрению безотходных и малоотходных технологий в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>

13.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций

Материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, а также контрольные вопросы по показателям сформированности компетенций представлены в методической разработке:

1. Лихвадская, С.А. Технологическая практика: методические рекомендации по прохождению производственной практики обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная, заочная / С.А. Лихвадская. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023.- 33 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9341>

13.4.1. Вид и процедуры промежуточной аттестация

Вид аттестации: зачет с оценкой. Зачет с оценкой является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по итогам проведения практики.

Для учебной и преддипломной практики промежуточная аттестация проводится сразу после их завершения, что должно быть отражено в плане-графике проведения практики. Промежуточная аттестация по итогам производственных практик, проходящих в летний период, осуществляется не позднее месяца с начала очередного семестра.

Формой аттестации итогов практики индивидуальный прием отчета руководителем по практической подготовке от кафедры. Форма аттестации итогов

практики определяются утвержденной программой практики, и доводится до сведения обучающихся перед началом практики.

По результатам зачета с оценкой обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично», внесенные зачетно-экзаменационную ведомость, являются результатом успешного прохождения практики.

Результат зачета выставляется руководителем по практической подготовке от кафедры (по виду практики), в день его проведения в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Для проведения зачета руководитель по практической подготовке от кафедры (по виду практики) накануне получает в директорате Института ветеринарной медицины зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в директорат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Обучающимся, имеющим академическую задолженность по практике, в директорате Института ветеринарной медицины выдается экзаменационный лист. В данном случае при успешном прохождении аттестации оценка выставляется руководителем по практической подготовке от кафедры (по виду практики) в экзаменационный лист. Руководитель по практической подготовке от кафедры (по виду практики) сдает экзаменационный лист в директорате Института ветеринарной медицины в день проведения зачета или утром следующего дня.

До начала проведения промежуточной аттестации обучающиеся сдают на направленностьную кафедру руководителю по практической подготовке от кафедры (по виду практики) отчетные документы: отчет по практике (по учебной и преддипломной практикам) и характеристику, дневник, отчет по практике (по производственной практике). Отсутствие хотя бы одного из документов (положительной характеристики, дневника, отчета по практике) автоматически означает выставление оценки «неудовлетворительно».

Индивидуальный прием отчета руководителем по практической подготовке от кафедры (по виду практики)

Руководителем по практической подготовке от кафедры (по виду практики) проводится зачет, на основе устных ответов обучающегося на контрольные вопросы по каждому показателю сформированности компетенций и представленных ранее отчетных документов. Преподавателю предоставляется право задавать обучающемуся дополнительные вопросы в рамках программы практики. Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять 10 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

3. Шкала и критерии оценивания ответа, обучающегося представлены в таблице
- Вид аттестации: зачет с оценкой

Шкала	Критерии оценивания
-------	---------------------

Оценка «отлично»	- наличие положительной характеристики, дневника, отчета по практике; - демонстрация глубокой теоретической подготовки; - проявлены умения обобщать, анализировать материал, делать выводы; - содержательные и правильные ответы на контрольные вопросы по каждому показателю сформированности компетенций
Оценка «хорошо»	- наличие положительной характеристики, дневника, отчета по практике; - демонстрация глубокой теоретической подготовки; - проявлены умения обобщать, анализировать материал, делать выводы; - содержательные и правильные ответы на контрольные вопросы по каждому показателю сформированности компетенций, незначительные затруднения и противоречия в ответах
Оценка «удовлетворительно»	- наличие положительной характеристики, дневника, отчета по практике; - демонстрация теоретической подготовки; - проявлены недостаточные умения обобщать, анализировать материал, делать выводы; - ответы на контрольные вопросы по каждому показателю сформированности компетенций даны недостаточные, установлены затруднения при ответах
Оценка «неудовлетворительно»	Отсутствие хотя бы одного из документов: характеристики, дневника, отчета по практике; - слабая теоретическая подготовки; - отсутствуют умения обобщать, анализировать материал, делать выводы; - отсутствуют ответы на контрольные вопросы по каждому показателю сформированности компетенций, допущены принципиальные ошибки

14. Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики

Во время прохождения практики, обучающиеся могут воспользоваться книгообеспечением, размещенным в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, а также Интернет-ресурсами, программным обеспечением.

