

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 22.09.2025 20:56:51
Уникальный программный ключ:
cba47ad1c8f4e1d1bbcf5354c4938c4a04716d

**МИНИСТЕРСТВО
ФЕДЕРАЛЬНОГО
РОССИЙСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**



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)

КАЛУЖСКИЙ ФИЛИАЛ

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии

Кафедра Зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник учебно-методической части

О.А.Окунева

«30» мая 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Б2.О.01.06(У) Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства

для подготовки бакалавров

ΦΓΟΣ ΒΟ

Направление 35.03.07

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Направленности: «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения очная

Год начала подготовки 2025

Калуга, 2025

Разработчик:



(Вуша О.В.)

«20» мая 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры зоотехнии
протокол № 10 от «20» мая 2025 г.

Зав. кафедрой зоотехнии 

«20» мая 2025 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению
Чубаров Ф.Л., к.т.н., доцент
протокол № 8 от «20» мая 2025 г. 

Заведующий выпускающей кафедрой
Чубаров Ф.Л., к.т.н., доцент



«20» мая 2025 г.

Содержание

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

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», направленность - «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»

Курс: 2, семестр: 4.

Форма проведения практики: дискретная (рассредоточенная), групповая.

Способ проведения: стационарная практика.

Цель прохождения учебной практики: закрепление и углубление бакалаврами теоретических знаний, приобретение ими практических умений и навыков, а также подготовка бакалавров к самостоятельной работе на производстве в качестве руководителей и специалистов среднего звена (заместителей технологов, мастеров, бригадиров и др.)

Задачи практики:

- закрепление теоретических знаний и умений, полученных бакалаврами в процессе обучения;
- подготовка обучающихся к самостоятельной работе в соответствии с должностной инструкцией технолога;
- отработка обучающимися практических умений по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции; оценки качества продукции животноводства.

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

Краткое содержание практики: Прохождение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с организацией приемки и методами оценки качества молочного и мясного сырья, ознакомление с производственными цехами предприятия, технологическим оборудованием, их мощностями и размещением; участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов питания из животного сырья; ознакомление с энергоснабжением, холодоснабжением и теплоснабжением предприятия, изучение правил охраны окружающей среды; изучение организации мойки и дезинфекции помещений, технологического оборудования и инвентаря; изучение производственного учета и отчетности на предприятии; составление отчета.

Место проведения: кафедра «Зоотехнии»

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

Промежуточный контроль по практике: зачет.

1. Цель практики

Цель прохождения учебной практики закрепление и углубление бакалаврами теоретических знаний, приобретение ими практических умений и навыков, а также подготовка бакалавров к самостоятельной работе на производстве в качестве руководителей и специалистов среднего звена (заместителей технологов, мастеров, бригадиров и др.)

2. Задачи практики

Задачи практики:

- закрепление теоретических знаний и умений, полученных бакалаврами в процессе обучения;
- подготовка обучающихся к самостоятельной работе в соответствии с должностной инструкцией технолога;
- отработка обучающимися практических умений по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции; оценки качества продукции животноводства.

3. Компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики

Прохождение учебной практики «Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства» направлено на формирование у обучающихся универсальных (УК) компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 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 ее 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 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; подходы по их применению для решения типовых задач профессиональной деятельности	применять знания основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	умением применять знание основных законов математических и естественных наук, необходимых 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	использоваться методами 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: «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 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 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Форма проведения практики дискретная (рассредоточенная), групповая.

Способ проведения – стационарная практика

Место и время проведения практики: кафедра «Зоотехнии», 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

Распределение часов учебной практики по видам работ

Таблица 2

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	Прохождение инструктажа по технике безопасности.	ОПК-1.1 ОПК-2.1
Основной	Ознакомление с организацией приемки и методами оценки качества молочного и мясного сырья, ознакомление с производственными цехами предприятия, технологическим оборудованием, их мощностями и размещением; участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов питания из животного сырья; ознакомление с энергоснабжением, холодоснабжением и теплоснабжением предприятия, изучение правил охраны окружающей среды; изучение организации мойки и дезинфекции помещений, технологического оборудования и инвентаря; изучение производственного учета и отчетности на предприятии	ОПК-1.1 ОПК-2.1
Заключительный	составление отчета	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: Ознакомление с организацией приемки и методами оценки качества молочного и мясного сырья, ознакомление с производственными цехами предприятия, технологическим оборудованием, их мощностями и размещением; участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов питания из животного сырья;

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

Неделя 2

Краткое описание практики: ознакомление с энергоснабжением, холодоснабжением и теплоснабжением предприятия, изучение правил охраны окружающей среды; изучение организации мойки и дезинфекции помещений, технологического оборудования и инвентаря; изучение производственного учета и отчетности на предприятии

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.

