

Аннотация к рабочей программе практики

Автор: Тайгузин Р.Ш.

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Наименование практики: Б2.В.03(Н) Производственная научно-исследовательская работа

1. Цель практики: Основными целями производственной практики являются - получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Требования к результатам освоения практики:

Индекс и содержание компетенций	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-10 способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования	Этап 1: основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов) Этап 2: научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования	Этап 1: определять основной химический состав пищевых продуктов Этап 2: давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.	Этап 1: навыками работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов. Этап 2: навыками проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.
ПК-11 способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной	Этап 1: основные понятия, термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных Этап 2: профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности	Этап 1: ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных Этап 2: определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение,	Этап 1: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях Этап 2: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

экспертизы и ветеринарной санитарии		консистенция, цвет, размеры	
ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.	Этап 1: роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сырья животного происхождения и пищевых продуктов; Этап 2: мероприятия для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;	Этап 1: оценивать безопасность мясных и растительных продуктов и полуфабрикатов; Этап 2: организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;	Этап 1: навыками проведения исследований направленных на выявления мероприятий, повышающих качества продуктов животного и растительного происхождения; Этап 2: навыками организации и планирования экспериментов по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;

2. Содержание практики:

1. Научное обоснование НИР. Изучение литературы по заданной теме НИР.
2. Сущность методических приемов, проблемные и актуальные темы, цели исследований, обоснование актуальности выбранной темы. Особенности планирования эксперимента.
3. Этапы НИР, вопросы которые следует излагать во введении, обзоре литературы, задачи исследований.
4. План проведения опытов. Методические критерии постановки опытов. Этапы и последовательность НИР.
5. Знакомство с научной литературой, принципы анализа прочитанного материала. Проведение информационного поиска, сравнительный анализ источников информации.
6. Структура работы, порядок выполнения дипломной работы, общие требования к оформлению.

3. Общая трудоёмкость: 3 ЗЕ.