

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный университет
им. М.М.Джамбулатова»
Аграрно-экономический техникум



Утверждаю:
Врио проректора
по учебной работе и ДО
Ш.Ш.Омариев
«30» апреля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП. 02. 01 «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке»

**для специальности 19.02.12 «Технология продуктов
питания животного происхождения»**

Форма обучения: очная

Квалификация: техник- технолог

Нормативный срок освоения: 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

Махачкала 2026

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», утвержденного 18 мая 2022 года приказом № 343 Министерства образования и науки Российской Федерации.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джембулатова» Аграрно-экономический техникум.

Разработчик: Преподаватель ПЦК обще профессиональных и специальных дисциплин по специальности		
Технология продуктов питания животного происхождения (занимаемая должность)	(подпись) 	Магомедов Д.А.

Одобрено на заседании ПЦК общеобразовательных, общегуманитарных социально - экономических, математических и естественнонаучных дисциплин «30» апреля 2026 г, протокол № 8

Председатель ПЦК:



Дабузова Г.С.

СОГЛАСОВАНО:

Директор АЭТ:

подпись



Магомедов Д.А.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДИСЦИПЛИНЫ

«Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена, среднего специального образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12

1.2. Место производственной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

производственная практика дисциплины «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке»

относится к профессиональным модулям (дисциплинам) и входит в профессиональный учебный цикл МДК.02.01.

1.3. Цели и задачи производственной практики дисциплины: 01 «Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке»

Цель производственной практики - формирование теоретических знаний и практических навыков в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного контроля, параметров технологического контроля по показателям безопасности и качества готовой продукции в области производственно-технологической деятельности.

Задачи производственной практики - организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции; - проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы.

В результате освоения производственной практики студент должен:

Знать:

- физико-химические и биохимические основы технологии продуктов животноводства;
- факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность мясного сырья;
- различные типы перерабатывающих предприятий;
- организацию мест уоя в хозяйствах;
- обоснование целесообразности строительства перерабатывающего мини-завода или цеха;
- характеристику категорий упитанности животных и птицы и

полученных от них туш;

- основы технологии переработки продуктов животноводства;
 - качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую ценность мясного сырья, и продуктов его переработки;
 - основы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя;
 - методы консервирования и хранения мяса и других продуктов переработки животных и птицы;
 - основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинно-штучных изделий;
 - порядок реализации продуктов переработки;
 - стандартизацию продуктов животноводства и их переработки;
 - химический состав и свойства мяса сельскохозяйственных и диких животных;
 - классификацию и характеристику основных видов мясной продукции;
 - технологическое оборудование и процессы производства;
 - требования к качеству сырья и готовому продукту;
- определять социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции химический состав и свойства готовых продуктов из мясного сырья;

Уметь:

- Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;
- Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья;

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- **ОК-1** – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
- **ОК-4** – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- **ПК -2.1.** – Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья

- **ПК-2.3.** – Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

Общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зачетные единицы, 6 недели, 216 академических часов. При очной форме обучения производственная практика проводится на 3 курсе в 5 семестре.

Форма обучения	Очная
Курс/ семестр	3/5
Всего, час./з.е.	144/6
Всего, нед.	6

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда; формирование теоретических знаний и практических навыков в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного контроля, параметров технологического контроля по показателям безопасности и качества готовой продукции в области производственно-технологической деятельности; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции; - проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы.

ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Формой отчетности по результатам практики является дневник и отчет. В отчете по производственной практике описывается место прохождения практики, вопросы, изученные за время практики, результаты выполненных работ. Отчет включает в себя титульный лист, задание и индивидуальный график, сам отчет, приложение (фотоотчет). К отчету прилагается дневник практики.

В дневнике ежедневно записываются содержание и результаты выполненной работы.

Форма дневника:

Дата	Содержание выполненной работы	Отметка руководителя
------	-------------------------------	----------------------

Краткий отчет включает следующие пункты:

- 1 Титульный лист;
- 2 Оглавление;
- 3 Краткая характеристика хозяйства;
- 4 Технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;
5. прогрессивных направлений совершенствования качества и ассортимента производимой продукции;
6. Выводы и предложения.

При защите отчета о практике учитывают оформление отчета, качества доклада и уровень знаний.

