

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВООСКОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**АННОТАЦИИ
К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ПРАКТИК В СОСТАВЕ ОПОП
ПРИЕМ 2023 ГОДА
ВЫПУСК 2026 ГОДА**

по специальности среднего профессионального образования

**Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из
растительного сырья**

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название			
1.	Учебная практика	ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	72	3	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
2	Производственная практика	ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	108	4	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
3	Учебная практика	ПМ.02	Организационно-технологическое оборудование производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	108	4	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
4	Производственная практика	ПМ.02	Организационно-технологическое оборудование производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	72	4	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
5	Учебная практика	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья/ Организация лабораторных контрольных качеств и безопасности сырья, полуфабрикатов	72	5	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
6	Учебная практика	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья / Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов	72	5	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.

7	Производственная практика	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья/ Организация лабораторных контрольных качеств и безопасности сырья, полуфабрикатов	108	5	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
8	Производственная практика	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья / Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов	36	6	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
9	Учебная практика	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья / Управление структурным подразделением организации	36	6	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
10	Производственная практика	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья / Управление структурным подразделением организации	36	6	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
11	Учебная практика	ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих/ Рабочая профессия 13265 Лаборант микробиолог	36	4	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
12	Производственная практика	ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих/ Рабочая профессия 13265 Лаборант микробиолог	36	4	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
13	Преддипломная практика	ПДП	Преддипломная практика	144	6	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.

Аннотация к рабочей программе учебной практики

1 Целями учебной практики – Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья является формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП:

Программа учебной практики является частью образовательной программы по специальности СПО 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основных видов профессиональной деятельности.

Учебная практика проводится в лабораториях Колледжа.

3 Требования к результатам освоения:

Процесс изучения практики направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2.; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ДПК 1 4

4. Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации Трудоемкость практики «Учебная практика» составляет 396 часа.

5. Форма аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе производственной практики

1. Целями производственной практики – Производственная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья является формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП:

Программа производственной практики является частью образовательной программы по специальности СПО 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основных видов профессиональной деятельности

3 Требования к результатам освоения дисциплины Процесс изучения практики направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2.; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ДПК 1

4 Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации Трудоемкость практики «Производственная практика» составляет 396 часа. Форма аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе производственной практики (преддипломной)

1. Целями производственной практики (преддипломной) являются:

- развитие умений применять на практике знания, полученные при изучении дисциплин профессиональных модулей;
- комплексное освоение всех видов профессиональной деятельности;
- формирование общих и профессиональных компетенций;
- приобретение практического опыта по избранной специальности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП:

Программа производственной практики является частью ОПОП по специальности СПО 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основных видов профессиональной деятельности.

3 Требования к результатам освоения

Процесс изучения практики направлен на формирование и развитие компетенций: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.1; ПК 3.2.; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ДПК 1 4

4. Общая трудоемкость дисциплины и форма аттестации

Трудоемкость практики «Производственная практика (преддипломная)» составляет 144 часа

- . Форма аттестации – дифференцированный зачет.