

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Вятский государственный агротехнологический университет»  
Отделение среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ  
Зав. отделением СПО

\_\_\_\_\_ / Е.А. Федосимова  
«18» апреля 2023 г.

## **АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ПРАКТИК**

**Специальность** 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения

Квалификация (степень) выпускника

Техник-технолог

Киров 2023

**Аннотация к рабочей программе**  
**учебной практики**

## **1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

## **2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП**

*Цикл (раздел) ОПОП:*

**ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья.** *Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:* Микробиология. Автоматизация технологических процессов. Метрология и стандартизация. Технология первичной переработки продукции животноводства. Автоматизация технологических процессов. Санитария и гигиена в пищевом производстве. Производство продукции животноводства. Биохимия мяса и молока. Технохимический контроль производства молока и мяса.

Государственная итоговая аттестация

**ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.** *Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:* Процессы и аппараты. Автоматизация технологических процессов. Метрология и стандартизация. Производство продукции животноводства. Биохимия мяса и молока. Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения. Технохимический контроль производства молока и мяса.

Государственная итоговая аттестация

**ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения.** *Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:* Процессы и аппараты. Автоматизация технологических процессов. Метрология и стандартизация. Производство продукции животноводства. Биохимия мяса и молока. Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения. Технохимический контроль производства молока и мяса.

Государственная итоговая аттестация

**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:** Процессы и аппараты. Автоматизация технологических процессов. Метрология и стандартизация. Производство продукции животноводства. Биохимия мяса и молока. Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения. Технохимический контроль производства молока и мяса.

Государственная итоговая аттестация.

### **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 общих (ОК) компетенций:**

Код компетенции	Содержание компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### 3.2 профессиональных (ПК) компетенций:

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
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

#### **Дополнительные профессиональные компетенции**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>
ДПК 1	Разрабатывать режимы рационы кормления, анализировать последствия изменений в кормлении
ДПК 2	Организовывать входной контроль качества и безопасности сырья, упаковочных материалов

ДПК 3	Осуществлять производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ДПК 4	Осуществлять контроль производственных стоков, выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки
ДПК 5	Проводить лабораторные исследования полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции

**Аннотация к рабочей программе**  
**производственной практики (по профилю специальности)**

**1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Целями производственной практики 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.

Основными задачами производственной практики являются закрепление, углубление и расширение знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения.

**2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП**

*Цикл (раздел) ОПОП:*

**ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья.** *Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:* Микробиология. Автоматизация технологических процессов. Метрология и стандартизация. Технология первичной переработки продукции животноводства. Автоматизация технологических процессов. Санитария и гигиена в пищевом производстве. Производство продукции животноводства. Биохимия мяса и молока. Технохимический контроль производства молока и мяса.

Государственная итоговая аттестация

**ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.** *Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:* Процессы и аппараты. Автоматизация технологических процессов. Метрология и стандартизация. Производство продукции животноводства. Биохимия мяса и молока. Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения. Технохимический контроль производства молока и мяса.

Государственная итоговая аттестация

**ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения.** *Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:* Процессы и аппараты. Автоматизация технологических процессов. Метрология и стандартизация. Производство продукции животноводства. Биохимия мяса и молока. Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения. Технохимический контроль производства молока и мяса.

Государственная итоговая аттестация

**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.** *Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:* Процессы и аппараты. Автоматизация технологических процессов. Метрология и стандартизация. Производство продукции животноводства. Биохимия мяса и молока. Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения. Технохимический контроль производства молока и мяса.

Государственная итоговая аттестация

### **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ**

3.1. Результатом производственной практики (по профилю специальности) является освоение **общих (ОК) компетенций:**

Код компетенции	Содержание компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в

	профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### 3.2 профессиональных (ПК) компетенций:

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных

	материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
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

### Аннотация к рабочей программе

#### производственной(преддипломной) практики

#### **1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**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.

Основными задачами производственной практики (преддипломной) являются закрепление, углубление и расширение знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения.

#### **2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП**

*Цикл (раздел) ОПОП:*

**ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья.** Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:

Государственная итоговая аттестация



**ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.** *Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:*

Государственная итоговая аттестация

**ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения.** *Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:*

Государственная итоговая аттестация

**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.** *Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:*

Государственная итоговая аттестация

### **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Результатом производственной (преддипломной) практики является освоение

#### **3.1. общих (ОК) компетенций:**

Код компетенции	Содержание компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### 3.2 профессиональных (ПК) компетенций:

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
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