

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



ПРОГРАММА

УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Самара, 2020

Программа учебной 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 учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 9

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа учебной 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 учебной практики:

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

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной 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:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной 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 учебной практики

Учебная 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	Провести анализ производственных показателей организации.
		Планирование работы структурного подразделения и организации в целом.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Составление плана работы структурного подразделения и организации в целом
		Расчет по принятой методике основных производственных показателей.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Проведение расчета по принятой методике основных производственных показателей.
		Структура организации и руководимого подразделения	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание структуры организации и руководимого подразделения
		Функциональные обязанности работников и руководителей.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание функциональных обязанностей работников и руководителей.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями	Методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение планирования, контроля и оценки работ исполнителей
		Анализ состояния рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение анализировать состояния рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива	Взаимодействия с другими подразделениями	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знания взаимодействия с другими подразделениями
		Мероприятия по мотивации и стимулированию	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знания мероприятий по мотивации и стимулированию персонала

		персонала		промышленности		
		Виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знания основных видов, форм и методов мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников
		Производственные показатели переработки мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знания производственных показателей переработки мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.
ПК 4.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.	Особенности структуры и функционирования небольших производств	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы и эксплуатации технологического оборудования.
		Организация производственных и технологических процессов	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знания организация производственных и технологических процессов
ПК 4.5.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	Оценка качества выполняемых работ	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умения оценки качества выполняемых работ
		Методы оценивания качества выполняемых работ.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умения подбора методов оценивания качества выполняемых работ.
		Инструктаж и контроль исполнителей на всех стадиях работ.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умения контролировать исполнителей на всех стадиях работ.
ПК 4.6.	Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.	Основные перспективы развития малого бизнеса в области профессиональной деятельности	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знания основных перспектив развития малого бизнеса в области профессиональной деятельности
		Расчет экологического риска и оценка ущерба, причиняемого окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрация умения производить расчет экологического риска и оценка ущерба, причиняемого окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности.

ПК 4.7.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Правила первичного документооборота, учета и отчетности.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрация умения правильного ведения первичного документооборота, учета и отчетности.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной 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.