



**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**

**УП.01.01 Учебная практика**

**по специальности**

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Пенза

2023

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>1</b>	<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
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	5
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
2.1	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	5
2.2	Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины	6
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
3.1	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	7
3.2	Информационное обеспечение обучения	8
<b>4</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>5.</b>	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ</b>	<b>9</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО МОДУЛЮ ПМ.01 «Приемка , убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов»

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;
- технологию 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;
- технологию 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;

**Распределение времени на самостоятельную работу студентов по курсу технология переработки мяса.**

1. Подготовка к лабораторно-практическим занятиям с выполнением проблемных заданий – 31 час;
2. Изучение вопросов, изложенных и не изложенных в лекциях, внесенных на самостоятельное изучение – 30 часов;
3. Написание реферата с использованием дополнительной литературы – 15 часов;
4. Изучение конспектов лекций – 7 часов. ИТОГО: 83 час

**Тематика теоретического материала внеаудиторного изучения  
(сдается при проведении практических занятий)**

№	Название темы	Раздел	Форма контроля	Кол-во
1	История, современное состояние и перспективы развития мясной	1	Опрос	2
2	Факторы, влияющие на качество мяса и мясную продукцию.	2	рефера	1
3	Перспективы использования продукции коневодства, кролиководства, нутриеводства в мясной промышленности	3	Опрос	6
4	Технология первичной переработки диких животных (лось, кабан, олень, косуля) и использование полученной от них продукции	4	Опрос	8
5	Типы предприятий по переработки животных, птицы и требования предъявляемые к ним	4	Опрос	2
6	Современные технологические процессы охлаждения и замораживания	5	Опрос	4
7	Требования к качеству пищевых и кормовых животных жиров.	6	Опрос	3
8	Сбор, методы консервирования и оценка качества кишечного сырья.	6	Опрос	3
9	Технология производства ветчинных и деликатесных изделий и определение их качества	7	Опрос	8
10	Производство полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд.	7	Опрос	8
11	Технология получения мясокостной, костной и кровяной муки, её	8	Опрос	3
12	Технология производства солёной мясной продукции.	7	Опрос	8
13	Технология производства мясных баночных консервов и определение их	8	Опрос	3
14	Технология приготовления яичного порошка и требования, предъявляемые к его качеству	6	Опрос	3
15	Производства меланжа и требования, предъявляемые к его качеству.	6	Опрос	3
16	Производство клея и желатина.	6	Опрос	3
17	Моделирование рецептуры и оптимизация технологических процессов производства мясопродуктов	7	Опрос	6
	<b>ИТОГО</b>			<b>83</b>

## **Вопросы для подготовки к экзамену по курсу «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов»**

1. Современное состояние животноводства в РФ.
2. Современное состояние мясоперерабатывающей отрасли в РФ.
3. Роль зооинженера-технолога в производстве и переработке доброкачественного мяса и мясопродуктов.
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.

**3.2 Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины УП.01.01 Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.01 Обработка отраслевой информации**

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	его час	Наименование работ	№ осв
1	2	3	6	7
1.	Устройство персонального компьютера, основные блоки, функции и технические характеристики	4	Знакомство с устройством персонального компьютера, функциями и техническими характеристиками.	2
2.	Архитектура, состав, функции и классификация операционных систем персонального компьютера	4	Рассмотреть состав, функции и классификации операционных систем персонального компьютера.	2
3.	Подключение, настраивание параметров функционирования ПК	4	Настройки параметров функционирования персонального компьютера.	2
4.	Виды периферийных устройств, их устройство и принцип действия, интерфейсы подключения и правила эксплуатации	4	Настройки параметров функционирования периферийных устройств. Установка и настройка операционной системы и драйверов периферийного оборудования	2
5.	Виды и параметры форматов аудио-, графических, видео- и мультимедийных файлов	4	Подключение и настраивание мультимедийного оборудования, аудио-, видео-, графических файлов	2
6.	Принципы цифрового представления звуковой, графической, видео и мультимедийной информации в персональном компьютере	4	Установка и настройка звуковой, графической, видео и мультимедийной информации в персональном компьютере	2
7.	Назначение, возможности, правила эксплуатации мультимедийного оборудования	4	Настраивание мультимедийного оборудования, знание правил эксплуатации мультимедийного оборудования	2
8.	Основные типы интерфейсов для подключения мультимедийного оборудования	4	Настраивание основных компонентов подключения мультимедийного оборудования	2
9.	Основные приемы обработки	4	Знакомство с основными	2

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	его час	Наименование работ	№ осв
	цифровой информации		приемами обработки цифровой информации	
10.	Ввод цифровой и аналоговой информации в персональный компьютер с различных носителей, периферийного и мультимедийного оборудования	4	Развивать умения ввода цифровой и аналоговой информации в персональный компьютер с различных носителей, периферийного и мультимедийного оборудования	2
11.	Конвертирование файлов с цифровой информацией в различные форматы	4	Развивать умения конвертировать файлы с цифровой информацией в различные форматы	2
12.	Назначение, разновидности и функциональные возможности программ обработки звука	4	Знакомство с программами обработки звука. Установка и настройка программы обработки звука	2

1. Рогов И.А., Забашта А.Г. и др. «Общая технология мяса и мясопродуктов». М.: Колос, 2013, 367 с.
2. Данилова Н.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2016. – 280 с.
3. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2015.
4. Крисанов А.Ф., Хайсанов Д.П. и др. Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продуктов животноводства.-М.: Колос, 2015, - 208 с.

1. Грицай Е.В., Грицай М.П. Убой скота и разделка туш. – М.: Легкая пищевая промышленность, 2016.
2. . Житенко П.В. и др. Организация убоя сельскохозяйственных животных. – М.: Россельхозиздат, 2014.
3. Журавская Н.К. и др. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов. – М.: Агропромиздат, 2015.
4. . Заяс Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов. – М.: Легкая промышленность, 2016.
5. Рогов И.А., Забашта А.Г. Технология и оборудование колбасного производства.- М.: Агропромиздат, 2014
6. Зеленов Г.Н. «Учебное пособие. Технология первичной переработки продуктов животноводства». – Ульяновск: УГСХА, 2013, 112 с.
7. Зеленов Г.Н. «Лекция. Гигиена колбасного производства». – Ульяновск: УГСХА, 2015.
8. Зеленов Г.Н., Данилова М.Е. «Методическое



пособие по изучению дисциплины «Технология мяса и мясопродуктов. (термины и определения)». Ульяновск: УГСХА, 2015, 28 с.

9. Зеленов Г.Н. Скрещивание как метод ускорения формирования сырьевой базы мясоперерабатывающих предприятий: Монография. – Ульяновск: УГСХА, 2016 – 282 с.

10.. Зеленов Г.Н. Лекция. Организация мест убоя скота в хозяйствах. – Ульяновск: УГСХА, 2016, 22с.

11.Зеленов Г.Н., Хайсанов Д.П. Технология мясных консервов. Методические указания. – Ульяновск, 2014, 15 с.

12.. Зеленов Г.Н. Клеймение мяса. Методические указания. – Ульяновск: УГСХА, 2013, 26 с.

#### **4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Текущий контроль освоения содержания учебной практики осуществляется в форме тестовых заданий и практических занятий.

#### **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.