

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 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

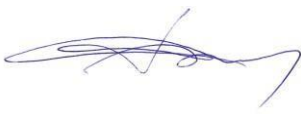
Квалификация: техник- технолог

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

**Махачкала 2025**

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.

<b>Разработчик:</b>  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.

**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 убой 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](http://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](http://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	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
3.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
4.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
5.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Электронное издательство Юрайт»

			<a href="http://online.ru/">online.ru/</a>	Договор № 5547 от 12.12.2022г С 18.02.2023 по 17.02.2024г.
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	<a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2">http://lib.klgtu.ru/jirbis2</a>	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	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	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.