а) Основная литература

1. Ключникова Д. В. Техно-химический контроль на предприятиях отрасли. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]. 1: учебное пособие / Д.В. Ключникова; Министерство образования и науки РФ; Воронежский государственный университет инженерных технологий - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017 - 116 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482066>

2. Кульнева Н. Г. Общая технология отрасли. Основное сырье отрасли. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.Г. Кульнева; науч. ред. Г. В. Агафонов; Министерство образования и науки РФ; Воронежский государственный университет инженерных технологий - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017 - 83 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482072>

3. Производственный контроль предприятий отрасли. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.Ю. Мальцева, О.Л. Мещерякова, О.С. Корнеева, Г.П. Шуваева, А.Е. Чусова, Т.В. Свиридова; науч. ред. О. С. Корнеева; Министерство образования и науки РФ; Воронежский государственный университет инженерных технологий - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016 - 97 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482014>

б) дополнительная литература

1. Процессы и аппараты пищевой технологии : учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург :

Лань, 2021. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168675>

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167383>

3. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс] / О.А. Неверова; Г.А. Гореликова; В.М. Позняковский - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007 - 416 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57396>

4. Петухова Е. В. Пищевая микробиология [Электронный ресурс] / Е.В. Петухова; А.Ю. Крыницкая; З.А. Канарская - Казань: Издательство КНИТУ, 2014 - 117 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428098>

5. Позняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] / В.М. Позняковский - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007 - 528 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57534>

6. Соколова О. Я. Производственный контроль молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] / О.Я. Соколова - Оренбург: ОГУ, 2012 - 195 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270299>

7. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] / В.Я. Пономарев - Казань: Издательство КНИТУ, 2008 - 145 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259043>

в) Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для проведения практики

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам, <https://юургау.рф>
2. ЭБС «Лань», <http://e.lanbook.com/>
3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн», <http://www.biblioclub.ru/>

15. Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

«Техэксперт» - информационно-справочная система (ИСС), содержащая нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию. Доступ к ИСС «Техэксперт» предоставляется с компьютеров Научной библиотеки ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Электронная информационно-образовательная среда на базе Moodle используется при организации практической подготовки с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Список лицензионного программного обеспечения (Таблица №1).
Таблица №1

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Назначение
1.	MyTestXPRo 11.0	Программное обеспечение для тестирования знаний обучающихся
2.	Мой Офис Стандартный	Офисный пакет приложений
3.	Microsoft Office (2010-2019)	Офисный пакет приложений
4.	Windows (XP,7,10)	Операционная система

5.	Операционная система специального назначения «Astra Linux Special Edition» с офисной программой LibreOffice	Операционная система
6.	Google Chrome, Mozilla Firefox, Opera, Yandex Browser	Веб-браузер
7.	ИС: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях	Учет финансово-хозяйственной деятельности предприятий
8.	Цифровая лаборатория Архимед 4.0 Multilab1.4.22 ПО для сбора и обработки данных	Имитационное выполнение лабораторных работ
9.	MOODLE	Система управления обучением

16. Материально-техническое обеспечение практики

а) Учебные аудитории:

1. Учебная аудитория № 314а; 314б для проведения групповых и индивидуальных консультаций, приема текущей и промежуточной аттестации.

2. Помещение № 420 для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную образовательную среду.

3. Помещение № 316 для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

б) Основное учебно-лабораторное оборудование:

- весы ВЛР-200;
- рН-метр, рН -150 МИ (0-14 рН);
- рефрактометр, колориметр КФК-2, спектрофотометр ПЭ-5300 В,
- дистиллятор UD-1100;
- баня водяная комбинированная лабораторная;
- центрифуга ОПН-80;
- сушильный шкаф;
- термостат ТС-80М;
- штативы лабораторные;
- холодильник «Чинар»
- ноутбук eMachines E 732 Z,
- комплект мультимедиа: проектор AcerX 1210К;
- проекционный экран ApoLLO-T.
- лабораторная посуда общего, специального; наборы реактивов х.ч. и ч.д.а. (химически чистых и чистых для анализа), включая ГСО (Государственные стандартные образцы).

