

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по производственному  
обучению



*С.А. Вахмянина*  
Вахмянина С.А.

«27» марта 2019 г.

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)  
ПП.02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

адаптированной образовательной программы  
подготовки специалистов среднего звена  
специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2019

Программа производственной практики (по профилю специальности) составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г № 378, учебным планом и «Положением о порядке проведения практики студентов ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по программам подготовки специалистов среднего звена», утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ протокол № 9 от 24 апреля 2018 г.

Программа производственной практики (по профилю специальности) предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Разработчики:

Смирнова С.И, Титова Н.В, преподаватели ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

#### **Внешняя экспертиза**

Полянин М.А., главный технолог ООО «ЦЗП» («Санарский молочный продукт»)

Программа производственной практики (по профилю специальности)

#### **РАССМОТРЕНА:**

Предметно – цикловой методической комиссией по специальностям: Технология молока и молочных продуктов, Технологии мяса и мясных продуктов

Председатель

 Титова Н.В.

Протокол № 5

25 марта 2019 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	6
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	10
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	13

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

профессионального модуля ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания  
наименование практики: ПП.02.01 производственная практика (по профилю специальности)

## **1.1. Область применения программы**

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоение вида профессиональной деятельности (ВПД): производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики:**

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

## **1.3 Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ. 02 обучающийся должен:

### **Иметь практический опыт работы:**

- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

### **Уметь:**

- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;
- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка;

#### **Знать:**

- требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
- ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

#### **1.4 Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения ПМ. 02 - 108 часов (3 недели)

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)  
ПП.02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания по виду профессиональной деятельности (ВПД):

- Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

<b>Код ПК</b>	<b>Результаты освоения программы</b>
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.2.	Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.
ПК 2.3.	Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
ПК 2.4.	Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.5.	Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
ПК 2.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

<b>Код ОК</b>	<b>Результаты освоения программы</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения

	профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)  
ПП.02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
<b>ПК 2.1.</b>	- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока);	108
<b>ПК 2.2.</b>		8
<b>ПК 2.3.</b>	- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (сливок);	10
<b>ПК 2.4.</b>		10
<b>ПК 2.5.</b>	- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (масла);	
<b>ПК 2.6.</b>	- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;	10
	- подбирать закваски для производства продукции;	10
	- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;	10
	- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;	
	готовить растворы сычужного фермента для производства творога;	10

	- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;	10
	- вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково – творожных изделий;	10
	- вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково – сметаны;	10
	- вести технологический процесс; - производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково – йогурта;	10
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

##### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Производственная практика проводится на предприятиях или организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и предприятием\ организацией, куда направляются обучающиеся.

**Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения производственной практики на предприятии или в организации:** нормативная документация по пищевой промышленности

##### **4.2. Общие требования к организации проведения производственной практики.**

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППССЗ по специальности.

Базы проведения производственной практики:

1. ООО «Урал Молоко» г. Южноуральск (Договор о взаимном сотрудничестве № 218 от 15.11.2012 г.);
2. ООО «РосФрост» г. Троицк (Договор о взаимном сотрудничестве от 22.10.2012 г.);
3. Кумысная ферма ИП «Яковлева Т.А.» п. Кассель, Нагайбакский р-н (Договор о взаимном сотрудничестве от 20.11.2012 г.)

Время проведения практики: практика проводится на 4 курсе, в 7 семестре)

Продолжительность практики - 36 часов (1неделя).



Условием допуска обучающихся к производственной практике является:

- освоенная МДК, учебная практика (при наличии в разделах модуля);
- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению производственной практики;

Организации:

- предоставляют рабочие места обучающимся;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Практика для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 №06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»).

#### **4.3 Кадровое обеспечение проведения производственной практики.**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, имеющие высшее образование и опыт в профильных организациях, и закрепленные за обучающимися локальным актом.

Организации назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников в организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками.

#### **4.4 Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Вышемирский, Ф. А. Производство масла из коровьего молока в России [Электронный ресурс]: пособие для сред.проф. обр. / В. М. Вышемирский. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 283 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pll\\_id=4894](http://e.lanbook.com/books/element.php?pll_id=4894); (дата обращения: 24.02.2016).
2. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Электронный ресурс] : учеб, пособие / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 379 с. — Режим доступа:

[http://e.lanbook.com/books/element.php?pll\\_id=4124](http://e.lanbook.com/books/element.php?pll_id=4124); (дата обращения: 24.02.2016).

