## 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 предзащита в соответствии с формируемыми компетенциями.

1. Требования к результатам освоения практики:

| Код и наименование      | ультатам освоения практа Код и наименование | Планируемые результаты           |
|-------------------------|---|----------------------------------|
| компетенции             | индикатора                                  | обучения по дисциплине           |
|                         | достижения                                  | (модулю)                         |
|                         | компетенции                                 | (Modyllo)                        |
| ОПК-4 Способен          | ОПК-4.1 Знать                               | Знать:                           |
| обосновывать и          | технические                                 | техническиевозможностисовремен   |
| реализовывать в         | возможности                                 | ногоспециализированногооборудо   |
| профессиональной        | современного                                | вания, методырешения задачпрофес |
| деятельности            | специализированного                         | сиональнойдеятельности           |
| современные технологии  | оборудования, методы                        | Уметь:                           |
| с использованием        | решения задач                               | применятьнапрактикеметодыреше    |
| приборно-               | профессиональной                            | ниязадачпрофессиональнойдеятел   |
| инструментальной базы и | деятельности;                               | ьности                           |
| использовать основные   | <b></b>                                     | Владеть:                         |
| естественные,           |   | навыки применения методов        |
| биологические и         |   | решения задач профессиональной   |
| профессиональные        |   | деятельности                     |
| понятия, а также методы | ОПК-4.2 Уметь                               | Знать:                           |
| при решении             | применять современные                       | современныетехнологиииметодыи    |
| общепрофессиональных    | технологии и методы                         | сследованийвпрофессиональнойде   |
| задач                   | исследований в                              | ятельности                       |
|                         | профессиональной                            | Уметь:                           |
|                         | деятельности,                               | применятьсовременныетехнологи    |
|                         | интерпретировать                            | ииметодыисследованийвпрофесси    |
|                         | полученные результаты;                      | ональнойдеятельности,интерпрети  |
|                         |   | роватьполученныерезультаты       |
|                         |   | Владеть:                         |
|                         |   | навыкамиприменениясовременны     |
|                         |   | хтехнологийиметодовисследовани   |
|                         |   | йвпрофессиональнойдеятельности   |
|                         | ОПК-4.3 Владеть                             | Знать:                           |
|                         | навыками работы со                          | правилаработысоспециализирован   |
|                         | специализированным                          | нымоборудованиемдляреализации    |
|                         | оборудованием для                           | поставленныхзадачприпроведении   |
|                         | реализации                                  | исследованийиразработкеновыхте   |
|                         | поставленных задач при                      | хнологий                         |
|                         | проведении                                  | Уметь:                           |
|                         | исследований и                              | работатьсоспециализированнымоб   |
|                         | разработке новых                            | орудованиемдляреализациипостав   |
|                         | технологий;                                 | ленных задачприпроведении исслед |

ованийиразработкеновыхтехнолог Владеть: навыкамиработысоспециализирова ннымоборудованиемдляреализаци ипоставленных задачприпроведени иисследованийиразработкеновыхт ехнологий ПК-1.1 Знать ПК-1 Способен проводить Знать: ветеринарно- санитарный государственные государственныестандартывобласт контроль качества сырья стандарты в области иветеринарнои безопасности продуктов ветеринарно- санитарной санитарнойоценкииконтроляпроиз водствабезопаснойпродукцииживо животного и продуктов оценки и контроля производства безопасной тноводстваикормов;правилапровед растительного происхождения и енияветеринарнопродукции санитарнойэкспертизыиконтроляк процессов их животноводства и ачествапродуктовпитанияживотно производства кормов; правила проведения ветеринарногопроисхождения;профилактическ иемероприятияпопредотвращению санитарной экспертизы и контроля качества зоонозов; современные средстваисп продуктов питания особыдезинфекции, дезинсекцииид ератизациибоенскихимясоперераб животного атывающихпредприятий; нормыип происхождения; профилактические равилапоорганизациииконтролютр мероприятия по анспортировкиживотных,мясногос ырьяипродукции;биологиюижизне предотвращению нныециклывозбудителейинфекцио зоонозов; современные средства и способы нныхиинвазионныхболезнейживот дезинфекции, ныхиптиц,втомчислеопасныедляче дезинсекции и ловека, атакжефакторы, благоприят ствующиеихраспространению; осн дератизации боенских и мясоперерабатывающих овныепонятияитерминывобластио ценкикачествапродуктовубояживо предприятий; нормы и правила по организации тных,иххимическийсостав,пищеву и контролю юценность, факторы, формирующи транспортировки екачество животных, мясного Уметь: сырья и продукции; проводить ветеринарнобиологию и жизненные санитарнуюэкспертизуиконтрольк циклы возбудителей ачествапродуктовпитанияживотно инфекционных и гопроисхождения инвазионных болезней Владеть: животных и птиц, в том навыкамиветеринарносанитарнойэкспертизыиконтроляк числе опасные для человека, а также ачествапродуктовпитанияживотно факторы, гопроисхождения благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя

животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество;

ПК-1.2 Уметь проводить ветеринарносанитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарносанитарную 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного

происхождения;

Знать:

режимырабочих параметровые хзве ньев переработкиживотноводческо госырья

Уметь:

проводитьветеринарносанитарныйпредубойныйосмотрж ивотныхиптицы;послеубойнуювет еринарно-

санитарную экспертизутуши органо в;правильнооцениватькачествоико нтрольвыпускасельскохозяйственн ойпродукции; даватьоценкупригод ностиподконтрольнойпродукциип оорганолептическимсвойствамире зультатамлабораторныхисследова ний; контролировать режимырабоч ихпараметроввсехзвеньевперерабо ткиживотноводческогосырья;орга низовыватьиконтролироватьпогру зкуитранспортировкуубойныхжив отных, сырья, продукцииживотного ирастительногопроисхождения; оп ределятьвидовуюпринадлежность мясаживотных;проводитьбактерио логическийанализмясаимясныхпро дуктов;использоватьметодытехнох имическогоконтроляконсервирова нныхпродуктовживотногоирастите льногопроисхождения

Владеть:

навыкамиоценкипригодностиподк онтрольнойпродукциипоорганолеп тическимсвойствамирезультатамл абораторныхисследований

ПК-1.3 Владеть методами ветеринарносанитарного 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 ветеринарносанитарного контроля продуктов растительного происхождения; ПК-3.1 Знать

Знать:

методыоценкикачествасельскохозя йственнойпродукцииикормов,пров едениябиохимическихибактериоло гическихисследованийживотновод ческойпродукции Уметь:

оцениватькачествосельскохозяйст веннойпродукцииикормов *Владеть*:

методамиветеринарносанитарногопредубойногоосмотра животныхиптицы; оценкикачествас ельскохозяйственнойпродукцииик ормов, проведениябиохимическихи бактериологическихисследований животноводческойпродукции; техн икойотборапроб, консервирования материалаитранспортировкивветер инарнуюлабораториюдлябактерио логического, вирусологического, ф изико-

химического,микологического,ток сикологическогоирадиометрическ огоисследования;способамиимето дикойтранспортировкиубойныхжи вотных,сырьяипродукцииживотно гопроисхождения;навыкамипрове денияветеринарно-

санитарной экспертизы продуктов ж ивотноводства ивыдачио боснованн огозаключения обих биологической безопасности, атакже проведения ве теринарно-

санитарногоконтроляпродуктоврас тительногопроисхождения

ПК-3 Способен принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и

ПК-3.1 Знать нормативно-технические документы в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства продовольственной

Знать: нормативнотехническиедокументывобластиве теринарносанитарнойоценкииконтроляпроиз водствапродовольственнойбезопас ности, дляпредотвращенияраспрос ветеринарной санитарии

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 ветеринарносанитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарносанитарной 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;

