



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)

Факультет технологический
Кафедра Технологии хранения и переработки продуктов животноводства

УТВЕРЖДАЮ:
и.о. декан технологического факультета
Р.В. Сычев
« 25 » 06 2019 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА)**

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

Москва, 2019

Составители:

профессор, доктор с.-х. наук, С.А. Грикиас,
профессор, доктор с.-х. наук, А.С. Шувариков,
доцент, кандидат с.-х. наук, О.Н. Пастух.

«05» июня 2019 г.


Программа обсуждена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
протокол № 11 от «10» 06 2019 г.

Зав. кафедрой А.С. Шувариков, доктор с.-х. наук, профессор


«10» 06 2019 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической
комиссии технологического факультета
А.С. Шувариков, доктор с.-х. наук, профессор


«13» 06 2019 г.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ	5
2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА	5
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	6
4 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	7
СТУДЕНТОВ НА ПРАКТИКЕ	7
5 ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ.....	7
6 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	7
6.1. Документы, необходимые для аттестации по практике	10
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	11
7.1. Основная литература	11
7.2. Дополнительная литература	11
7.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы.....	11
8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.....	12
9 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ	12
(В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ).....	13

ВВЕДЕНИЕ

Высокие требования, предъявляемые условиями рынка труда и современным высокотехнологичным производством к качеству специалистов, высокие темпы обновления информации, техники и технологий, форм организации труда, подвижность и изменчивость общественного производства определяют масштабы новых задач, стоящих перед системой высшего образования. Поэтому в университете особое внимание в организации учебного процесса при подготовке студентов уделяется учебной практике.

Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства является основополагающей при подготовке студентов для молочной, мясной и рыбо-перерабатывающей промышленности, разработана выпускающей кафедрой согласно требованиям программы ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства».

Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства своей целью преследует закрепление и углубление студентами полученных теоретических знаний, приобретение ими первичных практических умений и навыков в профессиональной деятельности.

Места проведения учебной практики – кафедра Технологии хранения и переработки продуктов животноводства и структурные подразделения университета.

Учебная практика предназначена для бакалавров 1 курса обучения. Объем практики составляет 72 академических часа (2 зачетные единицы). Вид практики: учебная. Тип практики: Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства. Способы проведения практики – стационарная. Форма проведения практики - дискретная, групповая.

В качестве образовательных технологий используются активные и интерактивные формы обучения. Для самостоятельной работы во время практики рекомендован ряд тем и вопросов. Для успешного прохождения практики определены как основные, так и дополнительные литературные источники.

В качестве текущего контроля знаний используются устные опросы, способности студента к дискуссии. Формой промежуточного контроля прохождения практики является зачет во 2 семестре.

Руководители практики – профессорско–преподавательский состав кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства.

1 Цели и задачи практики

Цель прохождения учебной практики «Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства» получение первичных умений и навыков (опыта) в области производства и переработки продукции животноводства, способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

Задачи практики:

- закрепление теоретических знаний и умений, полученных бакалаврами в процессе обучения;
- знакомство с организацией производства и переработки сырья животного происхождения;
- знакомство с технологическими навыками по переработке сырья животного происхождения и производства различных продуктов питания из сырья животного происхождения.

2 Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

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

1 курс: «Зоология», «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных».

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

2 курс: «Производство продукции животноводства», «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия», «Биохимия сельскохозяйственной продукции».

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 «Ознакомительная практика по переработке 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 практика

Место и время проведения практики: кафедра Технологии хранения и переработки продуктов животноводства и подразделения Университета, 2 семестр.

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

«Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства» состоит из практической (контактной) и самостоятельной работы.

Форма промежуточного контроля: зачет.

3 Структура и содержание практики

Содержание практики по неделям прохождения

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 с кафедрой технологии хранения и переработки продуктов животноводства, ее история. учебно-методическая работа, научно-исследовательская работа, работа студенческого научного общества (СНО) кафедры. Знакомство со структурными подразделениями университета (Зоостанция МСХА, птичник, академические пруды и др.)

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

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.

4 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике

Таблица 1 - Самостоятельное изучение тем

Неделя практики	Название тем для самостоятельного изучения	Компетенции
1 неделя	Вводный инструктаж по технике безопасности	УК-1.1; УК-1.5; УК-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	УК-1.1; УК-1.5; УК-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	
	Защита отчета о прохождении учебной практики (в устной форме)	

5 Организация и руководство практикой

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 проведе-

ние 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 дека-

нат факультета справку установленного образца соответствующего лечебного учреждения.

Инструкция 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.

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, противэнцефалитные прививки и иные меры профилактики заболеваемости и травматизма.

6 Методические указания по выполнению программы практики

6.1. 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, независимо от ее характера, студент готовит отчет (в устной форме), который защищает его и получает дифференцированный зачет.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

7.1. Основная литература

1. Шуваригов А.С., Лисенков А.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. - Учебник.- М.:ФГОУ ВПО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2009.- 606 с.
2. Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник - М.: ДеЛи принт, 2012.-240 с.

7.2. Дополнительная литература

1. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов.- М.: ДеЛи принт, 2007.-560 с.
2. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга I. Общая технология мяса.- М.:КолосС, 2009.- 565 с.
3. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Общая технология мяса.- М.:КолосС, 2009.- 711 с.

