

Аннотация к рабочей программе практики

Автор: Джамбулатова К.Д.

Наименование практики: Б2.О.05(ПД) Производственная (преддипломная) практика

Цель освоения практики: Приобретение умений и навыков анализа и систематизации материала выпускной квалификационной работы, ее оформление и защита в соответствии с формируемыми компетенциями.

1. Требования к результатам освоения практики:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
<p>ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p>	<p>ОПК-4.1 Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности;</p>	<p><i>Знать:</i> технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности <i>Уметь:</i> применять на практике методы решения задач профессиональной деятельности <i>Владеть:</i> навыки применения методов решения задач профессиональной деятельности</p>
	<p>ОПК-4.2 Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты;</p>	<p><i>Знать:</i> современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности <i>Уметь:</i> применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты <i>Владеть:</i> навыками применения современных технологий и методов исследований в профессиональной деятельности</p>
	<p>ОПК-4.3 Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий;</p>	<p><i>Знать:</i> правила работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий <i>Уметь:</i> работать со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований</p>

		<p>ований и разработку новых технологий</p> <p><i>Владеть:</i> навыками работы со специализированным оборудованием для реализации и поставленных задач при проведении исследований и разработку новых технологий</p>
<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и продуктов растительного происхождения и процессов их производства</p>	<p>ПК-1.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя</p>	<p><i>Знать:</i> государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов, правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя</p> <p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно- санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> навыками ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения</p>

	<p>животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество;</p>	
	<p>ПК-1.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;</p>	<p><i>Знать:</i> режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья <i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеть:</i> навыками оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований</p>

	<p>ПК-1.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения;</p>	<p><i>Знать:</i> методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции</p> <p><i>Уметь:</i> оценивать качество сельскохозяйственной продукции и кормов</p> <p><i>Владеть:</i> методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>
<p>ПК-3 Способен принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и</p>	<p>ПК-3.1 Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства продовольственной</p>	<p><i>Знать:</i> нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопасности, для предотвращения распр</p>

<p>ветеринарной санитарии</p>	<p>безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно- санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно- санитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество;</p>	<p>транения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно- санитарной экспертизы на рынках и другие объекты сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно- санитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p><i>Уметь:</i> применять на практике нормативно-технические документы в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно- санитарной экспертизы на рынках и другие объекты сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно- санитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> навыки использования нормативно-технических документов в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопас</p>
-------------------------------	--	--

		ности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и других объектах и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям безопасности продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения
	ПК-3.2 Уметь контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда;	<p><i>Знать:</i> режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья</p> <p><i>Уметь:</i> контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p> <p><i>Владеть:</i> принципами планирования и организации работы производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p>
	ПК-3.3 Владеть навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с	<p><i>Знать:</i> локальные нормативно-правовые акты</p> <p><i>Уметь:</i> оформлять учетно-отчетную документацию</p> <p><i>Владеть:</i> навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость</p>

	<p>последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента;</p>	<p>имости продукции и последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p>
<p>ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях, нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; подконтрольной продукции санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области</p>	<p><i>Знать:</i> современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях, нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; подконтрольной продукции санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов животного происхождения; факторы, формирующие качество</p> <p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p>

	<p>оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество;</p>	
	<p>ПК-4.2 Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;</p>	<p><i>Знать:</i> методы контроля и оценки эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах <i>Уметь:</i> осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров во всех звеньях переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения <i>Владеть:</i> методами контроля и оценки эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах</p>
	<p>ПК-4.3 Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности,</p>	<p><i>Знать:</i> методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов в соответствии с требованиями нормативной технической документации <i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов</p>

	<p>методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p>	<p>ивотноводстваивыдачиобоснованн огозаключенияобихбиологической безопасности,атакжеветеринарно-санитарныйконтрольпродуктоврастительногопроисхождения</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыкамипланированияиорганиза цииветеринарно-санитарныхмероприятийнапредпр иятияхперерабатывающейпромыш ленности,методамиоценкикачества сельскохозяйственнойпродукциии кормовнасоответствиетребования мнормативно-техническойдокументации;провед ениябиохимическихибактериологи ческихисследованийживотноводче скойпродукции;техникойотборапр об,консервированияматериалаитра нспортировкииветеринарнуюлабор аториюдлябактериологического,ви русологического,физико-химического,микологического,ток сикологическогои радиометрическ огоисследования;навыкамипровед енияветеринарно-санитарнойэкспертизыпродуктовж ивотноводстваивыдачиобоснованн огозаключенияобихбиологической безопасности,атакжепроведенияве теринарно-санитарногоконтроляпродуктоврастительногопроисхождения</p>
--	--	--

2. Содержание практики:

1. Инструктаж по технике безопасности. Обсуждение организационных вопросов с руководителем практики от предприятия. Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации о достижениях отечественной и зарубежной науки в соответствующей области знаний.

2. Обоснование методики теоретического исследования и теоретическое решение изучаемого вопроса

3. Изучение организационной структуры учреждения или лаборатории по месту практики. Участие в проведении научных исследований. Сбор, обработка, анализ и систематизация материалов по теме исследования.

4. Оформление отчета по преддипломной практике. Оформление выпускной квалификационной работы. Проверка работы в системе «Антиплагиат» Апробация материалов исследований - на студенческой научной конференции, научных конференциях и конгрессах разного уровня.

3. Общая трудоемкость практики: 3 ЗЕ.