

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.05**

ФГОС СПО

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

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

Курс 3

Семестр 5

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 Шароглазова Л.П., 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

|  |          |
|--|----------|
| <b>Аннотация .....</b>   | <b>4</b> |
| <b>1. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики.....</b>                                | <b>4</b> |
| <b>2. Структура и содержание учебной практики.....</b>   | <b>6</b> |
| <b>2.1 Содержание учебной практики ДПМ.05 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности.....</b> | <b>7</b> |
| <b>3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике .....</b>               | <b>9</b> |
| <b>4. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики) ..</b>                          | <b>9</b> |
| <b>5. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики .....</b>                                    | <b>9</b> |

## Аннотация

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 (ДПМ.05): **Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности**, соответствующих общих компетенций (ОК):

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

ПК 5.1. Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем

ПК 5.2. Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами.

ПК 5.3. Выполнять цифровизацию процессов

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

Общая трудоемкость освоения практики 36 часов.

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

**Цели учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ЦПССЗ в части освоения (ДПМ.05): **Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности**, 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:

#### **уметь:**

Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях ;

Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания

Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания;

Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями.

#### **знать:**

Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания;

Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания;

Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях

## 2. Структура и содержание учебной практики

### 2.1. Тематический план учебной практики ДПМ.05 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности

| Код и наименование профессионального модуля                              | Наименования разделов практики   | Производственная практика<br>(по профилю специальности) |                  |
|--|--|---|------------------|
|  |  | Количество недель                                       | Количество часов |
| 1  | 2  | 3   | 4                |
| ДПМ.05 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности | Учебная практика ПМ 05.<br>Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов животного происхождения | 1   | 36               |
|  | Всего  | 1   | 36               |

### 1.1. Содержание учебной практики ДПМ.05 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности

| Код профессионального модуля | Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)  | Виды выполняемых работ  | Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)  | Количество часов на каждый вид работы |
|------------------------------|---|---|---|---------------------------------------|
| ДПМ.05                       | <p><b>уметь:</b><br/>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях ;<br/>Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания<br/>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания;<br/>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p><b>знать:</b><br/>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства</p> | Виртуальный учебный комплекс «Производство мясных полуфабрикатов» | <p>1.1. Инструктаж на рабочем месте<br/>1.2. Определить по схеме части туши говядины.<br/>1.3. Определить по схеме части туши свинины говядины»<br/>1.6. Заполнить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из баранины»<br/>1.7. Заполнить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из свинины».</p> | 12                                    |

|              |  |   |   |           |
|--------------|--|---|---|-----------|
|              | <p>продуктов питания;<br/>         Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания;<br/>         Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p> |   |   |           |
|              |  |   |   |           |
|              |  | <p>5. Анализ и подбор технологических операций производства полуфабрикатов</p>                    | <p>1.1. Инструктаж на рабочем месте<br/>         1.2. Опишите сырьё и требования к качеству основного сырья при производстве полуфабрикатов<br/>         1.3. Схема разделки туш при изготовлении полуфабрикатов<br/>         1.4. Опишите процессы термической обработки полуфабрикатов<br/>         1.5. Заполнить таблицу «Особенности подготовки вспомогательного сырья для полуфабрикатов»<br/>         1.6. Заполнить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов»</p>  | 12        |
|              |  | <p>6. Анализ и подбор технологических операций производства быстрозамороженных полуфабрикатов</p> | <p>1.1. Инструктаж на рабочем месте<br/>         1.2. Составить технологическую схему специализированной разделки<br/>         1.3. Составить технологическую схему обработки и подготовки основного сырья и вспомогательных материалов<br/>         1.4. Составить схему технологического процесса производства быстрозамороженных готовых блюд<br/>         1.5. Заполнить таблицу «Особенности обработки вспомогательного сырья»<br/>         1.6. Составить таблицу «Ассортимент быстрозамороженных полуфабрикатов»</p> | 12        |
| <b>Итого</b> |  |   |   | <b>36</b> |

## **2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной 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.

## **3. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам учебной 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 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 кафедру.

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».

## **4. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной 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. Здрабова, 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. Здрабова, 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. Сибагатуллин, 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/>.



## РЕЦЕНЗИЯ

### на программу учебной практики по профессиональному модулю ДПМ.05.01 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности

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 ДПМ.05: Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности. 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