

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**СОГЛАСОВАНО:**  
Директор ЦПССЗ Шанина Е.В.  
«28»марта 2025 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Ректор Пыжикова Н.И.  
«28»марта 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.01**

ФГОС СПО

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

направленность программы: **Производство продуктов питания из мясного  
сырья**

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП-П 3 г 6 м



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ  
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ  
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.  
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск, 2025

Составитель Рыгалова Е.А., преподаватель  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«13» марта 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и с учетом рекомендаций ОПОП СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 от «13» марта 2025 г.

Зав. кафедрой Величко Н.А., докт. техн. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«13» марта 2025 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией ИПП протокол № 7 от «21» марта 2025 г.

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2025 г.

Заведующий выпускающей кафедрой Величко Н.А., докт. техн. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

## Оглавление

Аннотация .....	4
1. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики .....	4
2. Структура и содержание учебной практики.....	6
2.2. Содержание учебной практики ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья .....	7
3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике .....	9
4. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики) .....	9
5. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики .....	9

## Аннотация

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения** в части освоения вида деятельности (ВД): **ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**, соответствующих общим компетенций (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

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

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения практики 72 часа.

### 1. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

**Цели учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ППССЗ в части освоения вида деятельности (ВД): **ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

**иметь практический опыт (навыки):**

Н 1.1.02/ ПО 1.1.02 Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

Н 1.2.01/ ПО 1.2.01 Выполнять технологические операции обработки мякотных, мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

Н 1.2.02/ ПО 1.2.02 Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с

технологическими инструкциями.

**уметь:**

У 1.1.01 Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

У 1.1.02 Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

У 1.1.03 Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

У 1.2.01 Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.02 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.03 Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.04 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

**знать:**

З 1.1.01 Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;

З 1.1.02 Режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

З 1.1.03 Порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

З 1.1.04 Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;

З 1.2.01 Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

З 1.2.02 Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы;

З 1.2.03 Режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

З 1.2.04 Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья.

## 2. Структура и содержание учебной практики

### 2.1. Тематический план учебной практики ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

Код и наименование профессионального модуля	Наименования разделов практики	Производственная практика (по профилю специальности)	
		Количество недель	Количество часов
1	2	3	4
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	Учебная практика ПМ 01. МДК. 01.01. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	1	36
	МДК. 01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	1	36
	Всего	2	72

## 2.2. Содержание учебной практики ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции наавтоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

Код профессионального модуля	Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)	Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество часов на каждый вид работы
ПМ.01/ МДК.01.02.	<p><b>практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Н 1.2.01/ ПО 1.2.01 Выполнять технологические операции обработки мякотных,мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>- Н 1.2.02/ ПО 1.2.02 Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- У 1.2.01 Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>- У 1.2.02 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>- У 1.2.03 Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>- У 1.2.04 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья</li> </ul>	.Анализ ассортимента полуфабрикатов из мяса	1.1. Инструктаж на рабочем месте 1.2. Определить по схеме части туши говядины. 1.3. Определить по схеме части туши свинины 1.4. Определить по схеме части туши баранины 1.5. Заполнить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из говядины» 1.6. Заполнить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из баранины» 1.7. Заполнить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из свинины».	24

	в соответствии с технологическими инструкциями.			
		5. Анализ и подбор технологических операций производства полуфабрикатов	1.1. Инструктаж на рабочем месте 1.2. Опишите сырьё и требования к качеству основного сырья при производстве полуфабрикатов 1.3. Схема разделки туш при изготовлении полуфабрикатов 1.4. Опишите процессы термической обработки полуфабрикатов 1.5. Заполнить таблицу «Особенности подготовки вспомогательного сырья для полуфабрикатов» 1.6. Заполнить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов»	24
		6. Анализ и подбор технологических операций производства быстрозамороженных полуфабрикатов	1.1. Инструктаж на рабочем месте 1.2. Составить технологическую схему специализированной разделки 1.3. Составить технологическую схему обработки и подготовки основного сырья и вспомогательных материалов 1.4. Составить схему технологического процесса производства быстрозамороженных готовых блюд 1.5. Заполнить таблицу «Особенности обработки вспомогательного сырья» 1.6. Составить таблицу «Ассортимент быстрозамороженных полуфабрикатов»	24
<b>Итого</b>				<b>72</b>

### **3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике**

Самостоятельная работа в период проведения практики включает несколько моментов:

- консультирование обучающихся руководителями практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения, предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации; ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- обобщение эмпирических данных, полученных в результате работы в организации; своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики представление ее руководителю практики;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

### **4. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)**

**Текущий контроль** прохождения практики производится руководителем практики в дискретные временные интервалы с использованием следующих оценочных средств:

- формирование отчета;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность)

**Промежуточный контроль** знаний, умений и навыков по организационно- управленческой практике является зачет с оценкой. Зачет с оценкой проводится в виде защиты отчета по практике. В последний день практики студент должен представить оформленный отчет на кафедре.

