

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич  
Должность: И.о. директора технологического института  
Дата подписания: 15.07.2023 14:43:38  
Уникальный программный ключ:  
b3a3b22e47b69c7d2fb47b0fca48b00a9147083d



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –**  
**МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**  
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический институт  
Кафедра Технологии хранения и переработки продуктов животноводства

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор технологического института



С. А. Бредихин

«30» августа 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**  
**Б2.О.01.06(У) «Технологическая практика по переработке и хранению**  
**продукции животноводства»**  
для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
Направленность: Технология производства, хранения и переработки  
продукции растениеводства  
Технология производства, хранения и переработки  
продукции животноводства  
Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья  
и продовольствия

Курс 2  
Семестр 4

Форма обучения очная  
Год начала подготовки 2021

Москва, 2021

зработчик: Гурин Андрей Владимирович, кандидат биол. наук

«23» августа 2021 г.

Рецензент: Сычёв Роман Витальевич,  
Кандидат с.-х. наук, доцент

«24» августа 2021 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки продуктов животноводства протокол № 1 от «20» августа 2021 г.

И.о. зав. кафедрой Грикшас Стяпас Антанович,  
доктор с.-х. наук, профессор

«30» августа 2021 г.

**Согласовано:**

Зам. директора по практике и профориентационной работе  
технологического института  
Масловский С.А., к.с/х.н., доцент

«30» августа 2021 г.

Председатель учебно - методической  
комиссии технологического института  
Дунченко Н.И. д.т.н., профессор

«30» августа 2021 г.

И. о. заведующего выпускающей кафедры  
Технологии хранения и переработки  
продуктов животноводства  
Грикшас Стяпас Антанович, доктор с.-х. наук, профессор

«30» августа 2021 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ

Ермилова Л.В.

# Содержание

<b>АННОТАЦИЯ .....</b>	<b>4</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>5</b>
<b>2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>5</b>
<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>5</b>
<b>4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА .....</b>	<b>7</b>
<b>5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>8</b>
<b>6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ .....</b>	<b>10</b>
6.1. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	10
ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	11
6.2    Инструкция по технике безопасности .....	11
6.2.1. Общие требования охраны труда.....	12
<b>7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>13</b>
7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике .....	13
<b>8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>13</b>
8.1. Основная литература .....	13
8.2. Дополнительная литература .....	14
8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы.....	15
<b>9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>15</b>
<b>10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ).....</b>	<b>16</b>

## **АННОТАЦИЯ**

**программы учебной практики Б2.О.01.06(У) «Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства» для подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленности Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства, Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства, Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия**

**Курс: 2, семестр: 4.**

**Форма проведения практики:** дискретная (рассредоточенная), групповая.

**Способ проведения:** стационарная, выездная.

**Цель прохождения учебной практики** «Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства» - это закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение практическими умениями и навыками, приобретение компетенций в профессиональной деятельности (практическая подготовка обучающегося). А также получение студентами профессиональных умений и навыков (опыта), для осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применяемой для системного подхода в решении поставленных задач.

### **Задачи практики:**

- закрепление теоретических знаний и умений, полученных бакалаврами в процессе обучения;

- приобретение практических навыков по организации производства и переработки сырья животного происхождения;

- приобретение технологических навыков по переработке сырья животного происхождения и производству различных продуктов питания из сырья животного происхождения.

**Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции: ОПК-1.1; ОПК-2.1.

**Краткое содержание практики:** практика предусматривает следующие этапы: подготовительный, основной и заключительный.

**Место проведения:** кафедра Технологии хранения и переработки продуктов животноводства РГАУ – МСХА им. К. А. Тимирязева, научно-исследовательские организации или предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности.

**Общая трудоемкость практики** составляет 2 зач. ед. (72 часа).

**Промежуточный контроль по практике:** зачет.

## **1. Цель практики**

**Цель прохождения учебной практики** «Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства» закрепление и углубление первичных умений и навыков (опыта) в области производства и переработки продукции животноводства. Овладение способностью осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, для системного подхода в решении поставленных задач, определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

## **2. Задачи практики**

### **Задачи практики:**

- закрепление теоретических знаний и умений, полученных бакалаврами в процессе обучения;
- приобретение практических навыков по организации производства и переработки сырья животного происхождения;
- приобретение технологических навыков по переработке сырья животного происхождения и производству различных продуктов питания из сырья животного происхождения.

