

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе производственной практики
Технологическая практика (в сфере производства, хранения и переработки продукции животноводства)

1. Общая характеристика.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Разработана на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Министерства образования и науки от 17 июля 2017 г. N 669).

2. Требования к результатам освоения учебной практики:

Процесс *реализации учебной практики* направлен на формирование компетенций: **Универсальные компетенции (УК):**

- Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (**УК-8**)

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (**ПК-2**)

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, растительных пищевых продуктов (**ПК-3**)

Индикаторы достижения компетенции:

- Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека (**УК-8.1**)

- Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера (**УК - 8.2**)

- Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения (**УК-8.3**)

- Отбирает пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований (**ПК-2.1**)

- Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности (**ПК-2.2**)

- Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований (**ПК-2.3**)

- Отбирает пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований (**ПК-3.1**)

- Проводит лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности (**ПК-3.2**)

- Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей (**ПК-3.3**).

В результате *реализации учебной практики* у обучающихся должны быть сформированы:

Знание: идентификации угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения, последовательности и параметров технологических операций по стрижке, классировке, упаковке и маркировке шерсти, роли животноводства и птицеводства в продовольственной безопасности страны; физиологические основы молочной, шерстной, яичной и мясной продуктивности; технологию промышленного производства продукции животноводства, методов санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований. отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований, технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья и мероприятий по увеличению различных производственных показателей животноводства, принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства и способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных аварий, катастроф и стихийных бедствий

Умения: идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения, определять последовательности и параметров технологических операций по стрижке, классировке,

упаковке и маркировке шерсти, обобщать технологические расчеты и применять ветеринарно-санитарную оценку при промышленном производстве молока, шерстного, кожевенного сырья, яиц, мяса бройлеров, индюков и водоплавающих птиц, осуществлять санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований, отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований, устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции, учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства, оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.

Навык и (или) опыт деятельности: идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, определять способы использования основных методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения. владения последовательностью и параметров технологических операций по стрижке, классировке, упаковке и маркировке шерсти, владения методами ветеринарно-санитарной оценки, воспроизводительных качеств овец, свиней, крупного рогатого скота, лошадей и птиц, осуществлять санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований, отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований, методы оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства.

3. Содержание программы производственной практики:

Организационный этап. Получение задания на практику; ознакомление с программой технологической практики, ознакомление с задачами практики, сроками выполнения практики; выдача индивидуальных заданий; инструктаж по технике безопасности.

Научно-исследовательская деятельность формулировка цели и задач; проведение теоретических исследований, а именно анализа литературных источников по тематике работы, патентного поиска (при необходимости); анализ и оформление научных исследований.

Основной этап практики. Отработка практических навыков; изучение нормативно-технической документации по тематике практики; изучение материалов по тематическим разделам практики и т.д.; выполнение индивидуального задания.

Заключительный этап. Обработка и систематизация теоретического материала по заданной тематике отчета; подготовка и оформление отчета; защита отчета по практике.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет

5. Разработчик: к.с.-х.н., доцент кафедры разведения сельскохозяйственных животных, частной зоотехнии и зоогигиены им. ак. П.Е. Ладана Засемчук И.В.