

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 20.07.2023 06:50:02

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bb1c509ac98e59108051227e81add207cbee4149f2098d7a

## Аннотация

### к рабочей программе учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях УП 01.01 Учебная практика

2023 год набора

Основная образовательная программа «Профессионалитет»

#### 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

##### Статус практики в учебном плане:

- учебная практика относится к базовой части и является неотъемлемой частью ПМ.01
- является обязательной для освоения обучающимися.

Учебная практика реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

**Целью учебной практики** является подготовка будущих специалистов к одному из основных видов профессиональной деятельности

##### Компетенции, в формировании которых задействована практика:

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 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 техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

**Содержательная структура учебной практики:** предполагает выполнение комплекса практических заданий и направлена на овладение профессиональными умениями в области растениеводства. Результаты выполнения заданий оформляются в форме отчета.

**Текущая аттестация по практике** осуществляется по темам и заключается в оценке качества и своевременности выполнения практических заданий.

**Промежуточная аттестация** по итогам практики проводится в форме зачета на основании устного собеседования и оценки результатов, полученных при выполнении всех практических работ при защите отчета. Результаты прохождения практики учитываются при итоговой аттестации по модулю.

##### Трудоемкость практики:

Практика осуществляется на 1 курсе во 2 семестре.

Общая трудоемкость составляет 144 часа.

Сост.: Селина Н.И., преподаватель

**Аннотация**  
**к рабочей программе**  
**Производственной практики (по профилю специальности)**  
**профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства**  
**хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных**  
**технологических линиях**  
**ПП.01.01 Производственная практика**  
**2023 год набора**

Программа подготовки специалистов среднего звена

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус производственной практики (по профилю специальности) в учебном плане:**

- относится к базовой части профессионального цикла и является составляющей профессионального модуля ПМ.01
- является обязательной для обучающихся.

**Цель производственной практики (по профилю специальности)** - овладение студентами профессиональной деятельностью по специальности в соответствии с видами деятельности, закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении. ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

**Компетенции, в формировании которых задействована практика:**

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 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 техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

**Содержание практики:** практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности: производство и первичная обработка продукции растениеводства. Основные задачи практики связаны с изучением нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы; осуществление мероприятий по контролю качества выполняемых работ; выполнение работ связанных с отраслью.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на базе предприятий, организаций и учреждений города Омска и Омской области.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета.

**Трудоемкость практики:**

Практика осуществляется на 1 курсе во 2 семестре.

Общая трудоемкость составляет 144 часа.

Сост.: Селина Н.И., преподаватель

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной практики профессионального модуля**  
**ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба,**  
**хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных**  
**технологических линиях**  
**УП 02.01 Учебная практика**  
**2023 год набора**

Основная образовательная программа «Профессионалитет»

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус практики в учебном плане:**

- учебная практика относится к базовой части и является неотъемлемой частью ПМ.02
- является обязательной для освоения обучающимися.

Учебная практика реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

**Целью учебной практики** является подготовка будущих специалистов к одному из основных видов профессиональной деятельности

**Компетенции, в формировании которых задействована практика:**

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

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ПК 2.3 Осуществлять цифровизацию технологических процессов

**Содержательная структура учебной практики:** предполагает выполнение комплекса практических заданий и направлена на овладение профессиональными умениями в области растениеводства. Результаты выполнения заданий оформляются в форме отчета.

**Текущая аттестация по практике** осуществляется по темам и заключается в оценке качества и своевременности выполнения практических заданий.

**Промежуточная аттестация** по итогам практики проводится в форме зачета на основании устного собеседования и оценки результатов, полученных при выполнении всех практических работ при защите отчета. Результаты прохождения практики учитываются при итоговой аттестации по модулю.

**Трудоемкость практики:**

Практика осуществляется на 2 курсе в 3 семестре.

Общая трудоемкость составляет 144 часа.

Сост.: Нурбаева С.М., преподаватель

**Аннотация**  
**к рабочей программе**  
**Производственной практики (по профилю специальности)**  
**профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение**  
**производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на**  
**автоматизированных технологических линиях**  
**ПП.02.01 Производственная практика**  
**2023 год набора**

Программа подготовки специалистов среднего звена

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус производственной практики (по профилю специальности) в учебном плане:**

- относится к базовой части профессионального цикла и является составляющей профессионального модуля ПМ.02
- является обязательной для обучающихся.

**Цель производственной практики (по профилю специальности)** - овладение студентами профессиональной деятельностью по специальности в соответствии с видами деятельности, закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении. ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

**Компетенции, в формировании которых задействована практика:**

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

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ПК 2.3 Осуществлять цифровизацию технологических процессов

**Содержание практики:** практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности: производство и первичная обработка продукции растениеводства. Основные задачи практики связаны с изучением нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы; осуществление мероприятий по контролю качества выполняемых работ; выполнение работ связанных с отраслью.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на базе предприятий, организаций и учреждений города Омска и Омской области.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета.

**Трудоемкость практики:**

Практика осуществляется на 2 курсе в 3 семестре.

Общая трудоемкость составляет 108 часов.

Сост.: Нурбаева С.М., преподаватель

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной практики профессионального модуля**  
**ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и**  
**готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**  
**УП 03.01 Учебная практика**  
**2023 год набора**

Основная образовательная программа «Профессионалитет»

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус практики в учебном плане:**

- учебная практика относится к базовой части и является неотъемлемой частью ПМ.03
- является обязательной для освоения обучающимися.