Защита отчета по практике проводится комиссионно в составе руководителя (председателя) и двух сотрудников кафедры. По результатам защиты составляется протокол.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

### **5. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

#### **5.1 Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы. Нормативная документация**

1. ГОСТ Р 52837-2007. Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия;
2. ГОСТ Р 52469-2005. Птицеперерабатывающая промышленность. Переработка птицы. Термины и определения;
3. ГОСТ 18157-88. Продукты убоя скота. Термины и определения. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>;
4. Правила по охране труда в мясной промышленности. Приказ Минсельхоза РФ от 20 июня 2003 г. № 890 «Об утверждении Правил по охране труда в мясной промышленности»- Режим доступа: <http://instrukciy.narod.ru/>;
5. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности СП 3238-85»- Режим доступа: <http://sterasept.ru/>;

6. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). ПРИНЯТ [Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68](#)- Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/> Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации;

#### **Основная литература:**

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда.—2-е изд., стер.— Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4.

2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130575>;

3. Производство и переработка продукции животноводства : Учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. - Москва : КУРС :ИНФРА-М, 2019. - 188 с. - (Высшее образование:Бакалавриат). — Режим доступа: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1003256>;

4. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций: учебное пособие / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 116 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/125703>;

5. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства . Часть 2: Мясоперерабатывающие предприятия. — методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — Костромская ГСХА, 2019. — 99 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/133682>.

#### **Дополнительная литература:**

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебник для СПО / Ю.Ф.Мишанин, Г.И.Касьянов, А.А.Запорожский.—2-е изд., стер.— Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8.— Текст: электронный// Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179632> (дата обращения: 15.09.2021).— Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130575>;

3. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. - 304 с. — Режим доступа: <https://new.znaniy.com/catalog/product/775231>;

4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибгатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130579>.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Научная библиотека Саратовского государственного аграрного университета имени Н.И. Вавилова [Электронный ресурс]: информационный ресурс / Министерство сельского хозяйства РФ. - Электрон.текстовые дан. - Саратов : Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова, 2023. - on-line. — Режим доступа: <http://read.sgau.ru/biblioteka>;

2. Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU" [Электронный ресурс] : базы и банки данных / ООО "Научная электронная библиотека". - Электрон.текстовые дан. - М.: ООО "Научная электронная библиотека", 2023. - on-line. — Режим доступа: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>;

3. Электронно-библиотечная система " znaniy.com " [Электронный ресурс] : базы и банки данных / Издательство Инфра-М. - Interactiveed. ... version. -

Электрон.текстовые дан. - М. : Издательство Инфра-М, 2023. - on-line – Режим доступа:<http://znanium.com/>;

4. Электронно-библиотечная система издательства "Лань" [Электронный ресурс] : базы и банки данных / ООО «Издательство Лань». - Электрон.текстовые дан. - СПб. : ООО «Издательство Лань», 2023. - on-line. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>;

5. Открытая база ГОСТов. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>;

6. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. –Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.

**Периодические издания:**

1. Журнал «Все о мясе». – Режим доступа: <http://www.vniimp.ru/journal/all-about-meat/>;

2. Журнал «Мясная индустрия». – Режим доступа: <http://meatind.ru/>;

3. Журнал «Мясной ряд».- Режим доступа: <http://meat.meat-milk.ru/>;

4. Журнал «Мясные технологии». - Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/>.

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**  
Рыгалова Е.А., преподаватель

## РЕЦЕНЗИЯ

### **на программу учебной практики УП.01.01 по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья**

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ЦПССЗ) базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида деятельности (ВД): Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья,

Практика реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой ТК и ПБ.

Программа практики определяет цель и задачи практики, компетенции, формируемые в результате освоения практики.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с особенностями ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья.

Определено место практики в ОПОП, даны формы, место и время проведения практики, структура и содержание практики, критерий оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций, приведено учебно-методическое и информационное обеспечение практики, дана основная, и дополнительная литературы.

В целом рабочая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и рекомендуется к использованию в учебном процессе.



Директор  
ООО «Пищепром» /

/Е.Н. Трандина