


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

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



Утверждаю:

Первый проректор

 М.Д. Мукайлов

« 24 » апреля 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП. 01.01 «Технология производства продуктов питания из мясного
сырья на автоматизированных технологических линиях»**

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


Форма обучения: очная

Квалификация: техник- технолог

Нормативный срок освоения: 3года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Махачкала 2025

Рабочая программа учебной 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.

Разработчик: Преподаватель ПЦК общепрофессиональных 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

«14» апреля 2025 г, протокол № 8

Председатель ПЦК



Дабузова Г.С.

РАЗРАБОТЧИК:

Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

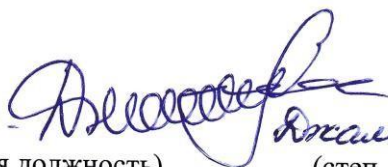


Эксперт:



Казахов В.В.
 (место работы)

(занимаемая должность)



(степ., инициалы, фамилия)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»

1.1. Область применения программы

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

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

учебная практика дисциплины «Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях» относится к профессиональным модулям и входит в профессиональный учебный цикл МДК.01.01.

1.3. Цели и задачи учебной практики дисциплины: «Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях»

Цель учебной практики - формирование теоретических знаний и практических навыков по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, дать студентам знания получения качественной продукции, установление наиболее рациональных способов ее использования для обеспечения высокого качества продукции и доведения до минимума потерь в процессе продвижения от производителя к потребителю.

Задачи учебной практики состоят в изучении:

- технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях на основе физических, химических, микробиологических и других способов воздействия на сырье;
- прогрессивных направлений совершенствования качества и ассортимента производимой продукции;
- принципиальных путей развития безотходных технологий с учетом современных требований экологии;
- классификации и характеристики основных видов мясного сырья;
- технологического оборудования и процессов производства;
- требований к качеству мясного сырья и готовому продукту;

В результате освоения учебной 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 уоя;
 - 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:

- организовать транспортировку животных для уоя на предприятия мясной промышленности различными видами транспортных средств;
- осуществлять сдачу-приемку убойных животных по живой массе и упитанности, пор выходу и качеству мяса, проводить контрольный убой;
- правильно организовывать убой животных в хозяйстве;
- квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья животного происхождения, в своей практической деятельности;
- применять методы оценки качества мясного сырья топлёных жиров животного происхождения, правильно их хранить, транспортировать и реализовывать;
- определять состав, свойства и качество мясной продукции;
- рассчитывать рецептуры производства мясных продуктов;
- организовать теххимический контроль мясного сырья и мясных продуктов;
- исследовать состав и свойства мяса и мясных продуктов;
- производить органолептическую оценку качества мясного сырья и мясных продуктов
- составлять технологические схемы производства мясных продуктов;

- консервировать мясо и мясную продукцию;
- производить колбасные изделия;
- производить мясные копчености;
- производить мясные баночные консервы;
- производить мясные полуфабрикаты, оценивать их качество.

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-1.2.** – Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

- **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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

Общая трудоемкость учебной практики составляет 4 зачетные единицы, 4 недели, 108 академических часов. При очной форме обучения учебная практика проводится на 1 курсе во 2 семестре.

Форма обучения	Очная
Курс/ семестр	1/2
Всего, час./з.е.	108/4
Всего, нед.	4

Содержание практики

Распределение трудоемкости и формы отчетности по этапам практики

п/п	Этапы практики	Виды учебной практики	Трудоемкость час/з.е.	Форма текущего контроля
1	Подготовительный	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Знакомство с кормовой базой.	6	Собеседование и опрос с росписью в журнале регистрации по технике безопасности на кафедре
2	Ознакомительный	1. Знакомство с кормовой базой. 2. Изучение ГОСТов по определению упитанности туши и их товарной оценке. 2. Ознакомление с основными	26	Подготовка таблиц для внесения результатов исследований. Заполнение дневника, черновик отчёта

