Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 00:16:45
Уникальный программный ключ:
820dd736c656f4d0f69f00e4043156a3692d52b7e

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

1. Общая характеристика.

Рабочая программа *производственной практики* является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства и переработки продукции животноводства**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки продукции животноводства, (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. № 669.

2. Требования к результатам *освоения учебной практики:*

Процесс *реализации производственной практики* направлен на формирование компетенций: **УК-8** - Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; **ПК-2** - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы; **ПК-3** - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, растительных пищевых продуктов; **ПК-4** - Способен применять современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных; УК-8.1 - Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека УК -8.2- Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера; УК-8.3- Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения; ПК-2.1- Отбирает пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;

ПК-2.2- 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-2.3- 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-3.1 - Отбирает пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований; ПК-3.2- Проводит лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности; ПК-3.3- Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей; ПК-4.1- Использует классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных; ПК-4.2- Выбирает оптимальную технологию содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности.

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

Знания: 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; методов отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; методов лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности;

методов ветеринарно-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; проведения лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности; осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей; использовать классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных; оптимальной технологии содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности.

Умения: идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека; Использовать способы использования основные 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; отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; проводить 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; осуществлять 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; отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований; проводить лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности; ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей; использовать классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных; выбирать оптимальную технологию содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности.

Навык и (или) опыт деятельности: 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; отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности; осуществлять 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; отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности проводить лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности; осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей; использования классических и современных

приемов и методов содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных; выбора оптимальной технологии содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности.

3. Содержание программы *учебной практики*:

Подготовительный этап. Организационное собрание по срокам, условиям проведения практики, защиты отчета. Цель, задачи и особенности работы. Инструктаж по технике безопасности.

Основной этап. Изучение характеристики хозяйства, природных и экономических условий, наименование и история создания. Природные условия (климат, в т.ч. осадки и почвы, рельеф, естественная растительность, водообеспеченность). Организационная структура хозяйства (количество отделений, участков, цехов, ферм и т.д.). Анализ породного состава на предприятии. Изучение технологии заготовки и хранения силоса, сенажа, грубых и других кормов в хозяйстве. Рационы кормления животных различных половозрастных и продуктивных групп на соответствие принятым нормам и продуктивности этой группы животных; технологии кормления сельскохозяйственных животных, выявить недостатки и пути их совершенствования. Организация и правила ведения первичного зоотехнического и племенного учета, учета продуктивности животных в хозяйстве (надой молока, прирост массы, настриг шерсти, яйценоскость), проведение мечения; характеристику стада (крупного рогатого скота, свиней, овец, лошадей, птицы); породный и классный состав животных, разводимых в хозяйстве. Технология переработки продукции животноводства. Ассортимент производимой продукции. Технологические схемы производства продуктов. Оборудование, используемое на предприятии по переработке и производству продукции.

Заключительный этап. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для отчета и выполнение индивидуального задания. Оформление отчета. Сдача и защита отчета по преддипломной практике.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент кафедры Разведения сельскохозяйственных животных, частной зоотехнии и зоогигиены им. академика П.Е. Ладана Засемчук И.В.