

**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 19.02.12. Технология продуктов питания животного
происхождения**

Виды практик						
№ 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	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья	108	3	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
2	Учебная практика	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья	144	4	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
3	Производственная практика	ПМ 01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья	108	3	Начальник ОК АО «Приосколье»
4	Производственная практика	ПМ 01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья	144	5	Гнездилов С.В.
5	Учебная практика	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	72	6	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
6	Учебная практика	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	72	4	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.

7	Производственная практика	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	72	5	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
8	Производственная практика	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	72	6	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
9	Учебная практика	ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	108	5	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
10	Производственная практика	ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	36	6	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
11	Учебная практика	ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих/ Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм	36	5	Начальник ОК АО «Приосколье» Гнездилов С.В.
12	Производственная практика	ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих/ Рабочая профессия 15946 Оператор птицефабрик и механизированных ферм	36	5	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. 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения 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 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения 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 468 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. 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения 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 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения 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 468 часа.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе производственной практики (преддипломной)

1.1. Цели и задачи производственной практики (преддипломной)

• 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.

Производственная практика (преддипломная) имеет две основные цели:

1. Обобщение и совершенствование знаний и умений, проверка возможности самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретного производства.
2. Подбор материала для дипломной работы согласно выданному заданию.

Задачами практики являются:

- закрепление знаний и умений обучающихся по специальности;
- формирование профессиональной компетентности специалиста;
- проверка готовности специалиста к самостоятельной трудовой деятельности;
- участие в производственной деятельности предприятия, обработка и анализ полученных результатов;
- подбор и анализ литературы и документальных источников для дальнейшего их использования в дипломной работе.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП:

Программа производственной практики является частью ОПОП по специальности СПО 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения 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.