

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 10.07.2025 07:23:03
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98a39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Аннотация
к рабочей программе
УП.01.01 Учебная практика**

**ПМ.01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции
на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
2025 год набора**

**Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Статус в учебном плане:

- учебная практика относится к базовой части профессионального модуля ПМ.01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.

Целью практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение навыков профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная практика:

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

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 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции;

Содержательная структура учебной практики: предполагает выполнение комплекса практических заданий и направлена на овладение профессиональными умениями. Ежедневные действия обучающихся отражаются в дневнике, а результаты выполнения заданий оформляются в форме отчета.

Текущая аттестация по практике осуществляется на каждом занятии 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, оформленных в виде отчета. Результаты прохождения практики учитываются при итоговой аттестации по модулю.

Трудоемкость общая трудоемкость учебной практики составляет 144 часа.

Аннотация
к рабочей программе
ПП.01.01 Производственная практика
ПМ.01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции
на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
2025 год набора
Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Статус в учебном плане:

- производственная практика относится к базовой части профессионального модуля ПМ.01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.

Целью практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение навыков профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована производственная практика:

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 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

Содержательная структура практики: выполнение комплекса практических заданий и направлена на овладение профессиональными умениями и приобретение практического опыта.

Ежедневные действия обучающихся отражаются в дневнике, а результаты выполнения заданий оформляются в форме отчета, которые заверяются руководителем практики от организации.

По завершении практики на каждого обучающегося оформляется характеристика, в которой отражают освоенные компетенции, уровень профессиональных знаний и умений, его отношение к работе, личностные качества, рекомендации по трудоустройству.

Производственная практика проводится в организациях и предприятиях различных форм собственности, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организациями (базами практики).

Текущая аттестация по практике заключается в оценке качества и своевременности выполнения заданий.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится в форме зачета. Результаты прохождения практики учитываются при итоговой аттестации по модулю.

Трудоемкость производственной практики: Общая трудоемкость производственной практики составляет 216 часов.

Аннотация
к рабочей программе
УП.02.01 Учебная практика
ПМ 02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной
продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

2025 год набора
Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Статус в учебном плане:

- учебная практика относится к базовой части профессионального модуля ПМ 02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Целью практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение навыков профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная практика:

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 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции;

ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

Содержательная структура учебной практики: предполагает выполнение комплекса практических заданий и направлена на овладение профессиональными умениями. Ежедневные действия обучающихся отражаются в дневнике, а результаты выполнения заданий оформляются в форме отчета.

Текущая аттестация по практике осуществляется на каждом занятии 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, оформленных в виде отчета. Результаты прохождения практики учитываются при итоговой аттестации по модулю.

Трудоемкость общая трудоемкость учебной практики составляет 144 часа.

Аннотация
к рабочей программе
ПП.02.01 Производственная практика
ПМ 02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной
продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
2025 год набора
Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Статус в учебном плане:

- производственная практика относится к базовой части профессионального модуля ПМ 02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Целью практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение навыков профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована производственная практика:

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 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции;

ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;

ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

Содержательная структура практики: выполнение комплекса практических заданий и направлена на овладение профессиональными умениями и приобретение практического опыта.

Ежедневные действия обучающихся отражаются в дневнике, а результаты выполнения заданий оформляются в форме отчета, которые заверяются руководителем практики от организации.

По завершении практики на каждого обучающегося оформляется характеристика, в которой отражают освоенные компетенции, уровень профессиональных знаний и умений, его отношение к работе, личностные качества, рекомендации по трудоустройству.

Производственная практика проводится в организациях и предприятиях различных форм собственности, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организациями (базами практики).

Текущая аттестация по практике заключается в оценке качества и своевременности выполнения заданий.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится в форме зачета. Результаты прохождения практики учитываются при итоговой аттестации по модулю.

Трудоемкость производственной практики: Общая трудоемкость производственной практики составляет 108 часов.