## **3. Компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики**

Прохождение учебной практики «Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства» направлено на формирование у обучающихся общепрофессиональных (ОПК) компетенций, представленных в таблице 1.

**Требования к результатам освоения по программе практики  
Б2.О.01.06(У) «Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства»**

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ОПК - 1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК – 1.1 - Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	основные законы математических и естественных наук, необходимые для решения типовых задач профессиональной деятельности	применять основные законы математических и естественных наук, необходимые для решения типовых задач профессиональной деятельности	основными законами математических и естественных наук, необходимыми для решения типовых задач профессиональной деятельности
2.	ОПК - 2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК – 2.1 - Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	методы поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	использовать методы поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства

#### **4. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата**

Для успешного прохождения учебной практики «Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства» необходимы знания и умения по предшествующим дисциплинам:

1 курс: «Введение в профессиональную деятельность», «Зоология», «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных».

2 курс: «Технология производства продукции животноводства», «Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия».

Учебная практика «Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства» является основополагающей для изучения следующих дисциплин и прохождения практик:

3 курс: «Технология молока и молочных продуктов», «Пищевые добавки и ингредиенты в молочной, мясной и рыбной промышленности», «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности». Предшествует прохождению производственной практики «Технологическая практика».

4 курс: «Технология мяса и мясных продуктов», «Производственный контроль в молочной, мясной и рыбной промышленности», «Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами». Предшествует прохождению производственной практики «Научно-исследовательская работа».

Учебная практика Б2.О.01.06(У) «Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства» входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования и учебного плана подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**Форма проведения практики** дискретная (рассредоточенная), групповая.

**Способ проведения** – стационарная, выездная.

**Место и время проведения практики:** кафедра Технологии хранения и переработки продукции животноводства РГАУ – МСХА им. К. А. Тимирязева, научно-исследовательские организации или предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, 4 семестр.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требованиями по доступности.

«Технологическая практика по переработке и хранению продукции

животноводства» состоит из практической (контактной) и самостоятельной работы.

**Форма промежуточного контроля:** зачет.

### 5. Структура и содержание практики

Таблица 2

#### Распределение часов технологической практики по видам работ

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	Всего	по семестрам
		2
Общая трудоемкость по учебному плану, в зач. ед.	2	2
в часах	72	72
Контактная работа, час.	40	40
Самостоятельная работа практиканта, час.	32	32
Форма промежуточной аттестации	зачет	

Таблица 3

#### Структура учебной практики

Этап практики	Содержание этапов практики	Формируемые компетенции
Подготовительный	Вводный инструктаж по технике безопасности	ОПК-1.1; ОПК-2.1
Основной	Изучение специальной научно-технической литературы, анализ отечественной и зарубежной нормативной документации в сфере существующих и инновационных технологий производства продуктов переработки животного сырья. Участие в проведении научных и лабораторных исследований. Сбор, обработка, анализ и систематизация полученной информации по актуальным проблемам, соотнесенным с профессиональной деятельностью.	ОПК-1.1; ОПК-2.1
Заключительный	Подготовка и защита отчёта (в устной форме), зачет	ОПК-1.1; ОПК-2.1



## Содержание практики

### 1 этап Подготовительный этап

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности.

### 2 этап Основной этап

#### *Неделя 1*

**Краткое описание** практики: вводный инструктаж по технике безопасности; знакомство со структурными подразделениями предприятия. Изучение специальной научно-технической литературы, анализ отечественной и зарубежной нормативной документации в сфере существующих и инновационных технологий производства продуктов переработки животного сырья.

**Формы текущего контроля** - присутствие на практике и участие в дискуссиях, беседа с руководителем практики, ответы на вопросы.