		показателями свежести мяса. 3. Ознакомление с основными дефектами и приемами фальсификации мяса.		
3	Основной	1. Изучить автоматизированную технологическую линию разделки туш на отруба и сорта; 2. Нарисовать схему сортовой разрубки туш КРС; 3. Нарисовать схему сортовой разрубки МРС; 4. Нарисовать схему сортовой разрубки туш свиней; 5. Порядок приемки убойных животных. Содержание животных на скотобазе. 6. Организация предубойного ветеринарного осмотра животных. 7. Убой и переработка КРС, МРС, свиней. 8. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы, прием и предубойное содержание. 9. Приемка и предубойное содержание и убой кроликов. 10. Научиться отбирать образцы мяса и субпродуктов, изучить способы органолептической оценки мяса и субпродуктов. 11. Определение pH мяса. Определение доброкачественности мяса методом реакции на пероксидазу. 12. Определить содержания влаги в мясе.	62	Собеседование по итогам выездного занятия. Результаты учета запаса кормов. Анализ проделанной работы. Проверка дневника практики (записи, иллюстрированные рисунки). черновик отчёта
4	Заключи - тельный	1. Составление отчёта и представление его руководителю практики. 2. Представление отчёта и дневника на кафедру, защита отчета.	14	Отчёт, дневник дифф. зачет.
Всего			108/4	

Краткое содержание этапов учебной практики:

- ознакомление студентов с условиями и порядком прохождения практики;
- инструктаж по охране труда и технике безопасности при выполнении исследований в хозяйстве и на кафедре;

- изучить автоматизированную технологическую линию разделки туш на отруба и сорта;
- порядок приемки убойных животных и содержание животных на скотобазе.
- научиться отбирать образцы мяса и субпродуктов, изучить способы органолептической оценки мяса и субпродуктов.
- определить содержания влаги в мясе.- оформление отчета по практике и сдача дифференцированного зачета.

Научно-исследовательские технологии. Реализация компетентностного подхода должна предусматривать получение во время учебной практики первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности с целью формирования и развития профессиональных компетенций обучающихся.

Формы отчетности по практике

По итогам учебной практики каждый студент оформляет дневник практики с оформленными аналитическими и расчетными работами по всем разделам практики. Отчет оформляется на листах формата А4 в рукописном или машинописном виде, иллюстрируется photographиями (при наличии), с приложением журнала собственных исследований.

Отчетность по результатам учебной практики осуществляется в следующем порядке:

1. Составление чернового варианта отчета.
2. Оформление отчета в соответствии с требованиями программы практики и рекомендаций кафедры.
3. Представление отчета на кафедру, о выполнении индивидуального задания.
4. Защита отчетов об учебной практике производится в последний день практики. В исключительных случаях при наличии уважительной причины или невыполнения этапов практики устанавливаются индивидуальные сроки защиты отчета по практике.
5. Учебная практика зачитывается по результатам защиты отчета руководителем учебной практики от кафедры.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

В отчете по учебной практике описывается место прохождения практики, изученные за время практики технологии и оборудование, результаты выполненных работ. Отчет включает в себя титульный лист, задание и индивидуальный график, сам отчет, приложение (фотоотчет, нормативные документы). К отчету прилагается дневник практики.

В дневнике ежедневно записываются содержание и результаты выполненной работы.

Форма дневника

Дата	Место работы	Содержание работы	Замечания и предложения

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.
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-	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань»

	библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)		ook.com	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» 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.

Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

-методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

-перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

**Программное обеспечение
(лицензионное и свободно распространяемое),
используемое в учебном процессе**

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>
Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

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

Стандартно оборудованные аудитории: 312 аудитория- лекционный зал, 305 аудитория- самостоятельная работа, аудитория № 309 (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;
- pH-метр;
- микроскоп;
- термостат;
- аппарат Къельдаля;
- весы электронные;
- весы торговые.

