

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе производственной практики
Технологическая практика по производству, переработке продукции рыбоводства

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 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)

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен организовывать ведение технологического процесса аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов (ПК-2)

- Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (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)

- Организует проведение мониторинга водных биологических ресурсов и среды их обитания по гидробиологическим, гидрохимическим, микробиологическим, ихтиологическим показателям для оперативного управления технологическими процессами аквакультуры (ПК-2.1)

- Производит вылов, отбор, транспортировку, выдерживание производителей объектов аквакультуры и стимулирование их созревания в соответствии с технологической документацией (ПК-2.2)

- Выращивает товарную рыбу в процессе разведения и выращивания водных биологических ресурсов (ПК-2.3)

- Производит селекционно-племенную работу с объектами товарного рыбоводства в процессе разведения и выращивания водных биологических ресурсов (ПК-2.4)

- Использует технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-3.1)

- Использует методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-3.2)

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

Знание: идентификация 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, различных методов и приборы для оценки водных биологических ресурсов и среды их обитания; основ гидробиологии, гидрохимии, микробиологии и ихтиологии; принципов мониторинга водных биологических ресурсов и среды их обитания, основ биологии и физиологии объектов аквакультуры; технологических процессов вылова и отбора объектов аквакультуры; методов транспортировки объектов аквакультуры, методов и технологии выращивания рыбы в контролируемых условиях; принципов подбора корма и оптимизации питания рыб; специального оборудования и инструментов в работе с рыбами, законодательных и нормативных актов, регулирующих деятельность в области селекционной и племенной работы с объектами товарного рыбоводства; основ генетики и наследования признаков в рыбоводстве; технологии разведения и выращивания рыбы с учетом особенностей различных видов, основ производства пищевых продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; свойств и качественных характеристик водных биоресурсов; основ организации производственных процессов и технологий в сфере аквакультуры и производства продуктов питания, технологических процессов, которые возможны при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; требований к санитарным и гигиеническим нормам при подготовке, производстве и хранении продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.

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, проводить мониторинг водных биологических ресурсов и среды их обитания; выполнять анализы и оценку качества воды и состояние водных ресурсов, использовать инструменты и оборудование для вылова и отбора объектов аквакультуры; проводить качественный отбор объектов аквакультуры с учетом их возраста, пола и особенностей; оценивать состояние объектов аквакультуры и принимать решения о дальнейшей работе с ними, подбирать оптимальные условия содержания водных биологических ресурсов; проектировать, внедрять и контролировать работу систем выращивания рыбы; выполнять кормление, уход за рыбой и обслуживание оборудования, оценивать качественные и количественные характеристики физиологических и биологических свойств рыб, генетическую структуру и особенности развития; применять методы и приемы выращивания и разведения рыб с учетом их биологических особенностей в различных условиях, выполнять операции по обработке и приготовлению водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с технологическими картами; осуществлять организацию и контроль безопасности производства в сфере аквакультуры и производства пищевых продуктов из водных биоресурсов, оценки качества водных биоресурсов и объектов аквакультуры, используя различные методы контроля (например, физико-химический, микробиологический, органолептический); определять соответствие технологических процессов требованиям санитарных и гигиенических норм.

Навык и (или) опыт деятельности: идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, определять способы использования основных методов 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. работать на территории водных объектов, включая озера, реки и пруды; определять виды водных организмов; проводить взятие проб воды и ее анализ, вылова и отбора объектов аквакультуры; профессиональный подход к транспортировке объектов аквакультуры. организации процесса выращивания рыбной продукции в соответствии с требованиями стандартов качества; контроля за состоянием здоровья рыбы и устранение заболеваний; применения эффективных методов повышения производительности и эффективности выращивания рыбы, производить процедуры разведения и выращивания рыб с учетом их лечения, кормления и обработки; планировать и проводить экспериментальные и исследовательские работы по селекционной и племенной работе с рыбами, организации производственных процессов и контроля качества продукции в сфере аквакультуры и производства пищевых продуктов; приготовления продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, применения методов контроля качества при подготовке, производстве и хранении продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; разработки рекомендаций по обеспечению качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.

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., старший преподаватель кафедры разведения сельскохозяйственных животных, частной зоотехнии и зоогигиены им. ак. П.Е. Ладана Романец Т.С.