

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

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



## **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 «Товароведение и экспертиза мяса и мясных  
продуктов»**

**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

**Махачкала 2023**

Методические рекомендации к практическим занятиям дисциплины разработаны 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. Джамбулатова» Аграрно-экономический техникум.

Методические рекомендации к практическим занятиям профессионального модуля разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

**СОГЛАСОВАНО:**



Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

Одобрено на заседании ПЦК общепрофессиональных и специальных дисциплин от 10 марта 2023 года протокол №7



Председатель ПЦК

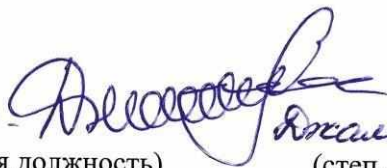
подпись

Бариев Ю.А.

Эксперт:

Казахбек Мамагалиев  
старший преподаватель  
каф. 3. Малагалиев  
(место работы)

(занимаемая должность)



(степ., инициалы, фамилия)



<p><b>Разработчик:</b></p> <p>Преподаватель ПЦК  общепрофессиональных и  специальных дисциплин по  специальности</p>		
<p>Технология продуктов  питания животного  происхождения  (занимаемая должность)</p>	<p>(подпись)</p>	<p>канд. с.-х. наук,  доцент (степ.,  инициалы, фамилия)  Дабузова Г.С.</p>

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРАКТИЧЕСКИМ  
ЗАНЯТИЯМ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 «Товароведение и экспертиза мяса и мясных  
продуктов»**

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

**Тематический план практических занятий**

п/п	Темы занятий	К-во часов
1.	<b>Практическое занятие №1.</b> Отбор проб образцов мяса, субпродуктов, эндокринно-ферментного сырья. Определение pH мяса  Органолептическая оценка качества мяса	6
2.	<b>Практическое занятие №2.</b> Формольная реакция. Реакция с сернокислой медью. Определение в мясе аминокислотного азота	6
3.	<b>Практическое занятие №3.</b> Определение содержания влаги в мясе	4
4.	<b>Практическое занятие №4.</b> Определение содержания поваренной соли в мясных продуктах	4
5.	<b>Практическое занятие №5.</b> Бактериоскопическое исследование (окраска по Грамму).	4
6.	<b>Практическое занятие №6.</b> Технология консервирования и хранения мяса.	10
7.	<b>Практическое занятие №7.</b> Технология приготовления и хранения колбасных изделий.	12

8.	<b>Практическое занятие №8.</b> Технология приготовления и хранения мясных копченостей.	6
9.	<b>Практическое занятие №9.</b> Технология приготовления и хранения баночных консервов.	12
10	<b>Практическое занятие №10.</b> Технология приготовления мясных полуфабрикатов, кулинарных изделий и быстрозамороженных готовых блюд.	10
<i>Всего часов</i>		<i>74</i>