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: молоко, масло, мороженное
6. Молочная сфера
7. Новое мясное дело
8. Все о мясе
9. Мясная индустрия
10. Рыбная сфера
11. Птица и птицепродукты

7.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point и др.

Основные Интернет ресурсы для освоения материала дисциплины находятся по следующим адресам:

- www.myaso – portal.ru
- www.meatblog.ru
- www.ref.by/refs/98/22983/1html
- [www.tiu.ru/Переработка мяса](http://www.tiu.ru/Переработка%20мяса)
- [www.agk-kronawitter.de/переработка рыбы](http://www.agk-kronawitter.de/переработка%20рыбы)

- www.meatscience.org.

Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного обмена информацией с другими вузами, предприятиями и организациями России и других стран, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, к базам данных иностранных журналов, к реферативной базе данных Агрикола и ВИНТИ, к научной электронной библиотеке, к Агропоиску, к информационным справочным и поисковым системам: Rambler, Yandex, Google.

8 Материально-техническое обеспечение практики

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений**
1	2
<p>Уч. Корпус № 5, аудитория – лаборатория № 1, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, 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</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. С2D-3000/2048/320Gb/DVDRW (инв. № 592061) 2. Монитор 19"ViewSonic VP916LCD (инв. № 592375) 3. Принтер HP LJ 1566 (инв. № 592450) 4. клавиатура Sven Basic 300 (инв. № 592300) 5. сетевой фильтр Buro (инв. № 592145) 6. мышь A4Tech OP-720 USB (инв. № 592223) 7. ареометр для молока (инв. № 602250) 8. центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл (инв. № 602249) 9. Весы A&D HL400i (инв. № 559457/1) 10. Весы A&D HL200i (инв. № 559456) 11. анализатор Лактан 1-4 (инв. № 34477) 12.экстрактор жира SOX 406 (инв. № 410124000603086) 13.Полуавтомат система для определения сырого протеина (инв. № 410124000603119) 14.Микродозатор (инв. № 552082) 15.столы 4 шт. 16.стулья 20 шт. 17.доска маркерная 1 шт.
<p>Уч. Корпус № 5, аудитория – лаборатория № 3, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, 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.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. монитор Lenovo L 192 19" (инв. № 554211) 2. Cel D-1800/512/80/DVD-R (инв. № 558788/132) 3. принтер HP LJ 3052 (инв. № 558882/68) 4. видеоманит. Samsung SVR 2501 (инв. № 551996) 5. телевизор LGKF21P10 (инв. № 35183) 6. столы 10 шт. 7. стулья 20 шт. 8. доска меловая 1 шт.
<p>Уч. Корпус № 5, мини - молочный завод, 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 непосред-</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Маслобойка электрическая бытовая "Салют" (инв. № 602253) 2. Маслобойка электрическая бытовая "Салют" (инв. № 602254) 3. Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 (инв. № 602255) 4. Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 (инв. № 602256) 5. Насос МА/MAR 40-80 (инв. № 33977) 6. Перегородка термоизолирующая (инв. № 34044)

венного участия.	7. Весы A&D HL400i (инв. № 559457) 8. весы ВЛТ-Э-5000 (инв. № 35584) 9. Завод по перераб.молока 6.95г. (инв. № 33597)
Уч. Корпус № 5, 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.	1. Комп.700/20GB/128MB/SVGA/15" (инв. № 602270) 2. Мясорубка МИМ-300 (инв. № 34726) 3. камера КТД50 (инв. № 559032) 4. мясомассажер ВМ-50 (инв. № 602257) 5. оборудование колбасного цеха (инв. № 31933) 6. рН-метр МР120 (инв. № 34378) 7. Анализатор титрометрический (инв. №552068) 8. Анализатор "Эксперт" портативный (инв. № 35151) 9. Холодильник "Атлант" 367 (инв. № 593042) 10. Холодильник "Атлант" 5810-62 (инв. №593043) 11. морозильник Stinol (инв. № 557121/2) 12. Холодильник "Атлант"ММ-164" (инв. № 553673/1) 13. Шприц колбасный Kocateg (инв. № 602217) 14. Шприц колбасный Kocateg (инв. № 602218)
Библиотека, читальный зал	
Общежитие, комната для самоподготовки	

9 Критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций)

9.1. 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

9.2. Промежуточная аттестация по практике

1. Ассортимент цельномолочных продуктов
2. Ассортимент питьевого молока
3. Ассортимент питьевых сливок
4. Ассортимент кисломолочных напитков
5. Ассортимент сметаны
6. Ассортимент творога и творожных изделий
7. Ассортимент сливочного масла
8. Ассортимент твердых сычужных сыров
9. Ассортимент мягких сычужных сыров
10. Ассортимент рассольных сыров
11. Ассортимент различных видов колбас
12. Ассортимент колбасных изделий
13. Ассортимента деликатесных изделий
14. Ассортимент мясных, рыбных и мясорыбных полуфабрикатов
15. Ассортимент рубленых и фаршированных изделий
16. Ассортимент полуфабрикатов в тесте

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.