#### *Неделя 2*

**Краткое описание** практики: знакомство с основным ассортиментом молочных, мясных и рыбных продуктов; знакомство с основами технологий, технологическими схемами производства молочных, мясных и рыбных продуктов; знакомство с современными упаковочными материалами и тарой для молочных, мясных и рыбных продуктов. Участие в проведении научных и лабораторных исследований.

Сбор, обработка, анализ и систематизация полученной информации по актуальным проблемам, соотнесенным с профессиональной деятельностью

**Формы текущего контроля:** присутствие на практике и участие в дискуссиях, беседа с руководителем практики, ответы на вопросы.

**3 этап Заключительный этап.** Обработка и анализ полученной информации; подготовка к зачету.

## Самостоятельное изучение тем

№ недели	Название тем для самостоятельного изучения	Компетенции
1 неделя	Вводный инструктаж по технике безопасности	ОПК-1.1; ОПК-2.1
	Знакомство с ассортиментом цельномолочных продуктов	
	Знакомство с ассортиментом сливочного масла	
	Знакомство с ассортиментом твердых, мягких и рассольных сыров	
2 неделя	Знакомство с ассортиментом различных видов колбас	ОПК-1.1; ОПК-2.1
	Знакомство с ассортиментом деликатесных изделий	
	Знакомство с ассортиментом мясных, рыбных и мясорыбных полуфабрикатов	
	Знакомство с ассортиментом рубленых и фаршированных изделий, полуфабрикатов в тесте	
	Подготовка отчета о прохождении практики	

## 6. Организация и руководство практикой

**6.1. Обязанности руководителя учебной практики**

**Назначение.** Для руководства практикой студента, проводимой в Университете, назначается руководитель (руководители) практики из числа профессорско-преподавательского состава Университета.

Для руководства практикой студента, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета, организующей проведение практики, и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации.

**Ответственность.** Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, деканом (заместителем декана по практике) и проректором по учебно-методической и воспитательной работе за организацию и качественное проведение практики, и выполнение обучающимися программы практики.

Руководитель практики несет ответственность за правильное расходование средств, выделенных на проведение практики, обеспечивает соблюдение правил охраны труда и техники безопасности при проведении практики, правил трудовой и общественной дисциплины всеми практикантами.

**Руководители учебной (стационарной) практики от Университета:**

- Составляет рабочий график (план) проведения практики.

- Разрабатывают тематику индивидуальных заданий и оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий.

- Проводит инструктаж студентов по вопросам охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и вопросам содержания практики проводит руководитель практики на месте её проведения с регистрацией в журнале инструктажа.

- Обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

- Осуществляют контроль соблюдения сроков практики и её содержания.

- Распределяют студентов по рабочим местам и перемещают их по видам работ.

- Оценивают результаты выполнения студентами программы практики.

- Представляют в деканат факультета отчет о практике по вопросам, связанным с её проведением.

### ***Обязанности студентов при прохождении учебной практики***

Студенты при прохождении практики:

1. Выполняют задания (групповые и индивидуальные), предусмотренные программой практики.

2. Соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда и пожарной безопасности.

3. Представляют своевременно руководителю практики отчет о выполнении всех заданий (в устной форме) и сдают зачет по практике в соответствии с формой аттестации результатов практики, установленной учебным планом с учетом требований ФГОС ВО и ОПОП.

4. Несут ответственность за выполняемую работу и её результаты.

5. При неявке на практику (или часть практики) по уважительным причинам обучающиеся обязаны поставить об этом в известность деканат факультета и в первый день явки в университет представить данные о причине пропуска практики (или части практики). В случае болезни обучающийся представляет в деканат факультета справку установленного образца соответствующего лечебного учреждения.

### ***6.2 Инstrukция по технике безопасности***

Перед началом практики заместители деканов факультетов по науке и практической подготовке/заместители директоров по практике и профориентационной работе и руководители практики от Университета проводят инструктаж студентов по вопросам охраны труда, техники

безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии и общим вопросам содержания практики с регистрацией в журнале инструктажа и вопросам содержания практики.

### **6.2.1. Общие требования охраны труда**

К самостоятельной работе допускаются лица в возрасте, установленном для конкретной профессии (вида работ) ТК и Списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями труда, на которых запрещается применение труда женщин, и Списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями, на которых запрещено применение труда лиц моложе 18 лет.