3. Лисин, П. А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов : пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники [Электронный ресурс] : учеб. пособие / П. А. Лисин, К. К. Полянский, И. А. Миллер. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 132 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pll\\_id=4903](http://e.lanbook.com/books/element.php?pll_id=4903);(дата обращения: 24.02.2016).
4. Самосюк, В. Г. Технологическое оборудование для производства молока [Электронный ресурс] / В. Г. Самосюк, В.О. Китиков, Э. П. Сорокин. - Минск : Белорусская наука, 2013. - 494 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230983>;(дата обращения: 24.02.2016).
5. Челноков, А. А. Охрана труда [Электронный ресурс] : учебник / А. А. Челноков, И. И. Жмыхов, В. И. Цап ; под ред. А. А. Челноков. - 2-е изд. испр. и доп. - Минск : Высшая школа, 2013. - 656 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=235580>;(дата обращения: 24.02.2016).

Дополнительные источники:

6. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование предприятия молочной промышленности : учеб. пособие / С. А. Бредихин. - Москва : КолосС, 2010. - 408 с.
7. Меркулова, Н. Г. Производственный контроль в молочной промышленности. Практическое руководство / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов. - Санкт-Петербург: ИД Профессия, 2010. - 656 с.
8. Микробиология пищевых производств : учебник / Н. Г. Ильяшенко, Е. А. Бетева, Т. В. Пичугина, А. В. Ильяшенко. - Москва :КолосС, 2008. - 412 с.
9. ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье сырое. Технические условия [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52054-2003>;(дата обращения: 24.02.2016).
10. Технический регламент на молоко и молочную продукцию [Электронный ресурс]: федер. закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ. - Режим доступа: <http://base.garant.ru/12160959/#help>;(дата обращения: 24.02.2016).
11. Журнал «Молочная промышленность»

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачета. Формы отчетности студентов о прохождении практики: аттестационного листа по практике руководителей практики от организации; характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; дневник практики и отчет о практике в соответствии с заданием на практику. Документы должны быть заверены подписью руководителя организации и печатью. Приложения: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Формой аттестации итогов практики является составление и защита отчета по практике в результате индивидуального собеседования студента с руководителем практики и выставление по результатам собеседования оценки. Возможны другие формы. Проведение конференций.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в разработанной документации.

<b>Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов освоения</b>
<b>ПК 2.1.</b> Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
<b>ПК 2.2.</b> Изготавливать производственные закваски.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
<b>ПК 2.3.</b> Вести технологический процесс производства цельномолочных продуктов.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
<b>ПК 2.4.</b> Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
<b>ПК 2.5.</b> Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике

<p><b>ПК 2.6.</b> Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий          Проверка и оценка дневника-отчёта          Защита отчета о практике</p>
--	--

<p><b>Результаты освоения (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов</p>

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

### Оценочные средства итогов прохождения производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «отлично»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. письменной благодарности организации, графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Оценка «хорошо»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

	графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Оценка «удовлетворительно»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике отсутствуют.
Оценка «неудовлетворительно»	Отсутствие хотя бы одного из документов: положительного аттестационного листа по практике; положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; несвоевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

### **Вопросы для собеседования при защите отчета:**

1. Как проводят приемку молока для выработки сухих смесей для детского питания?
2. Как проводят оценку качества, взвешивания и очистку молока?
3. Как контролируют соблюдение требований к молочному сырью при выработке сухих смесей для детского питания?
4. Как контролируют соблюдение требований сухой молочной основы при выработке сухих смесей для детского питания?
5. Технологический процесс производства сухих смесей для детского питания?
6. Технологический процесс производства стерилизованных сухих смесей для детского питания?
7. Как определяют содержание жира в сухих смесях для детского питания?
8. На каком оборудовании производят сухие смеси для детского питания?
9. Какие существуют государственные стандарты, определяющие качество сухих смесей для детского питания?
10. Технологический процесс производства закваски для приготовления смеси «Биолакт».