



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕНЗЕНСКИЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ПКИТ (ФИЛИАЛ) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ПКИТ (филиал) ФГБОУ ВО
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского
(ПКУ)»


О.В. Керимова
«26» августа 2022 г.



Рабочая программа
профессионального модуля

ПМ.01.01 Производственная практика

по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Пенза

2023

ОГЛАВЛЕНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1	Область применения программы	4
1.2	Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.3	Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4	Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины	6
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
2.2	Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.1	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	10
3.2	Информационное обеспечение обучения	11
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ.	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной программы: дисциплина относится к группе дисциплин профессионального модуля

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1. Цель изучения дисциплины – формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия, первичной переработки продуктов, изготовления и реализации готовой продукции потребителю.
2. Задачи дисциплины – изучить технологию переработки продуктов убоя животных на основе микробиологических, физико-химических и биохимических процессов; физических, химических и других способов воздействия на сырье, методы определения качества, условия хранения, стандартизации и сертификации продуктов переработки мяса в условиях колбасных цехов.

Дисциплина «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов» относится к числу прикладных отраслей знаний и опирается на такие дисциплины, как морфология и физиология животных, биологическая и физколлоидная химия, микробиология, ВСЭ, дисциплины инженерного и биотехнологического профиля.

В результате изучения дисциплины студент должен **знать:**

- физико-химические и биохимические основы технологии переработки мяса;
- факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность мяса;
- различные типы перерабатывающих предприятий;
- организацию мест убоя в хозяйствах;

- обоснование целесообразности строительства перерабатывающего мини-завода или цеха;
- характеристику категорий упитанности животных и птицы и полученных от них туш;
- технологии переработки продуктов убоя животных;
- качественные и технологические показатели, пищевую и биологическую ценность, мяса, субпродуктов, яиц и продуктов их переработки;
- методы консервирования и хранения мяса и других продуктов переработки животных и птицы;
- технологии производства и хранения колбасных, деликатесных и ветчинных изделий;
- стандартизацию и сертификацию продуктов животноводства, и их переработки.

Уметь:

- организовать транспортировку животных для убоя на предприятия мясной промышленности различными видами транспортных средств;
 - осуществлять сдачу-приемку убойных животных по живой массе и упитанности, по выходу и качеству мяса, проводить контрольный убой;
 - правильно организовать убой животных в хозяйстве;
- квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья животного происхождения, в своей практической деятельности;

применять методы оценки качества мяса, яиц, мясных продуктов, топленых жиров, субпродуктов, шкур и крови, правильно их хранить, транспортировать, перерабатывать и реализовать

Результатом освоения программы практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: «Обработка отраслевой информации», в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

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.
- ПК 1.1. Обрабатывать статический информационный контент.
- ПК 1.2. Обрабатывать динамический информационный контент.
- ПК 1.3. Осуществлять подготовку оборудования к работе.
- ПК 1.4. Настраивать и работать с отраслевым оборудованием обработки информационного контента.
- ПК 1.5. Контролировать работу компьютерных, периферийных устройств и телекоммуникационных систем, обеспечивать их правильную эксплуатацию.
- ПК 2.1. Осуществлять сбор и анализ информации для определения потребностей клиента.
- ПК 2.2. Разрабатывать и публиковать программное обеспечение и информационные ресурсы отраслевой направленности со статическим и динамическим контентом на основе готовых спецификаций и стандартов.
- ПК 2.3. Проводить отладку и тестирование программного обеспечения отраслевой направленности.
- ПК 2.4. Проводить адаптацию отраслевого программного обеспечения.
- ПК 2.5. Разрабатывать и вести проектную и техническую документацию.
- ПК 2.6. Участвовать в измерении и контроле качества продуктов.
- ПК 3.1. Разрешать проблемы совместимости программного обеспечения отраслевой направленности.
- ПК 3.2. Осуществлять продвижение и презентацию программного обеспечения отраслевой направленности.
- ПК 3.3. Проводить обслуживание, тестовые проверки, настройку программного обеспечения отраслевой направленности.
- ПК 3.4. Работать с системами управления взаимоотношениями с клиентами.
- ПК 4.1. Обеспечивать содержание проектных операций.
- ПК 4.2. Определять сроки и стоимость проектных операций
- ПК 4.3. Определять качество проектных операций.
- ПК 4.4. Определять ресурсы проектных операций.
- ПК 4.5. Определять риски проектных операций.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Всего 108 часов (3 недели) в 6 семестре.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., недель)	Сроки проведения
ПК1.1-ПК1.5	ПМ.02 Разработка, внедрение и адаптация программного обеспечение отраслевой направленности ПП 02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	108 часов (3 недели)	6 семестр

Последовательность изложения лекционного материала по курсу «Технология переработки мяса» учитывает органическую связь отдельных разделов друг с другом, а также возможность использования ранее полученной информации для изучения последующих тем.