Обучающиеся должны проходить предварительный медицинский осмотр и, при необходимости, периодический осмотр и противозенцефалитные прививки. После этого – обучение по охране труда: вводный инструктаж, первичный на рабочем месте с последующей стажировкой и в дальнейшем – повторный, внеплановый и целевой инструктажи; раз в год – курсовое обучение.

К управлению машиной, механизмом и т.д. допускаются лица, имеющие специальную подготовку.

Обучающийся обязан соблюдать правила трудового внутреннего распорядка, установленные для конкретной профессии и вида работ, режим труда и отдыха, правила пожарной и электробезопасности.

Опасные и вредные производственные факторы: падающие деревья и их части, ветровально-буреломные, горелые, сухостойные, фаутные и иные опасные деревья, подрост, кустарники; движущиеся машины, агрегаты, ручной мотоинструмент, вращающиеся части и режущие рабочие органы машин, механизмов, мотоинструмента, толчковые удары лесохозяйственных агрегатов; повышенные уровни вибрации, шума, загазованности, запыленности, пестициды и ядохимикаты, неблагоприятные природные и метеоусловия, кровососущие насекомые, пламя, задымленность, повышенный уровень радиации, недостаток освещенности.

Действие неблагоприятных факторов: возможность травмирования и получения общего или профессионального заболевания, недомогания, снижение работоспособности.

Для снижения воздействия на обучающихся опасных и вредных производственных факторов работодатель обязан: обеспечить их бесплатно спецодеждой, спецобувью, предохранительными приспособлениями по профессиям, видам работ в соответствии с действующими Типовыми отраслевыми нормами бесплатной их выдачи и заключенными коллективными договорами, проведение прививок от клещевого энцефалита и иных

профилактических мероприятий травматизма и заболеваемости.

Обучающийся обязан: выполнять работу, по которой обучен и проинструктирован по охране труда и на выполнение которой он имеет задание; выполнять требования инструкции по охране труда, правила трудового внутреннего распорядка, не распивать спиртные напитки, курить в отведенных местах и соблюдать требования пожарной безопасности; работать в спецодежде и обуви, правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты, знать и соблюдать правила проезда в пассажирском транспорте.

При несчастном случае необходимо: оказать пострадавшему первую помощь (каждый обучающийся должен знать порядок ее оказания и назначение лекарственных препаратов индивидуальной аптечки); по возможности сохранить обстановку случая, при необходимости вызвать скорую помощь и о случившемся доложить непосредственному руководителю работ.

Обо всех неисправностях работы механизмов, оборудования, нарушениях технологических режимов, ухудшении условий труда, возникновении чрезвычайных ситуаций сообщить администрации и принять профилактические меры по обстоятельствам, обеспечив собственную безопасность.

В соответствии с действующим законодательством обучающийся обязан выполнять требования инструкций, правил по охране труда, постоянно и правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты. Своевременно проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, противоэнцефалитные прививки и иные меры профилактики заболеваемости и травматизма.

## **7. Методические указания по выполнению программы практики**

### ***7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике***

Во время прохождения учебной практики студент должен обязательно присутствовать и активно участвовать в дискуссиях по темам практики.

По окончании и выполнения учебной практики, студент готовит отчет (в устной форме), который защищает и получает зачет.

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

### **8.1. Основная литература**

1. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологические основы переработки молока и молочной продукции : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — пос. Караваяево : КГСХА, 2020. — 210 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171600>

2. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологические основы переработки мяса и мясной продукции : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — пос. Караваяево : КГСХА, 2020. — 114 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171601>

## **8.2. Дополнительная литература**

1. Абрамова, Н. В. Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Н. В. Абрамова, Ю. Б. Феофилова. — Орел : ОрелГАУ, 2013. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71453>

2. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / составители Р. Н. Иванова, М. Г. Терентьева. — Чебоксары : ЧГСХА, 2018. — 210 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/141994>

3. Технология первичной переработки продукции животноводства : учебное пособие / составитель О. Н. Прохоров. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2017. — 189 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143054>