Образец заявления на прохождение практики

Ректору ФГБОУ ВО Южно-Уральский
ГАУ Черепухиной С.В.
от обучающегося _____
курса _____ группы _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу Вас направить меня для прохождения производственной практики по
получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности на

_____ (название кафедры, организации)

в период с « _____ » _____ по « _____ » _____ 20__ г.

Кафедра, ответственная за прохождение практики

Зав. кафедрой _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)

« _____ » _____ 20__ г. Обучающийся _____ (подпись)

Приложение Б

Рекомендуемая форма индивидуального задания по практике

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГАУ)
Институт ветеринарной медицины

Кафедра _____

Согласовано:

Руководитель практики от организации
(место прохождения практики) _____ ФИО
«___» _____ 20__ г.

Индивидуальное задание по технологической практике

Обучающийся _____ гр. _____
(ФИО)

Руководитель практики от кафедры _____
(ФИО)

№ п/п	Формулировка задания	Период исполнения
1	Цель:	
2	Содержание практики: 1. Изучить: 2. Практически выполнить: 3. Приобрести навыки:	
2	Виды заданий:	

Задание выдал:

_____ (подпись) _____ ФИО
должность

Задание получил:

_____ группа _____ (подпись, дата)
ФИО

Приложение Г

Рекомендуемая форма титульного листа отчета по практике

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГАУ)
Институт ветеринарной медицины

Кафедра _____

ОТЧЕТ

о прохождении технологической практики

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность – Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Квалификация – бакалавр

Форма обучения: очная (заочная)

Обучающийся _____
ФИО группа (подпись, дата)

Руководитель практики _____
ФИО должность (подпись, дата)

Место прохождения практики _____

Календарный срок прохождения практики _____

Троицк 20__

Рекомендуемая форма листа согласования и планируемых результатов практики и ее содержания

**Лист
согласования планируемых результатов практики и ее содержания**

Согласовано

Руководитель практики от организации _____ Ф.И.О.
« ____ »
_____ 20__ г.

Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

В соответствии с требованиями ФГОС ВО бакалавр направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в результате прохождения практики должен приобрести следующие компетенции:

- универсальных (УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10):
- профессиональные (ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8):

Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУН)		
	Знать	Уметь	Владеть
УК-1			
ПК-2			
....			

Содержание технологической практики

При прохождении практики обучающимися должны быть изучены следующие вопросы:

- 1.
- 2.
3. и т.д.

Рекомендуемая форма отчета руководителя по практике

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины

Кафедра _____

Утверждаю:
Зав. кафедрой _____ Ф.И.О.
« ____ » _____ 20__ г.

ОТЧЕТ

о результатах прохождения технологической практики обучающимися 4 курса
за 20__-20__ учебный год

Уровень высшего образования: бакалавриат

Код и направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность: Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: очная (заочная)

Троицк 20__

Содержание отчета

1. Общее количество обучающихся, закрепленных за руководителем на практику.
2. Руководитель практики от кафедры.
3. Задачи практики.
4. Период прохождения практики.
5. Обеспеченность обучающихся программой практики, методическими указаниями, индивидуальными заданиями.
6. Дата проведения организационного собрания.
7. Дата проведения инструктажа по охране труда.
8. Виды работ, которые выполняли обучающиеся во время прохождения практики.
9. Данные о трудовой дисциплине и травматизме во время практики.
10. Сроки проведения промежуточной аттестации и её форма.
11. Результаты промежуточной аттестации.

Руководитель практики _____ Ф.И.О.

