

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора ООО «СТБ-Агро»
 Л.Н. Петрова
«23» 04 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «СТЭК»
 Н.А. Изотова
«23» 04 2018 г.



ПРОГРАММА

**ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.04 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в
области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров
народного потребления из животного сырья**

По специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Самара
2018

Программа производственной практики (по профилю специальности)
разработана на основе: ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и
мясных продуктов

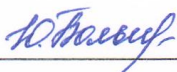
Разработчик:

Ю. С. Большакова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств

Протокол № 8 от «12» апреля 2018 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр.4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр.6
3	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 11

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения квалификаций: Старший техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья, обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья	ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.
	ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.
	ПК 4.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.
	ПК 4.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Формы контроля:

Производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ. 04 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.04 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.
ПК 4.5.	Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.
ПК 4.6.	Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.
ПК 4.7.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2. Содержание производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.	Планирование и анализ производственных показателей организации.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт планирования и анализа производственных показателей организации.
		Анализ и планирование производственных мощностей организации и ее резервы.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт анализа и планирования производственных мощностей организации, ее резервов.
		Производственные отношения организации, структурного подразделения (цеха).	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт определения производственных отношений организации, структурного подразделения (цеха).
		Организационно-правовая характеристика организации.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт определения организационно-правовой характеристики организации.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	Планирование работы структурного подразделения.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт планирования работы структурного подразделения.
		Расчет производственного задания, ритма работы участка.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт расчета производственного задания, ритма работы участка.
		Составление штатного расписания.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт составления штатного расписания.

				промышленности		
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Участие в управлении трудовым коллективом.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт участия в управлении трудовым коллективом.
		Разработка управленческой структуры управления организацией.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт в разработке управленческой структуры управления организацией.
		Порядок утверждения и внедрения управленческой структуры в управлении организации.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт утверждения и внедрения управленческой структуры в управлении организации
		Организация рабочих мест, расстановка кадров, обеспечение их предметами и средствами труда	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт организации рабочих мест, расстановки кадров, обеспечению их предметами и средствами труда.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт оценки эффективности деятельности структурного подразделения.
		Контроль над исполнением работы коллектива исполнителей.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по контролю над исполнением работы коллектива исполнителей.
		Планирование мероприятий по контролю над соблюдением правил безопасности труда и выполнению требований производственной санитарии.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по планированию мероприятий по контролю над соблюдением правил безопасности труда и выполнению требований производственной санитарии.
ПК 4.5.	Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.	Определение прибыли организации и рентабельности производства	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по определению прибыли организации и рентабельности производства.
		Особенности планирования	3	Концентрированно,	3	Демонстрирует практический опыт по

		работы предприятия в условиях макроэкономической нестабильности.		предприятия мясной промышленности		определению особенностей планирования работы предприятия в условиях макроэкономической нестабильности.
		Расчёт срока окупаемости приобретения новой техники.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по расчёту срока окупаемости приобретения новой техники.
		Расчёт экономической эффективности использования новой техники, новых технологических процессов.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по расчёту экономической эффективности использования новой техники, новых технологических процессов.
ПК 4.6.	Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.	Принятие управленческих решений.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт принятия управленческих решений.
		Расчет показателей финансового состояния организации.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по расчету показателей финансового состояния организации.
		Расчет численности персонала.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по расчету численности персонала.
		Учет рабочего времени.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по учету рабочего времени.
ПК 4.7.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Ведение документации установленного образца.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения документации установленного образца.
		Заполнение первичных документов по отпуску сырья и готовой продукции.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт заполнения первичных документов по отпуску сырья и готовой продукции.
		Заполнение первичных документов по приходу сырья	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт заполнения первичных документов по приходу сырья.
		Составление месячных,	3	Концентрированно,	3	Демонстрирует практический опыт составления

		квартальных и годовых отчетов руководителя структурного подразделения.		предприятия мясной промышленности		месячных, квартальных и годовых отчетов руководителя структурного подразделения.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.04 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья требует наличие мест, оборудованных доступом в Интернет, и необходимыми комплектами документации.

Каждый студент должен иметь:

- задание по видам выполняемых работ в зависимости от места прохождения практики;
- дневник и отчет по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики.