Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 17:28:36
Уникальный программный ключ:
820dd736c65[illegible]

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе *учебной практики*
Технологическая практика

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 Технологии кормопроизводства.

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):**

- **(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
- **(УК-3)** Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- **(ОПК-1)** Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;
- **(ОПК-2)** Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;
- **(ОПК-3)** Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;
- **(ОПК-4)** Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
- **(ОПК-5)** Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;
- **(ОПК-6)** Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.

Индикаторы достижения компетенции:

- (УК-2.1) Формулирует совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм
- УК-2.2 Оценивает потребность в ресурсах и планирует их использование при решении задач в профессиональной деятельности
- УК-2.3 Оценивает вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач
- УК-2.4 Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения
- УК-3.1 Определяет цели и функции команды, функции и роли членов команды, собственную роль в команде
- УК-3.2 Устанавливает контакт в процессе межличностного взаимодействия
- УК-3.3 Выбирает стратегию поведения в команде в зависимости от условий
- ОПК-1.3 Использует основные законы общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности
- ОПК-2.1 Использует существующие нормативные правовые документы, регламентирующие различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства
- ОПК-2.2 Ведет учетно-отчетную документацию по производству, переработке и хранению продукции растениеводства
- ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов
- ОПК-3.2 Обеспечивает проведение профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
- ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии в области производства сельскохозяйственной продукции
- ОПК-4.2 Обосновывает и реализует современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
- ОПК-5.1 Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
- ОПК-5.2 Проводит экспериментальные исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
- ОПК-6.1 Применяет базовые знания экономики в профессиональной деятельности
- ОПК-6.2 Определяет экономическую эффективность в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

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 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. 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 и рыбоводства.

3. Содержание программы *учебной 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.