Рекомендуемая форма совместного графика (плана) проведения практики очной формы обучения

Совместный рабочий график (план) проведения (Рабочий график (план) проведения)

технологической практики, в период с _____ 20__ г. по _____ 20__ г. для обучающихся направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

В период практики планируется проведение следующих этапов:

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы по практической подготовке при реализации практики, включая самостоятельную работу обучающихся, и трудоемкость в часах			Форма текущего контроля
		Общеорганизационная работа	Основная работа	Самостоятельная работа	
		Контактная работа			
1	Подготовительный этап	Организационное собрание на кафедре. Знакомство с целью, задачами, организацией практики. Инструктаж по ТБ на кафедре. Организационное собрание на предприятии (организации). Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж по ТБ на предприятии. Составление индивидуального задания прохождения практики. Выбор темы практики. (20ч)	Утверждение индивидуального задания по практике руководителем практики от кафедры и предприятия. Разработка методики проведения практики. Подготовка дневника (2ч)	Изучение и анализ данных, имеющихся в научной литературе по теме практики (20ч)	Проверка знаний ТБ. Ведомость прохождения инструктажа по ТБ. Проверка индивидуального задания по практике. Проверка дневника
2	Производственный (Практическая подготовка в период проведения практики в направленной организации)	Постановка целей и задач практики. Знакомство с методами проведения экспериментальных работ, анализа и обработки экспериментальных данных; правила эксплуатации исследовательского оборудования; программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере; требованиями к оформлению научно-технической и учебно-методической документации (32 ч)	Изучение научной литературы, нормативно- правовой документации, регламентирующей организацию и проведения биотехнологических процессов; методы оценки качества сырья и готовой продукции; самостоятельное проведение теоретического или экспериментального исследования в рамках поставленных задач; формулирование выводов и предложений по результатам исследования или разработка учебно-методической документации (586ч)	Анализ экспериментальных данных с использованием современных компьютерных технологий; Проведение анализа научной литературы по теме практики. (30ч)	Проверка дневника, отчета практики, консультации
3	Заключительный (Подготовка отчета по практике)	Обработка и систематизация материалов по практике (42 часов)	Оформление отчета по практике (20ч)	Подготовка к промежуточной аттестации по практике (22ч)	Проверка дневника. Проверка отчета. Зачет с оценкой.
Итого:		94	590	72	Зачет с оценкой
Всего		756 / 21,0			

Материально-техническое обеспечение кафедры (организации), позволяющее реализовать этапы практики, представлено оборудованием:

Руководитель практики

ФИО

должность

(подпись, дата)

Рекомендуемая форма совместного графика (плана) проведения практики
заочной формы обучения

**Совместный рабочий график (план) проведения
(Рабочий график (план) проведения)**

технологической практики, в период с _____ 20__ г. по _____ 20__ г. для обучающихся
направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции, направленность Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

В период практики планируется проведение следующих этапов:

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы по практической подготовке при реализации практики, включая самостоятельную работу обучающихся, и трудоемкость в часах			Форма текущего контроля
		Общеорганизационная работа	Основная работа	Самостоятельная работа	
		Контактная работа			
1	Подготовительный этап	Организационное собрание на кафедре. Знакомство с целью, задачами, организацией практики. Инструктаж по ТБ на кафедре. Организационное собрание на предприятии (организации). Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж по ТБ на предприятии. Составление индивидуального задания прохождения практики. Выбор темы практики. (1ч)	Утверждение индивидуально го задания по практике руководителем практики от кафедры и предприятия. (0,5ч)	Разработка методики проведения практики. Подготовка дневника Изучение и анализ данных, имеющихся в научной литературе по теме практики (150ч)	Проверка знаний ТБ. Ведомость прохождения инструктажа по ТБ. Проверка индивидуального задания по практике. Проверка дневника
2	Производственный (практическая подготовка в период проведения практики в направленности организации)	Постановка целей и задач практики. (0,5ч)	Изучение научной литературы, нормативно-правовой документации, регламентирующей организацию и проведения биотехнологических процессов (1ч)	Знакомство с методами проведения экспериментальных работ, анализа и обработки экспериментальных данных; правила эксплуатации исследовательского оборудования; программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере; требованиями к оформлению научно-технической и учебно-методической документации Изучение методы оценки качества сырья и готовой продукции; самостоятельное проведение теоретического или экспериментального исследования в рамках поставленных задач; формулирование выводов и предложений по результатам исследования или разработка учебно-методической документации Анализ экспериментальных данных с использованием современных компьютерных технологий; Проведение анализа научной литературы по теме практики. (452ч)	Проверка дневника, отчета практики, консультации
3	Заключительный (Подготовка отчета по практике)	Обработка и систематизация материалов по практике (0,5 часов)	Оформление отчета по практике (0,5ч)	Подготовка к промежуточной аттестации по практике (150ч)	Проверка дневника. Проверка отчета. Зачет с оценкой.
	Итого:	2	2	752	Зачет с оценкой
	Всего	756 / 21,0			