№ п/п	Название тем лекций и их краткое содержание	Количество часов	Технические и другие средства обучения	Форма контроля	Рекомендуемая литература
1	Вводная. Значение и современное состояние мясной промышленности. Понятие о дисциплине. Состояние отрасли. Пищевое достоинство мяса и мясопродуктов. Роль ученых и практиков в развитии отрасли по переработке мяса. Роль зооинженера в повышении качества сырья для перерабатывающей отраслей.	Раздел 1. Введение			
		2	Таблицы, плакаты	Опрос	1, 8, 2
2	Комплексное использование мяса и мясопродуктов. Общая характеристика продуктов убоя и их использование в мясной промышленности. Технологические свойства продуктов убоя скота.	Раздел 2. Состав и свойства мяса			
		2	Таблицы	Опрос, тестирование	1, 5, 6, 7
3	Пороки мяса. Характеристика пороков мяса: микробиологические, зотехнические и технологические; пороки P S L; DFD и NOR мясо, способы устранения их и использование в колбасном производстве.	2	Таблицы	Опрос	1, 9, 7, 11, 2

4	Процессы, происходящие в мясе после убоя животных. Сущность созревания мяса. Характеристика мяса по степени свежести: свежее, подозрительной свежести и несвежее. Методы определения свежести мяса по государственному стандарту. Изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, гниение, свечение и другие вредные факторы.	2	Таблицы, фотографии	Опрос	2, 5, 9, 13.
5.	Порядок приема и сдачи животных для убоя. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя по живой массе и упитанности. Понятие о живой массе. Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче скота и птицы. Термины и определения на скот для убоя. Методы определения упитанности скота и птицы. Категории упитанности и требования ГОСТа на скот птицу и кроликов. Правила сдачи-приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса.	Раздел 3. Организация закупки скота			
		2	Таблицы, плакаты	Опрос	1, 4, 2, 3
6.	Переработка убойных животных. Типы перерабатывающих предприятий. Предубойное содержание скота и его значение. Предубойный ветеринарный осмотр. Способы убоя на	Раздел 4. Переработка убойных животных			
		2	Таблицы, видеофильмы	Опрос, тестирование	1, 4, 7, 10, 14

	мясокомбинатах и бойнях. Обездвиживание и убой, их влияние на качество мяса. Разделка и санитарная зачистка туш. Клеймение. Понятие об убойном выходе и убойной массе. Убой и переработка птицы и кроликов. Охрана труда, техника безопасности при убое животных.				
7-8	Холодильная обработка мяса и мясопродуктов. Охлаждение и хранение охлажденного мяса. Подмораживание мяса. Замораживание и хранение мяса. Размораживание мяса. Процессы, происходящие в мясе в процессе холодильной обработки.	Раздел 5. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов			
		4	Таблицы	Опрос	1, 4, 5, 8, 14
9-10	Технология субпродуктов, жира и крови. Субпродукты. Классификация, пищевая ценность, обработка и хранение. Оценка качества и рациональное использование субпродуктов. Топленые жиры. Сбор и обработка жира-сырца. Технология вытопки. Изменение жира при хранении методы определения его доброкачественности. Кровь, консервирование и использование в мясной промышленности.	Раздел 6. Переработка продуктов убоя скота			
		4	Таблицы, плакаты, видеофильмы	Опрос	1, 2, 4, 8
11	Кишечное и эндокринное сырьё.	2	Таблицы, плакаты,	Опрос	1, 2, 5, 8, 14

	Номенклатура и использование кишок. Обработка, консервирование и хранение. Кровь пищевая ценность. Сбор, консервирование и переработки крови на пищевые, кормовые и лечебные цели. Эндокринное сырье. Сбор и первичная обработка, консервирование и использование эндокринного сырья. Не пищевые отходы и конфискаты и их рациональное использование.		видеофильмы		
12	Технология кожевенного и кератинсодержащего сырья. Хозяйственное значение, сбор и консервирование. Техническое сырье. Пух, перо, рога, копыта, волос, щетина, обработка и хозяйственное значение.	2	Таблицы, плакаты, видеофильмы	Опрос	1, 2, 5, 8
13-14	Сырье и материалы колбасного производства. Общие сведения о сырье в колбасном производстве. Характеристика, основное сырье. Пищевые добавки. Вспомогательные материалы. Колбасные оболочки. Перевязочные, упаковочные и топливные материалы.	Раздел 7. Колбасное производство			
		4	Таблицы, фотографии, образцы, вспомогательные материалы	Опрос	1, 5, 6, 8, 11, 14
15.	Организация работы сырьевого цеха. Подготовка мясного сырья. Разрубка туш по колбасной технологии; обвалка	2	Таблицы, видеофильмы	Опрос	1, 5, 9, 14