Продолжительность доклада 5-7 мин. по схеме:

Оценка защиты практики проводится согласно фонду оценочных средств.

Если обучающийся проходил практику на базе профильной организации, к отчету прикладывается договор об организации и проведении практики обучающихся.

По итогам практики выставляется «зачтено» или «не зачтено», которые заносятся в зачетную книжку и ведомость.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,

а) основная литература:

1. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания : учебное пособие для спо / А. Ю. Жадаев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184106>.
2. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 64 с. — ISBN 978-5-507-46742-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318449>.
3. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи копильные : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457>.

4. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов, учеб. / В.И. Криштафович и др. СПб.: Лань, 2020. — 432 с.

3. Киселев Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства. Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2012. — 448 с.

5. Кобцев, М.Ф. Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины. М.Ф. Кобцев, Г.И. Рагимов, О.А. Иванова. - СПб: Лань, 2020. — 192 с.

6. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296003>.

б) дополнительная литература:

7. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства – М.: изд. «Лань», 2013. 480 с.

8. Дабузова Г.С. Учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям по технологии хранения, переработки и стандартизации продуктов животноводства. – Махачкала, 2012. 140 с.

9. Дабузова Г.С. Учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям по товароведению и экспертизе рыбы и рыбопродуктов – Махачкала, 2018. – 60 с.

10. Киселев Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства – М.: изд. «Лань», 2013. 448 с.

11. Лебухов В.И., Окара А.И., Павлюченкова Л.П. Физико-химические методы исследования – М.: изд. «Лань», 2012. -480 с.

12. Манжесова В.И. Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции. – М.: Троицкий мост 2012.

13. Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум – М. изд. «Лань», 2012.- 240 с.

3.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Кроме того, при изучении дисциплины студенты могут пользоваться следующими Интернет-ресурсами:

1. Министерство сельского хозяйства РФ.-

mcx.ru

2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000.
<http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>

**Библиотечные системы,
используемые в учебном процессе Дагестанского ГАУ**
(доступ без ограничения числа пользователей)

Электронно-библиотечные системы

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
3.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
4.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
5.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Электронное издательство Юрайт»

			online.ru/	Договор № 5547 от 12.12.2022г С 18.02.2023 по 17.02.2024г.
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение» . Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ Договор № 385 от 12.07.2023 г. С 01.09.2023 до 31.08.2024 г.

Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Стандартно оборудованные аудитории: 312 аудитория- лекционный зал, 320 аудитория- самостоятельная работа, аудитория № 13 (практические и лабораторные занятия): телевизор с дисками; переносное мультимедийное оборудование (проектор, мультимедийный экран на стойке); ноутбук в комплекте с программным обеспечением и с выходом в Интернет. Библиотечный фонд кафедры технологии производства продукции животноводства.

Специальная лаборатория мяса и мясных продуктов, оснащенная технологическим и лабораторным оборудованием:

- сушильная камера;
- фаршемешалка;
- мясорубка МИМ – 600;
- столы профессиональные;
- вентиляторы;
- шприцы;
- вытяжка;
- холодильные и морозильные камеры;
- рН-метр;
- микроскоп;
- термостат;
- аппарат Къельдаля;
- весы электронные;
- весы торговые.

Титульный лист дневника

**ФГБОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М. ДЖАМБУЛАТОВА»**

АГРАРНО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

**ДНЕВНИК
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Студента (ки) _____
курса ____ очной формы обучения, группы _____

Направление подготовки 19.02.12 «Технология продуктов питания
животного происхождения»

Вид практики: Производственная

Место прохождения практики _____
наименование предприятия или кафедры университета

Период практики с _____ по _____ 20__ г.

Преподаватель - руководитель практики

(должность, ученая степень, ФИО)

Отметка руководителя практики о выполнении работы _____

Титульный лист отчета

ФГБОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М. ДЖАМБУЛАТОВА»

Факультет биотехнологии

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ

Студента (ки) _____
курса ____ очной формы обучения, группы _____

Направление подготовки 19.02.12 «Технология продуктов питания
животного происхождения»

Вид практики: Производственная

Место прохождения практики _____
наименование предприятия или кафедры университета

Период практики с _____ по _____ 20__ г.

Преподаватель - руководитель практики

(должность, ученая степень, ФИО)

Махачкала 202__ г.