Материально-техническое обеспечение кафедры (организации), позволяющее реализовать этапы практики, представлено оборудованием:

Руководитель практики

ФИО

должность

(подпись, дата)

Рекомендуемая форма отзыва

ОТЗЫВ

Обучающийся _____ гр. _____

Кафедра _____

Место прохождения практики _____

Период прохождения: с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Текст отзыва: _____

Руководитель практики:

должность

(подпись)

Ф И О

дата

Правила оформления библиографического списка

Составление описания книги с одним автором

Пример: Хрюнов, А. В. Основы релятивистской физики [Текст] / А. В. Хрюнов. – Москва: Физматкнига, 2003. – 361 с.

Составление описания книги с двумя или тремя авторами

Пример: Захарова, В. В. Как написать и защитить диплом [Текст]: Учеб. пособие для экон. спец. / В. В. Захарова, В. С. Соколов, А. И. Иванов. – Москва : ФОРУМ, 2008. – 63 с.

Составление описания на книгу более трех авторов

Пример: Нанотехнологии. Азбука для всех [Текст] / Н. С. Абрамчук [и др.] ; под ред. Ю. Д. Третьякова. - 2-е изд., испр. и доп. – Москва : ФИЗМАТЛИТ, 2009. – 367с.

Составление описания статьи с одним, двумя или тремя авторами

Пример: Балабанов, С. С. Подготовка научных кадров социогуманитарного профиля в аспирантуре [Текст] / С. С. Балабанов, Б. И. Бедный, А. А. Миронос // Социологические исследования. – 2008. – № 3. – С. 70-78.

Пример: Пасынков, В. В. Материалы электронной техники [Текст] / В. В. Пасынков, В. С. Сорокин. – Санкт-Петербург: Изд-во Лань, 2005. – 246 с.

Составление описания книги или сборника под редакцией одного автора

Пример: Методы компьютерной оптики [Текст] / Под ред. В. А. Сойфера. – Москва : Физматлит, 2003. – 356 с.

Пример: Золотухин, И. В. Новые направления физического материаловедения [Текст] / И. В. Золотухин. – Воронеж : Изд-во Воронежского госуниверситета, 2000. – 379 с.

Составление описания книги, изданной в нескольких томах

Пример: Сивухин, Д. В. Общий курс физики [Текст] / Д. В. Сивухин. – Москва : Физматлит МФТИ, 2002. – Т.1. – 478 с.

Составление описания книги, под общим названием которой объединено несколько книг

Пример: Савельев, И. В. Курс общей физики [Текст]: Кн.1: Механика / И. В. Савельев – Москва : Изд-во Астрель, 2003. – 362 с.

Оформление сведений о стандартах

ГОСТ 2.105-95. ЕСКД. Общие требования к текстовым документам. - Введ. 01.07.96.

Порядок описания всех других источников необходимо брать непосредственно из ГОСТ 7.1-2003, с полным текстом которого можно ознакомиться, например, на сайте Федерального агентства РФ по техническому регулированию и метрологии (переходя на сайт агентства по следующей ссылке - <http://protect.gost.ru/document.aspx?Control=7&id=129865>).

Библиографическое описание электронных ресурсов

Пример: Рубрикон [Электронный ресурс]: энциклопедии, словари, справочники. – Электронные данные. – Москва, 2000. – Режим доступа: <http://www.rubricon.com/default.asp>, свободный. – Загл. с экрана.

Пример: Маяковский и Каменский [Электронный ресурс]: творчество двух поэтов / Государственный музей В.В. Маяковского. - Электрон, дан. – Москва : Интерсофт, 1998. – 1 электрон, опт. диск (CD - ROM). – Систем, требования: Windows(3.1, 95), CD – ROM -диск. – Загл. с этикетки диска.