### **Текущие отраслевые издания**

1. Институт научной информации по общественным наукам (ИНИОН).
2. Всероссийский институт научной и технической информации (ВИНИТИ).
3. Научно-исследовательский отдел «Информкультура» Российской государственной библиотеки

### **Периодические издания**

1. Молочная промышленность
2. Сыроделие и маслоделие
3. Переработка молока
4. Молочная река
5. Сфера: молока, масло, мороженное
6. Молочная сфера
7. Новое мясное дело
8. Все о мясе
9. Мясная индустрия
10. Птица и птицепродукты

### 8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

- <http://www.milkbranch.ru> (открытый доступ)
- <http://www.molmash.ru> (открытый доступ)
- <http://molokont.ru> (открытый доступ)
- <http://www.dairynews.ru> (открытый доступ)
- [www.myaso – portal.ru](http://www.myaso-portal.ru) (открытый доступ)
- [www.tiu.ru](http://www.tiu.ru)/Переработка мяса (открытый доступ)
- [www.agk-kronawitter.de](http://www.agk-kronawitter.de)/переработка рыбы (открытый доступ)
- [www.meatscience.org](http://www.meatscience.org) (открытый доступ)

### 9. Материально-техническое обеспечение практики

Таблица 5

#### Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
Уч. корпус № 25, аудитория № 14, учебные лаборатории, кабинеты, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. монитор Lenovo L 192 19" (инв. № 554211)</li> <li>2. Cel D-1800/512/80/DVD-R (инв. № 558788/132)</li> <li>3. принтер HP LJ 3052 (инв. № 558882/68)</li> <li>4. видеомagnet. Samsung SVR 2501 (инв. № 551996)</li> <li>5. телевизор LGKF21P10 (инв. № 35183)</li> <li>6. столы 10 шт.</li> <li>7. стулья 20 шт.</li> <li>доска меловая 1 шт.</li> </ol>
Уч. Корпус № 25, мини – цех переработки продуктов убоя ЖИВОТНЫХ, аудитории для проведения планируемой учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Комп.700/20GB/128MB/SVGA/15" (инв. № 602270)</li> <li>2. Мясорубка МИМ-300 (инв. № 34726)</li> <li>3. камера КТД50 (инв. № 559032)</li> <li>4. мясомассажер ВМ-50 (инв. № 602257)</li> <li>5. оборудование колбасного цеха (инв. № 31933)</li> <li>6. рН-метр МР120 (инв. № 34378)</li> <li>7. Анализатор титрометрический (инв. №552068)</li> <li>8. Анализатор "Эксперт" портативный (инв. № 35151)</li> <li>9. Холодильник "Атлант" 367 (инв. № 593042)</li> <li>10. Холодильник "Атлант" 5810-62 (инв. №593043)</li> <li>11. морозильник Stinol (инв. № 557121/2)</li> <li>12. Холодильник "Атлант"ММ-164" (инв. № 553673/1)</li> <li>13. Шприц колбасный Kocatag (инв. № 602217)</li> <li>14. Шприц колбасный Kocatag (инв. № 602218)</li> </ol>
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова	Читальные залы библиотеки
Общежитие	Комната для самоподготовки

## **10. Критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций)**

### **10.1. Текущая аттестация по разделам практики**

1. Современные технологии стерилизованного молока
2. Основы технологии вареных, полукопченых и сырокопченых колбас
3. Основы технологии упаковки и сроков хранения готовых мясных изделий
4. Основы современных упаковочных материалов и тары для различных молочных продуктов
5. Основы технологии, оборудования и схем технологической линии производства стерилизованного молока одноступенчатым и двухступенчатым способами
6. Основы современных упаковочных материалов и тары для различных мясных и рыбных продуктов
7. Основы технологических особенностей убоя птицы и переработки птицепродуктов
8. Основы современных технологий творожных продуктов и схем производства творога непрерывным способом
9. Основы технологий производства безлактозных молочных продуктов и технологических схем их производства
10. Состояние и технологии убойного цеха
11. Состояние мясоперерабатывающей отрасли
12. Основы современных технологий производства мороженого
13. Основы инновационных технологий плавленых сыров
14. Технологическая линия производства полуфабрикатов и деликатесных изделий из мяса птицы
15. Технологическая линия производства колбасных изделий из мяса птицы
16. Ассортимент цельномолочных продуктов
17. Ассортимент питьевого молока
18. Ассортимент питьевых сливок
19. Ассортимент кисломолочных напитков
20. Ассортимент сметаны
21. Ассортимент творога и творожных изделий
22. Ассортимент сливочного масла
23. Ассортимент твердых сычужных сыров
24. Ассортимент мягких сычужных сыров
25. Ассортимент рассольных сыров
26. Ассортимент колбасных изделий



