

МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЧАСТИ ФУНДАМЕНТАЛЬНОГО ЯДРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ направления подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(профиль - Технология производства и переработки продукции животноводства)

В профессиональной части фундаментального ядра предусмотрена ознакомительная практика в объеме 6 з.е. (4 недели), после изучения дисциплин профессиональной части фундаментального ядра в 4 семестр 2 курса (апрель-май). Форма контроля- зачет.

Целью ознакомительной практики является проверка полученных фундаментальных знаний в аудиториях комплексными практическими заданиями сразу по нескольким дисциплинам. Минимальные требования к ознакомительной практики (объем, период проведения, дисциплины, примерные задания и формы предоставления выполненных заданий) приведены в таблице.

Содержание практики определяется в ОПОП. Результаты оформляются в соответствии с требованиями, установленными локальными нормативными актами университета.

Дисциплины, входящие в комплексную практику	Примерные комплексные задания	Формы предоставления выполненных заданий
Структурно-технологические свойства пищевых систем Оборудование пищевых производств Основы пищевой инженерии Метрология, стандартизация и сертификация Охрана труда и производственная санитария	Задание 1. «Паспортизация технологического участка производства продукции животного происхождения»: студент выбирает один технологический участок предприятия, фиксирует его наименование, вид продукции, а также вид и состояние поступающего сырья животного происхождения, перечисляет основные рабочие операции, составляет простую схему движения продукции и указывает назначение основного оборудования, фиксирует используемые на участке журналы или документы и описывает видимые санитарные требования к персоналу, оборудованию и перемещению грузов. Задание 2. «Оценка входного контроля сырья животного происхождения на перерабатывающем предприятии»: студент фиксирует вид и состояние поступающего на предприятие сырья животного происхождения, а также перечисляет сопроводительные документы и проверяемые при приемке показатели составляет простую карту входного контроля, описывает возможные решения по результатам проверки и перечисляет типовые причины, по которым сырье может быть не допущено в производство.	• Паспорт технологического участка • Упрощенная технологическая схема производства • Карта входного контроля сырья • Схема переработки вторичного сырья животноводства

	Задание 3. «Разработка схемы рационального использования вторичного сырья животноводства»: студент наблюдает за образованием вторичного сырья на участке, фиксирует его наименование и конкретную операцию появления, описывает процесс сбора, временного хранения и удаления этих ресурсов, составляет простую схему движения отходов и перечисляет возможные направления их дальнейшего использования или утилизации.	
--	---	--