	и жилровка мяса. Нормы выхода мяса.				
16	Посол мяса и мясопродуктов. Технология и способы посола мяса и мясопродуктов. Изменения в мясе, происходящие в процессе посола.	2	Таблицы, видеофильмы	Опрос	1, 2, 7, 11, 13
17	Формовка и термическая обработка мяса и мясопродуктов. Приготовление колбасного фарша, шприцевание и формовка. Режимы термической обработки колбас в зависимости от рецептуры. Упаковывание и хранение мясных продуктов	2	Таблицы, видеофильмы	Опрос, тестирование	1, 2, 7, 11, 16
18	Производство консервов. Ассортимент баночных консервов. Требования к сырью, вспомогательным материалам и готовой продукции. Требования к таре. Технология.	Раздел 8. Производство консервов и кормовых продуктов			
		2	Таблицы	Опрос	1, 3, 12, 14
19	Производство животных кормов. Ассортимент, требования к сырью и готовой продукции. Требования к упаковочной таре. Технология производства кормов животного происхождения.	2	Таблицы	Опрос	1, 3, 4, 14

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Обрабатывать статический информационный контент	Качество и грамотность классифицирования, обслуживания, использования системного и прикладного программного обеспечения обработки статического информационного контента	Практическая работа Формализованное наблюдение за деятельностью студента на практике
Обрабатывать динамический информационный контент	Качество и грамотность обслуживания и использования прикладного программного обеспечения обработки динамического информационного контента	Практическая работа Формализованное наблюдение за деятельностью студента на практике
Осуществлять подготовку оборудования к работе	Качество и грамотность подключения, настройки оборудования, выбора и использование системного программного обеспечения для проверки работы оборудования	Практическая работа Формализованное наблюдение за деятельностью студента на практике
Настраивать и работать с отраслевым оборудованием обработки информационного контента	Качество и грамотность подключения, настройки, обслуживания и использования отраслевого оборудования обработки информационного контента	Практическая работа Формализованное наблюдение за деятельностью студента на практике
Контролировать работу	Качество и точность знаний устройства, правил	Практическая работа

компьютерных, периферийных устройств и телекоммуникационных систем, обеспечивать их правильную эксплуатацию	функционирования и обслуживания компьютерных, периферийных устройств и телекоммуникационных систем	Формализованное наблюдение за деятельностью студента на практике
Способность выбирать необходимые для организации информационные ресурсы и источники знаний в электронной среде	Качество и грамотность подключения, настройки оборудования, выбора и использование системного программного обеспечения для проверки работы оборудования	Практическая работа Формализованное наблюдение за деятельностью студента на практике

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор метода и способа решения профессиональных задач согласно заданной ситуации. Оценка эффективности и качества выполнения задач согласно заданной ситуации	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля и образовательной программы
Принимать решения в стандартных и нестандартных	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в	Экспертная оценка анализа производственной деятельности

ситуациях и нести за них ответственность	соответствии с поставленной задачей	ности, конкретных ситуаций в период производственной практики, на практических занятиях
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Информация, подобранная из разных источников в соответствии с заданной ситуацией	Экспертная оценка деятельности обучающегося в различных ситуациях
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программ в соответствии с заданной ситуацией	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	Наблюдение за ролью обучающегося в группе

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Современное состояние животноводства в РФ.
2. Современное состояние мясоперерабатывающей отрасли в РФ.
3. Роль зооинженера-технолога в производстве и переработке доброкачественного мяса и мясopодуKтов.
4. Роль откорма и нагула в повышении качества мясной продукции убойных животных.
5. Показатели мясной продуктивности убойных животных.
6. Факторы, влияющие на качественные показатели и пищевую ценность мяса.
7. Факторы, влияющие на качественные показатели и пищевую ценность мясных продуктов.
8. Факторы, влияющие на органолептические показатели мяса.
9. Состав и свойства мяса в зависимости от пола и возраста животных.
10. Состав и свойства мяса в

зависимости от вида животных и птицы.

11. Факторы, влияющие на технологические свойства мяса.

12. Понятие о мясе, как о промышленном и пищевом продукте. 13. Мышечная ткань, её структура и свойства.

14. Основные показатели химического состава мяса, и их характеристика. 15. Морфологический состав мяса разных видов животных.

16. Пороки мяса и мясопродуктов.

17. Стандарты на убойный скот и птицу, реализуемую на мясоперерабатывающие предприятия.

18. Стандарты на мясо, закупаемое мясоперерабатывающими предприятиями.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ.

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.