

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



ПРОГРАММА

УП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Самара, 2020

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

Разработчик:

Большакова Ю.С., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 9

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения

2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения.

3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД Организация работы структурного подразделения, обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация работы структурного подразделения	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 Организация работы структурного подразделения

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.04 Организация работы структурного подразделения**

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 (распределено/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	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение планировать и анализировать производственные показатели организации
		Анализ и планирование производственных мощностей организации и ее резервы	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умения анализировать и планировать производственную мощность организации и ее резервы.
		Планирование работы структурного подразделения	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умения планирования работы структурного подразделения.
		Особенности планирования работы предприятия в условиях макроэкономической нестабильности.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание особенностей планирования работы предприятия в условиях макроэкономической нестабильности.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями	Расчет показателей финансового состояния организации	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Производить расчет показателей финансового состояния организации
		Планирование мероприятий по контролю над соблюдением правил безопасности труда и выполнению требований производственной санитарии.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Планировать мероприятия по контролю над соблюдением правил безопасности труда и выполнению требований производственной санитарии.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива	Расчет численности персонала.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умения производить расчет численности персонала.
		Учет рабочего времени.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение использования различных методов убоя скота, птицы и кроликов.

		Участие в управлении трудовым коллективом.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знания в управлении трудовым коллективом
		Составление штатного расписания.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Составлять штатное расписание.
		Разработка управленческой структуры управления организацией.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрация знаний основ разработки управленческой структуры управления организацией.
		Порядок утверждения и внедрения управленческой структуры в управлении организации.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знания порядка утверждения и внедрения управленческой структуры в управлении организации.
		Организация рабочих мест, расстановка кадров, обеспечение их предметами и средствами труда	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрация знаний по организации рабочих мест, расстановки кадров, обеспечении их предметами и средствами труда
		Оценка эффективности деятельности структурного подразделения.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение оценивать эффективность деятельности структурного подразделения.
ПК 4.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.	Организационно-правовая характеристика организации	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знания организационно-правовой характеристики организации
		Производственные отношения организации, структурного подразделения (цеха).	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знания производственных отношений организации, структурного подразделения (цеха).
		Расчет производственного задания, ритма работы участка.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение производить расчет производственного задания, ритма работы участка.
ПК 4.5.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	Контроль над исполнением работы коллектива исполнителей.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение контролировать исполнение работы коллектива исполнителей.
ПК 4.6.	Участвовать в	Расчёт экономической	3	Концентрированно,	2	Демонстрировать умения производить расчёт

	выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.	эффективности использования новой техники, новых технологических процессов		предприятия мясной промышленности		экономической эффективности использования новой техники, новых технологических процессов.
		Расчёт срока окупаемости приобретения новой техники	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умения производить расчёт срока окупаемости приобретения новой техники
		Определение прибыли организации и рентабельности производства	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение расчета прибыли организации и рентабельности производства
		Принятие управленческих решений.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Принимать управленческие решения.
ПК 4.7.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Ведение документации установленного образца.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение ведения документации установленного образца
		Заполнение первичных документов по отпуску сырья и готовой продукции.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умения заполнения первичных документов по отпуску сырья и готовой продукции
		Заполнение первичных документов по приходу сырья	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умения заполнять первичные документы по приходу сырья
		Составление месячных, квартальных и годовых отчетов руководителя структурного подразделения.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение составления месячных, квартальных и годовых отчетов руководителя структурного подразделения
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 Организация работы структурного подразделения требует наличие мясоперерабатывающих предприятий г. Самары различных форм собственности и соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении работ.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- компьютер;
- программное обеспечение;
- 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 практике.