27. Ассортимента деликатесных изделий
28. Ассортимент мясных, рыбных и мясорыбных полуфабрикатов
29. Ассортимент рубленых и фаршированных изделий
30. Ассортимент полуфабрикатов в тесте

## **10.2. Промежуточная аттестация по практике**

1. Перечислите основные структурные подразделения организации, в котором походила практика.

2. Назовите структурное подразделение организации, в котором проходила основная часть практики.

3. Какие основные обязанности были у студента во время прохождения практики?

4. Какие методы экспериментальных исследований безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия используются в организации?

5. Какие методы экспериментальных исследований качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия используются в организации?

6. Какое лабораторное оборудование есть в организации для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия?

7. Перечислите нормативные документы, используемые для обеспечения качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия в структурном подразделении, в котором проходила практика?

8. Перечислите основные задачи, которые поставил руководитель для прохождения практики?

9. Перечислите основные результаты, полученные при выполнении поставленных руководителем практики задач?

10. Опишите основные методы, использованные при выполнении задания руководителя?

11. Какие источники научно-технической и патентной литературы были использованы при решении задач, поставленных руководителем практики?

12. Представьте результаты выполнения задания, данного руководителем при прохождении практики.

13. Какие методы обработки результатов применяются в экспериментальном исследовании?

14. Перечислите методы обработки полученных результатов, использованные при прохождении практики?

15. Какие основные выводы и предложения можно сформулировать на основании полученных результатов?

Зачет получает студент, прошедший практику, подготовивший и защитивший отчет (в устной форме).

Студенты, не выполнившие программы практик по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время, либо практика переносится на следующий год с оформлением соответствующего приказа.

Студенты, не выполнившие программы практик без уважительной причины, или получившие отрицательную оценку отчисляются из Университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета.

**Промежуточный контроль** по практике – зачет.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

**Программу разработал:**

Гурин А.В., канд. биол. наук



## РЕЦЕНЗИЯ

на программу практики Б2.О.01.06(У) «Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства» для подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства, Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства, Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия (квалификация выпускника – бакалавр)

Сычёвым Романом Витальевичем, доцентом кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», кандидатом сельскохозяйственных наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия программы «Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства» ОПОП ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (бакалавриат), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре технологии хранения и переработки продуктов животноводства (разработчик – кандидат биологических наук Гурин Андрей Владимирович).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная программа практики «Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам, предъявляемых к программе ФГОС ВО.

3. Представленные в Программе цели практики соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

4. В соответствии с Программой за практикой «Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства» закреплено 2 универсальных (УК) компетенций. Практика «Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию практики и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость практики «Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства» составляет 2 зачётные единицы (72 часа), что соответствует требованиям ФГОС ВО.

7. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике практики.

8. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике практики и требованиям к выпускникам.

9. Учебно-методическое обеспечение практики представлено литературой – 2 источника, дополнительной литературой – 3 наим. Интернет-ресурсы – 8 источников и соответствует требованиям направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

10. Материально-техническое обеспечение практики соотв специфике практики «Ознакомительная практика по переработке п. и животноводства» и обеспечивает использование современных образовательных методов обучения.

### ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание программы практики «Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства» ОПОП ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, разработанная кандидатом биологических наук Гуриным Андреем Владимировичем ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева», соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Сычёв Р. В., доцент кафедры технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции

ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», кандидат с.-х. наук

«24» августа 2021 г.