Таблица 4

Самостоятельное изучение тем

№ недели	Название тем для самостоятельного изучения	Компетенции
1 неделя	Вводный инструктаж по технике безопасности	ОПК-1.1 ОПК-2.1
	Ознакомление с организацией приемки и методами оценки качества молочного и мясного сырья	
	ознакомление с производственными цехами предприятия, технологическим оборудованием, их мощностями и размещением	
	участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов питания из животного сырья	
2 неделя	ознакомление с энергоснабжением, холодоснабжением и теплоснабжением предприятия, изучение правил охраны окружающей среды	ОПК-1.1 ОПК-2.1
	изучение правил охраны окружающей среды	

	изучение организации мойки и дезинфекции помещений, технологического оборудования и инвентаря	
	изучение производственного учета и отчетности на предприятии	
	Подготовка отчета о прохождении практики	
	Защита отчета о прохождении учебной практики	

6. Организация и руководство практикой

6.1. Обязанности руководителя учебной практики

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

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

Ответственность. Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, деканом и заместителем директора 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 ее 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 ее 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 ее 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 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.

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 противоэнцефалитные 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 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, противостолбнячные 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, который защищает и получает зачет.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Основная литература

1. Шувариов 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.

8.2. 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 1. 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.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/Переработка мяса (открытый доступ)
- www.agk-kronawitter.de/переработка рыбы (открытый доступ)
- 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 (№аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб. № 401н)	Мультимедийное оборудование (проектор тип 1 Acer X1226H, Экран DRAPER LUMA, ноутбук с колонками), стол ученический (24 шт), посадочных мест 85, кафедра, портреты ученых (8 шт.), стол письменный (3 шт.), баннеры.
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб. № 414н).	Столы лабораторные со стойками (8 шт.), столы лабораторные с ящиками (2 шт.), стулья (16 шт.), табуреты (6 шт.), стол преподавательский, шкафы для посуды и приборов (4 шт.), водяные термометры, ареометры, химическая посуда, дозаторы для стеклянных пипеток
Библиотека, читальный зал	
Общежитие, комната для самоподготовки	

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

10.1. Текущая аттестация по разделам практики

1. Приемка и содержание скота на предприятиях мясной промышленности.
2. Состав и пищевая ценность мяса.
3. Состав и пищевая ценность субпродуктов.

4. Состав и свойства крови.
5. Состав и свойства эндокринно-ферментного и специального сырья.
6. Убой крупного рогатого скота и разделка туш.
7. Убой свиней и разделка туш.
8. Обработка субпродуктов.
9. Охлаждение и хранение охлажденного мяса и мясопродуктов.
10. Замораживание и хранение замороженного мяса и мясопродуктов.
11. Переработка крови.
12. Технология обработки шкур.
13. Технология обработки кишок.
14. Технология обработки кератин содержащего сырья.
15. Ассортимент колбасных изделий и требования к сырью и вспомогательным материалам.
16. Технология изготовления разных групп колбас.
17. Изменение в мясе при производстве колбас.
18. Комбинированные колбасные изделия.
19. Технология производства полуфабрикатов.
20. Требования к сырью, вспомогательным материалам, таре при производстве мясных консервов.
21. Технология баночных консервов.
22. Характеристика различных способов температурной обработки консервов.
23. Особенности производства консервов для детского и диетического питания.
24. Производство пищевых животных жиров.
25. Производство кормовых и технических продуктов.

10.2. Промежуточная аттестация по практике

1. Общая характеристика стандартизации.
2. Категории нормативных документов и объекты стандартизации.
3. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.
4. Характеристика стандартов разных категорий.
5. Характеристика стандартов разных видов.
6. Порядок разработки и утверждения стандартов.
7. Межгосударственная система стандартизации.
8. Эффективные способы уменьшения усушки мяса и мясопродуктов при хранении.
9. Хранение живой и консервированной рыбы.
10. Хранение молока и молочных продуктов.
11. Хранение яиц и яичных продуктов.
12. Упаковка и хранение шкур и шубно-мехового сырья.
13. Типы и устройства холодильников. Источники получения холода
14. История развития молочной промышленности.

15. Пути повышения молочной продуктивности коров.
16. Способы охлаждения молока.
17. Направления развития ассортимента молочных продуктов.
18. Современные способы первичной обработки молока.
19. Химические, физические и бактерицидные свойства молока.
20. Изменение молока при охлаждении, замораживании, нагревании, сгущении и высушивании.
21. Входной микробиологический контроль.
22. Выявление посторонних веществ в молоке-сырье. Фальсификация молока.
23. Обеспечение безопасности пищевой продукции.

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 филиала как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета.

Промежуточный контроль по практике – зачет.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программу разработали: Бузина О.В., кандидат биол. наук, доцент