транениязаразныхболезнейиохран ытерриторииРФотзаносавозбудите лейинфекционныхиинвазионныхб олезнейживотных утилизационные заводы, лабораторииветеринарносанитарнойэкспертизынарынкахид ругиеобъектыисооруженияматериа лы,процессы,услугииметодыиссле дования, подлежащие контролюнас оответствиеветеринарносанитарнымтребованиямбезопасно йпродукцииживотноводства,пчело водства, водногопромыслаикормов ,атакжепродуктоврастительногопр оисхождения;правилапроведенияв етеринарносанитарнойэкспертизыиконтроляк ачествапродуктовпитанияживотно гопроисхождения; основные поняти яитерминывобластиоценкикачеств апродуктовубояживотных,иххими ческийсостав,пищевуюценность,ф акторы, формирующие качество Уметь: применятьнапрактикенормативнотехническиедокументывобластиве теринарносанитарнойоценкииконтроляпроиз водствапродовольственнойбезопас ности, для предотвращения распрос транениязаразныхболезнейиохран ытерриторииРФотзаноса возбудителейинфекционныхиинва зионныхболезнейживотныхутилиз ационные заводы, лабораториивете ринарносанитарнойэкспертизынарынкахид ругиеобъектыисооруженияматериа лы,процессы,услугииметодыиссле дования, подлежащие контролюнас оответствиеветеринарносанитарнымтребованиямбезопасно йпродукцииживотноводства,пчело водства, водногопромыслаикормов ,атакжепродуктоврастительногопр оисхождения Владеть: навыкииспользованиянормативнотехнических документов вобластив

етеринарно-

санитарнойоценкииконтроляпроиз водствапродовольственнойбезопас

ности, дляпредотвращения распрос транениязаразныхболезнейиохран ытерриторииРФотзаносавозбудите лейинфекционныхиинвазионныхб олезнейживотных утилизационные заводы, лабораторииветеринарносанитарнойэкспертизынарынкахид ругиеобъектыисооруженияматериа лы,процессы,услугииметодыиссле дования, подлежащие контролюнас оответствиеветеринарносанитарнымтребованиямбезопасно йпродукцииживотноводства,пчело водства, водногопромыслаикормов ,атакжепродуктоврастительногопр оисхождения ПК-3.2 Уметь Знать: контролировать режимы режимырабочихпараметроввсехзве рабочих параметров всех ньевпереработкиживотноводческо звеньев переработки госырья животноводческого Уметь: сырья; планировать и контролироватьрежимырабочихпа раметроввсехзвеньевпереработкиж организовывать работу производственных ивотноводческогосырья;планирова тьиорганизовыватьработупроизвод подразделений ственныхподразделенийосновывая основываясь на законодательные акты, сьназаконодательные акты, регламе нтирующиетребованияксистемеуп регламентирующие требования к системе равлениякачествомпродукциииохр управления качеством анытруда продукции и охраны Владеть: принципамипланированияиоргани труда; зацииработыпроизводственныхпод разделенийосновываясьназаконода тельныеакты, регламентирующиет ребованияксистемеуправлениякач ествомпродукциииохранытруда ПК-3.3 Владеть Знать: навыками разработки локальныенормативнолокальных нормативноправовыеакты правовых актов, ведения Уметь: оформлятьучетноучетно-отчетной документации, анализа отчетнуюдокументацию производственной Владеть: навыкамиразработкилокальныхно деятельности для выявления звеньев рмативноправовыхактов, ведения учетнотехнологического процесса отрицательно отчетнойдокументации, анализапр влияющих на качество, оизводственнойдеятельностидляв безопасность или ыявления звеньевтехнологического себестоимость процессаотрицательновлияющихн продукции с акачество, безопасностьилисе бесто

