

## Аннотация к рабочей программе практики

### Автор:

Торшков А.А., профессор

**Наименование дисциплины:** Б2.В.02(П) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

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

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-9 способностью использовать информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения	1-й этап: источники информации об использовании более эффективных технологий для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения; 2-й этап: информационные системы поиска информации - система интернет	1-й этап: внедрять в производство более эффективные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения; 2-й этап: применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов	1-й этап: приобрести опыт по внедрению в производство более эффективных технологий для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения; 2-й этап: работы с основными законами РФ, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения

<p>ПК-10</p> <p>способностью использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>1-й этап: основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания;</p> <p>2-й этап: нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</p>	<p>1-й этап: применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов;</p> <p>2-й этап: использовать нормативно-правовую документацию на производстве;</p>	<p>1-й этап: работы с основными законами РФ, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>2-й этап: использования нормативно-правовой документации на производстве предприятия;</p>
<p>ПК-11</p> <p>способностью проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок</p>	<p>1-й этап: современные подходы к организации исследовательской работы;</p> <p>2-й этап: порядок проведения расчётов экономической и социальной эффективности;</p>	<p>1-й этап: проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок;</p> <p>2-й этап: обрабатывать полученные результаты, анализировать и осмысливать их с учетом имеющихся данных;</p>	<p>1-й этап: владеть аналитическими инструментами обработки информации;</p> <p>2-й этап: владеть навыками проведения расчётов экономической и социальной эффективности исследований и разработок;</p>
<p>ПК-16</p> <p>готовность собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать</p>	<p>1-й этап: научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт</p>	<p>1-й этап: собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую</p>	<p>1-й этап: навыки по анализу, обобщению научно-технической</p>

<p>научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.</p>	<p>в области ветеринарно-санитарной экспертизы; 2-й этап: правила составления отчетов;</p>	<p>информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы; 2-й этап: составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок;</p>	<p>информации; 2-й этап: навыки по составлению отчетов и участию во внедрении результатов исследований и разработок;</p>
<p>ПК-17 способностью усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии</p>	<p>1-й этап: научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии; 2-й этап: места внедрения научных методик и разработок;</p>	<p>1-й этап: совершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии; 2-й этап: внедрять научные методики и разработки в области</p>	<p>1-й этап: владеть способностью усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии; 2-й этап: владеть навыками по разработке и</p>

		ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии на предприятии;	внедрению новых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
--	--	---	--

## 2. Содержание дисциплины:

**Раздел 1** (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Тема 1 (Техника безопасности и охрана труда на предприятии (в лаборатории). Знакомство со структурой и функциональной организацией предприятия (учреждения) - места прохождения практики. Знакомство с оборудованием и методиками проведения экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на месте прохождения практики)

Тема 2 (Освоение и накопление навыков и умений, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся (лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках)

Тема 3 (Освоение и накопление навыков и умений, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся (ветеринарные лаборатории на предприятиях промышленной переработки мясных продуктов)

Тема 4 (Освоение и накопление навыков и умений, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся (лаборатории на молокозаводах и других предприятиях производства продукции животноводства и перерабатывающей промышленности)

Тема 5 (Анализ и совершенствование приобретенных навыков и умений ветеринарно-санитарного эксперта. Подготовка, написание дневника и отчета о прохождении практики. Защита на комиссии)

## 3. Общая трудоёмкость: 12 ЗЕ.