Учебная практика реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

**Целью учебной практики** является подготовка будущих специалистов к одному из основных видов профессиональной деятельности

**Компетенции, в формировании которых задействована практика:**

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

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

**Содержательная структура учебной практики:** предполагает выполнение комплекса практических заданий и направлена на овладение профессиональными умениями в области растениеводства. Результаты выполнения заданий оформляются в форме отчета.

**Текущая аттестация по практике** осуществляется по темам и заключается в оценке качества и своевременности выполнения практических заданий.

**Промежуточная аттестация** по итогам практики проводится в форме зачета на основании устного собеседования и оценки результатов, полученных при выполнении всех практических работ при защите отчета. Результаты прохождения практики учитываются при итоговой аттестации по модулю.

**Трудоемкость практики:**

Практика осуществляется на 2 курсе в 4 семестре.

Общая трудоемкость составляет 72 часа.

Сост.: Нурбаева С.М., преподаватель

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной практики профессионального модуля**  
**ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения**  
**УП 04.01 Учебная практика**  
**2023 год набора**

Основная образовательная программа «Профессионалитет»

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус практики в учебном плане:**

- учебная практика относится к базовой части и является неотъемлемой частью ПМ.01
- является обязательной для освоения обучающимися.

Учебная практика реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

**Целью учебной практики** является подготовка будущих специалистов к одному из основных видов профессиональной деятельности

**Компетенции, в формировании которых задействована практика:**

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

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.

**Содержательная структура учебной практики:** предполагает выполнение комплекса практических заданий и направлена на овладение профессиональными умениями в области растениеводства. Результаты выполнения заданий оформляются в форме отчета.

**Текущая аттестация по практике** осуществляется по темам и заключается в оценке качества и своевременности выполнения практических заданий.

**Промежуточная аттестация** по итогам практики проводится в форме зачета на основании устного собеседования и оценки результатов, полученных при выполнении всех практических работ при защите отчета. Результаты прохождения практики учитываются при итоговой аттестации по модулю.

**Трудоемкость практики:**

Практика осуществляется на 1 курсе во 2 семестре.

Общая трудоемкость составляет 72 часа.

Сост.: Казначеева Е.М., преподаватель

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной практики профессионального модуля**  
**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям**  
**служащих**  
**УП 05.02 Учебная практика**  
**2023 год набора**

Основная образовательная программа «Профессионалитет»

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус практики в учебном плане:**

- учебная практика относится к базовой части и является неотъемлемой частью ПМ.05
- является обязательной для освоения обучающимися.

Учебная практика реализуется на инженерном отделении УКАБ ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

**Целью учебной практики** является подготовка будущих специалистов к одному из основных видов профессиональной деятельности

**Компетенции, в формировании которых задействована практика:**

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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

**Содержательная структура учебной практики:** предполагает выполнение комплекса практических заданий и направлена на овладение профессиональными умениями в области растениеводства. Результаты выполнения заданий оформляются в форме отчета.

**Текущая аттестация по практике** осуществляется по темам и заключается в оценке качества и своевременности выполнения практических заданий.

**Промежуточная аттестация** по итогам практики проводится в форме зачета на основании устного собеседования и оценки результатов, полученных при выполнении всех практических работ при защите отчета. Результаты прохождения практики учитываются при итоговой аттестации по модулю.

**Трудоемкость практики:**

Практика осуществляется на 2 курсе в 5 семестре.

Общая трудоемкость составляет 72 часа.

Сост.: Селина Н.И., преподаватель

**Аннотация  
к рабочей программе  
Производственной практики (по профилю специальности)  
профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким  
профессиям рабочих, должностям служащих  
ПП.05.01 Производственная практика  
2023 год набора**

Программа подготовки специалистов среднего звена

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус производственной практики (по профилю специальности) в учебном плане:**

- относится к базовой части профессионального цикла и является составляющей профессионального модуля ПМ.05
- является обязательной для обучающихся.

**Цель производственной практики (по профилю специальности)** - овладение студентами профессиональной деятельностью по специальности в соответствии с видами деятельности, закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении. ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Компетенции, в формировании которых задействована практика:**

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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

**Содержание практики:** практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности: производство и первичная обработка продукции растениеводства. Основные задачи практики связаны с **изучением** нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы; осуществление мероприятий по контролю качества выполняемых работ; выполнение работ связанных с отраслью.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на базе предприятий, организаций и учреждений города Омска и Омской области.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета.

**Трудоемкость практики:**

Практика осуществляется на 2 курсе в 4 семестре.

Общая трудоемкость составляет 72 часа.

Сост.: Селина Н.И., преподаватель

**Аннотация**  
**к рабочей программе**  
**Производственной практики (по профилю специальности)**  
**профессионального модуля ПМ.06 Ведение технологического процесса по хранению и**  
**переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях**  
**ПП.06.01 Производственная практика**  
**2023 год набора**

Программа подготовки специалистов среднего звена

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Статус производственной практики (по профилю специальности) в учебном плане:**

- относится к базовой части профессионального цикла и является составляющей профессионального модуля ПМ.06
- является обязательной для обучающихся.

**Цель производственной практики (по профилю специальности)** - овладение студентами профессиональной деятельностью по специальности в соответствии с видами деятельности, закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении. ПМ.06 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

**Компетенции, в формировании которых задействована практика:**

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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

**Содержание практики:** практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности: производство и первичная обработка продукции растениеводства. Основные задачи практики связаны с изучением нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы; осуществление мероприятий по контролю качества выполняемых работ; выполнение работ связанных с отраслью.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на базе предприятий, организаций и учреждений города Омска и Омской области.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета.

**Трудоемкость практики:**

Практика осуществляется на 2 курсе в 4 семестре.

Общая трудоемкость составляет 72 часа.

Сост.: Нурбаева С.М., преподаватель