

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе производственной практики
Технологическая практика по производству, переработке 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, хранения и переработки продукции животноводства и рыбоводства. 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**)

- Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по стрижке, классировке, упаковке и маркировке шерсти (**ПК-1.1**)

- Определяет предельный и возможный уровни продуктивности сельскохозяйственных животных с использованием различных методов прогнозирования (**ПК-1.2**)

- Определяет периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции (**ПК-1.3**)

- Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность (**ПК-1.4**)

- Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по убою сельскохозяйственных животных, разделке туш, снятию и обработке шкур (**ПК-1.5**)

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 допуску 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 Семенченко С.В.