**Аннотация
к рабочей программе
УП.03.01 Учебная практика
ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения**

**2025 год набора
Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Статус в учебном плане:

- учебная практика относится к базовой части профессионального модуля ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Целью практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение навыков профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная 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 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса;

ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива;

ПК 3.5 Вести учетно-отчетную документацию.

Содержательная структура учебной практики: предполагает выполнение комплекса практических заданий и направлена на овладение профессиональными умениями. Ежедневные действия обучающихся отражаются в дневнике, а результаты выполнения заданий оформляются в форме отчета.

Текущая аттестация по практике осуществляется на каждом занятии 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, оформленных в виде отчета. Результаты прохождения практики учитываются при итоговой аттестации по модулю.

Трудоемкость общая трудоемкость учебной практики составляет 72 часа.

Аннотация
к рабочей программе
УП.04.02 Учебная практика
ПМ.04 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
2025 год набора
Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Статус в учебном плане:

- учебная практика относится к базовой части профессионального модуля ПМ.04 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Целью практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение навыков профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная практика:

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

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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.

Содержательная структура учебной практики: предполагает выполнение комплекса практических заданий и направлена на овладение профессиональными умениями. Ежедневные действия обучающихся отражаются в дневнике, а результаты выполнения заданий оформляются в форме отчета.

Текущая аттестация по практике осуществляется на каждом занятии 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, оформленных в виде отчета. Результаты прохождения практики учитываются при итоговой аттестации по модулю.

Трудоемкость общая трудоемкость учебной практики составляет 72 часа.

Аннотация
к рабочей программе
ПП.04.01 Производственная практика
ПМ.04 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
2025 год набора
Основная образовательная программа по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Статус в учебном плане:

- производственная практика относится к базовой части профессионального модуля ПМ.04 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Целью практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение навыков профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована производственная 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 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

ПК 2.4 Осуществлять цифровизацию технологических процессов.

Содержательная структура практики: выполнение комплекса практических заданий и направлена на овладение профессиональными умениями и приобретение практического опыта.

Ежедневные действия обучающихся отражаются в дневнике, а результаты выполнения заданий оформляются в форме отчета, которые заверяются руководителем практики от организации.

По завершении практики на каждого обучающегося оформляется характеристика, в которой отражают освоенные компетенции, уровень профессиональных знаний и умений, его отношение к работе, личностные качества, рекомендации по трудоустройству.

Производственная практика проводится в организациях и предприятиях различных форм собственности, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организациями (базами практики).

Текущая аттестация по практике заключается в оценке качества и своевременности выполнения заданий.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится в форме зачета. Результаты прохождения практики учитываются при итоговой аттестации по модулю.

Трудоемкость производственной практики: Общая трудоемкость производственной практики составляет 72 часа.

Аннотация

к рабочей программе

ПП 05.01 Производственная практика

ПМ.05. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции 2025 год набора

Основная образовательная программа по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Статус в учебном плане:

- производственная практика относится к базовой части профессионального модуля ПМ.05. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции.

Целью практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение навыков профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована производственная практика:

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

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 5.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

ПК 5.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

Содержательная структура практики: выполнение комплекса практических заданий и направлена на овладение профессиональными умениями и приобретение практического опыта.

Ежедневные действия обучающихся отражаются в дневнике, а результаты выполнения заданий оформляются в форме отчета, которые заверяются руководителем практики от организации.

По завершении практики на каждого обучающегося оформляется характеристика, в которой отражают освоенные компетенции, уровень профессиональных знаний и умений, его отношение к работе, личностные качества, рекомендации по трудоустройству.

Производственная практика проводится в организациях и предприятиях различных форм собственности, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организациями (базами практики).

Текущая аттестация по практике заключается в оценке качества и своевременности выполнения заданий.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится в форме зачета. Результаты прохождения практики учитываются при итоговой аттестации по модулю.

Трудоемкость производственной практики: Общая трудоемкость производственной практики составляет 72 часа.

