

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Антимо Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 30.08.2025 15:25:55

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## Аннотация ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ выпускников по специальности **19.02.12** Технология продуктов питания животного происхождения

### 1. Место рабочей программы в структуре ППССЗ

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) (далее - программа) является частью ППССЗ специальности **19.02.12** Технология продуктов питания животного происхождения.

### 2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Практика имеет целью углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовку к выпускной квалификационной работе.

### 3. Результаты производственной практики (преддипломной)

Результатом производственной практики (преддипломной) является освоение основных видов деятельности обучающихся, развитие общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, сформированных при изучении дисциплин, профессиональных модулей, при прохождении учебной и производственной (по профилю специальности) практик, а также собранный материал для выполнения дипломного проекта (работы).

В результате освоения программы производственной (преддипломной практики) выпускник должен обладать:

Общими компетенциями:

| Код компетенций по ФГОС | Содержание общих 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, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, 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 |

Профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

| <b>Код компетенций по ФГОС</b> | <b>Содержание профессиональных компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности</b>                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 1                           | Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья                                                                                                 |
| 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                                                                      |
| ВД 2                           | Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке                                                                                                                        |
| ПК 2.1.                        | Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья. |
| 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 продукции из мясного сырья.                                                                                                                |
| ВД 3                           | Обеспечение деятельности структурного подразделения                                                                                                                                                                                                                 |
| 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 учётно-отчётную документацию.                                                                                                                                                                                                                                 |
| ВД 4                           | Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих                                                                                                                                                                                |

#### **4. Объем времени на подготовку и проведение производственной практики (преддипломной):**

Производственная практика (преддипломная) проводится в сроки в соответствии с учебным планом. Продолжительность производственной практики 144 часа (4 недели).