Библиографическое описание нормативных документов

Пример: Гражданский кодекс Российской Федерации: с изм. и доп. на 10.04.2006. – Москва: ГроссМедиа, 2006. – 384 с.

Пример: О государственных и муниципальных унитарных предприятиях [Электронный ресурс]: закон РФ от 14.11.2002 N 161-ФЗ // Консультант Плюс: информационно-правовая система. – 2008. – 1 электронный оптический диск.

Пример: О защите прав и законных интересов граждан и объединений, вкладывающих денежные средства в строительство и приобретение жилья [Электронный ресурс]: проект закона РФ // Государственная Дума Федерального Собрания РФ: официальный сайт. - [2008]. – Режим доступа: <http://www.duma.gov.ru/>.

РЕЦЕНЗИЯ

на Рабочую программу производственной практики «Технологическая практика» по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования – бакалавриат, квалификация – бакалавр

Рабочая программа производственной практики «Технологическая практика» предназначена для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Цель практики заключается в овладении профессиональными умениями и навыками, опытом профессиональной деятельности в соответствии с формируемыми компетенциями. Цель достигается посредством решения следующих задач: закрепить и углубить знания, полученные в период обучения; научить обучающихся культуре мышления, способности к обобщению, анализу, восприятию информации; овладеть практическими навыками проведения научных исследований в пищевой промышленности; изучить организацию и технологию пищевого производства; познакомить обучающихся с работой пищевых производств, применением биотехнических технологий и деятельностью специалистов в области биотехнологии; привить навыки самостоятельной работы путем участия в работе предприятий, организаций, служб; дать представление о биотехнологических способах получения веществ, используемых в питании человека; сформировать представление о биотехнологических процессах, используемых в пищевой промышленности; собрать материал для выпускной квалификационной работы; освоить методологию обработки информации и написания отчетов.

Практика проводится в организациях, предприятиях, учреждениях и хозяйствах различных форм собственности и организационно-правового статуса, осуществляющих свою деятельность по соответствующему направлению подготовки. Прохождение практики осуществляется на 4 курсе, в течение 14 недель.

В программе описаны особенности организации практики, её структура и содержание, темы примерных индивидуальных заданий, дано указание на методические рекомендации по их выполнению, приведен список литературы и источников сети Интернет, необходимых при выполнении заданий практики.

В фонде оценочных средств описаны процедура и средства оценки достижений планируемых результатов, приведены критерии и показатели их сформированности.

В целом рабочая программа производственной практики «Технологическая практика» разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и Положением о практической подготовке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Полагаю, что рецензируемая Рабочая программа производственной практики «Технологическая практика» может быть использована при организации и проведении производственной практики по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования – бакалавриат и будет способствовать их профессиональной подготовке.

Кандидат биологических наук,
доцент кафедры Естественных наук дисциплин
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ



Г.В. Мещерякова

РЕЦЕНЗИЯ

на Рабочую программу производственной практики «Технологическая практика» по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования – бакалавриат, квалификация – бакалавр

Рецензируемая Рабочая программа производственной практики «Технологическая практика» предназначена для подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

В программе показывается цель и задачи данного вида практики, формы, способы, место и время её прохождения, компетенции обучающихся, которые должны быть сформированы за время прохождения практики. Описаны особенности организации практики, её структура и содержание. В программе представлены темы примерных индивидуальных заданий на практику, дано указание на методические рекомендации по их выполнению, приведен список необходимой при подготовке к выполнению заданий практики литературы и источников сети Интернет.

В фонде оценочных средств достаточно полно описаны процедура и средства оценки достижений планируемых результатов, приведены критерии и показатели их сформированности.

В целом рабочая программа производственной практики «Технологическая практика» разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и Положением о практической подготовке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Полагаю, что рецензируемая Рабочая программа производственной практики «Технологическая практика» может быть использована при организации и проведении производственной практики по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования – бакалавриат и будет способствовать их профессиональной подготовке.

Начальник Испытательного центра
АО «Первый хлебокомбинат»



Т.В. Горбатова