последующей имостьпродукцииспоследующейак актуализацией и туализациейикорректировкойзапла корректировкой нированныхмероприятийвсоответс запланированных твиистребованиямисистемыменед мероприятий в жмента соответствии с требованиями системы менеджмента; ПК-4 Способен ПК-4.1 Знать Знать: применять на практике современные средства и современныесредстваиспособыдез базовые знания теории и способы дезинфекции, инфекции, дезинсекциии дератизац проводить исследования с дезинсекции и иинабоенскихиперерабатывающих дератизации на боенских предприятиях, нормативноиспользованием современных технологий и перерабатывающих техническиедокументывобластиве предприятиях, теринарнопри решении профессиональных задач нормативносанитарнойоценкииконтроляпроиз технические документы водствабезопаснойпродукцииживо в области ветеринарнотноводства, пчеловодства, водногоп санитарной оценки и ромыслаикормов, атакже продуктов контроля производства растительногопроисхождения;под безопасной продукции контрольнойпродукциисанитарной животноводства, экспертизедляопределенияихприго дностикиспользованиюнапищевые пчеловодства, водного промысла и кормов, а ,кормовыеидругиецелигидробионт также продуктов ы,подлежащиеветеринарнорастительного санитарнойэкспертизедляопределе происхождения; нияихпригодностикиспользовани юнапищевые, кормовые идругиецел подконтрольной продукции санитарной ипроведенияветеринарноэкспертизе для санитарнойэкспертизыиконтроляк ачествапродуктовпитанияживотно определения их гопроисхождения; основные поняти пригодности к яитерминывобластиоценкикачеств использованию на пищевые, кормовые и апродуктовубояживотных,иххими ческийсостав,пищевуюценность,ф другие цели гидробионты, акторы, формирующие качество подлежащие Уметь: ветеринарно- санитарной проводить ветеринарноэкспертизе для санитарнуюэкспертизуиконтрольк определения их ачествапродуктовпитанияживотно пригодности к гопроисхождения Владеть: использованию на пищевые, кормовые и навыкамиприменениянормативнодругие цели проведения технических документов вобластив ветеринарно етеринарносанитарнойоценкииконтроляпроиз санитарной экспертизы и водствабезопаснойпродукцииживо контроля качества тноводства, пчеловодства, водногоп продуктов питания животного ромыслаикормов, атакже продуктов растительногопроисхождения происхождения; основные понятия и термины в области

оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество;

ПК-4 2 Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарносанитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетноотчетную 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 метолы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного

Знать:

методыконтроляиоценкиэффектив ностиветеринарносанитарных мероприятий, проводи мыхнаподведомственныхобъектах Уметь: осуществлятьконтрольиоценкуэфф ективностиветеринарносанитарных мероприятий, проводи мыхнаподведомственныхобъектах; вестиучетноотчетнуюдокументацию, правильн ооцениватькачествоиконтрольвып ускасельскохозяйственнойпродукц ии;даватьоценкупригодностиподк онтрольнойпродукциипоорганолеп тическимсвойствамирезультатамл абораторныхисследований; контро лироватьрежимырабочихпараметр оввсехзвеньевпереработкиживотн оводческогосырья;проводитьбакте риологическийанализмясаимясных продуктов;использоватьметодытех нохимическогоконтроляконсервир ованныхпродуктовживотногоираст ительногопроисхождения Владеть: методамиконтроляиоценкиэффект ивностиветеринарносанитарных мероприятий, проводи мыхнаподведомственныхобъектах

происхождения;
ПК-4.3 Владеть
навыками планирования
и организации
ветеринарно-санитарных
мероприятий на
предприятиях
перерабатывающей
промышленности,

Знать:

методыоценкикачествасельскохозя йственнойпродукцииикормовнасо ответствиетребованиямнормативн о-техническойдокументации *Уметь*: проводитьветеринарно-санитарнуюэкспертизупродуктовж

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 ветеринарносанитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарносанитарного контроля продуктов растительного происхождения.

ивотноводстваивыдачиобоснованн огозаключенияобихбиологической безопасности, атакжеветеринарносанитарный контрольпродуктоврас тительногопроисхождения Владеть:
навыкамипланирования и цииветеринарносанитарных мероприятий напредприятиях перерабатывающей промыш ленности, методамиоценки качества

иятияхперерабатывающейпромыш ленности, методамиоценкикачества сельскохозяйственнойпродукциии кормовнасоответствиетребования мнормативно-технической документации; провед

техническоидокументации;провед ениябиохимическихибактериологи ческихисследованийживотноводче скойпродукции;техникойотборапр об,консервированияматериалаитра нспортировкивветеринарнуюлабор аториюдлябактериологического,ви русологического,физико-

химического, микологического, ток сикологического ирадиометрическ огоисследования; навыками провед ения ветеринарно-

санитарной экспертизы продуктов ж ивотноводства ивыдачиобоснованн огозаключения обих биологической безопасности, атакже проведения ве теринарно-

санитарногоконтроляпродуктоврас тительногопроисхождения

## 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.