

Аннотация к рабочей программе практики

Автор: Джамбулатова К.Д.

Наименование практики: Б2.О.02(П) Производственная технологическая практика

Цель освоения практики: приобретение практических навыков по технологии производства продукции животноводства, по ведению ветеринарной документации, ветеринарно-санитарной экспертизе, санитарной оценке продукции животного происхождения, профилактическим, ветеринарно-санитарным мероприятиям проводимым на производстве.

1. Требования к результатам освоения практики:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1 Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	<p><i>Знать:</i> основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p> <p><i>Уметь:</i> применять на практике конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения национального и международного ветеринарного законодательства</p>
	ОПК-3.2 Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	<p><i>Знать:</i> современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p> <p><i>Уметь:</i> находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения ветеринарного законодательства</p>

	<p>ОПК-3.3 Владеть нормативно -правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i> нормативно-правовую базу осуществления профессиональной деятельности <i>Уметь:</i> пользоваться нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности <i>Владеть:</i> нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>
<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 технические возможности современного специализированного оборудования <i>Владеть:</i> методами 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, интерпретировать полученные результаты <i>Уметь:</i> применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты <i>Владеть:</i> методами исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты</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 <i>Владеть:</i> навыками работы со специализированным оборудованием для реализации</p>

		и поставленных задач при проведении исследований и разработок новых технологий
ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	<i>Знать:</i> современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов <i>Уметь:</i> применять технические средства реализации информационных процессов <i>Владеть:</i> навыками применения технических средств реализации информационных процессов
	ОПК-5.2 Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	<i>Знать:</i> новые информационные технологии и для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности <i>Уметь:</i> применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных <i>Владеть:</i> навыками работы со специализированными информационными базами данных
	ОПК-5.3 Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	<i>Знать:</i> текстовые и табличные процессоры <i>Уметь:</i> работать с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете <i>Владеть:</i> навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете
ПК-1 Способен проводить ветеринарно- санитарный контроль качества сырья	ПК-1.1 Знать государственные стандарты в области	<i>Знать:</i> государственные стандарты в области ветеринарно-

<p>и безопасности продуктов животного и продуктов растительного происхождения и процессов их производства</p>	<p>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 животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>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 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 животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p><i>Уметь:</i> применять на практике государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов</p>
	<p>ПК-1.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную</p>	<p><i>Знать:</i> принципы оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований</p> <p><i>Уметь:</i></p>

	<p>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>проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; после убоя и убойной 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>Владеть:</i> навыками контроля режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения</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</p>	<p><i>Знать:</i> способы и методы транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения</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</p>

	<p>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>ормов, 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-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;</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; под контролем продукции санитарной экспертизы для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно- санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию</p>

	<p>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 оценки качества продуктов уоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>юнапищевые,кормовыеидругиецели ипроведенияветеринарно- санитарнойэкспертизыиконтроляк ачествапродуктовпитанияживотно го происхождения;основныепоняти яитерминывобластиоценкикачеств апродуктовубояживотных,иххими ческийсостав,пищевуюценность,ф акторы,формирующиекачество</p> <p><i>Уметь:</i> применятьнапрактикенормативно-техническиедокументывобластиве теринарно- санитарнойоценкииконтроляпроиз водствабезопаснойпродукцииживо тноводства,пчеловодства,водногоп ромыслаикормов,атакжепродуктов растительногопроисхождения;</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применениянормативно-техническихдокументоввобластив етеринарно- санитарнойоценкииконтроляпроиз водствабезопаснойпродукцииживо тноводства,пчеловодства,водногоп ромыслаикормов,атакжепродуктов растительногопроисхождения;под контрольнойпродукциисанитарной экспертизедляопределенияихприго дностикиспользованиюнапищевые ,кормовыеидругиецелигидробионт ы,подлежащиеветеринарно- санитарнойэкспертизедляопределе нияихпригодностикиспользовани юнапищевые,кормовыеидругиецели ипроведенияветеринарно- санитарнойэкспертизыиконтроляк ачествапродуктовпитанияживотно го происхождения</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</p>	<p><i>Знать:</i> качествоиконтрольвыпускасельско хозяйственнойпродукции</p> <p><i>Уметь:</i> осуществлятьконтрольиоценкуэфф ективностиветеринарно- санитарныхмероприятий,проводи мыхнаподведомственныхобъектах; вестиучетно- отчетнуюдокументацию,правильн ооцениватькачествоиконтрольвып ускасельскохозяйственнойпродукц</p>

	<p>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>ии; 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</p> <p><i>Владеть:</i> навыками 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, 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</p>	<p><i>Знать:</i> технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования</p> <p><i>Уметь:</i> проводить биохимические и бактериологические исследования животноводческой продукции</p> <p><i>Владеть:</i> навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, 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 тра</p>

	<p>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>нспортировки 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>
--	--	---

2. Содержание практики:

1. Инструктаж по технике безопасности.
2. Ознакомление со структурой предприятия.
3. Характеристика предприятия.
4. Сведения о производстве.
5. Ассортимент, характеристика и объём выпускаемой продукции.
6. Характеристика производственного процесса.
7. Порядок приемки сырья и вспомогательных материалов на предприятии.
8. Технологический процесс производства.
9. Условия хранения сырья и готовой продукции.
10. Порядок выдачи ветеринарных сопроводительных документов, ведение и форма текущей ветеринарной документации.
11. Ветеринарно-санитарная оценка выпускаемой продукции.
12. Выполнение индивидуального домашнего задания на практику.
13. Подготовка отчета о производственной практике.

3. Общая трудоемкость практики: 9 ЗЕ.