

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

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора ООО «СПБ-Агро»

 Л.Н. Петрова

«23» 04 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»

 Н.А. Изотова

«23» 04 2018 г.



ПРОГРАММА

УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

**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

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС 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

Протокол № 8 от « 12 » апреле 20 18 г.

Председатель ПЦК *Ю.С. Большакова* /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. 10

І. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа учебной практики является 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 учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.04 Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной 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
Управление работами и деятельностью по оказанию 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:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 36 часов:

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. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ
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 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

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.
		Расчет по принятой методике основных производственных показателей.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели.
		Планирование работы структурного подразделения и организации в целом.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Планировать работу структурного подразделения и организации в целом.
		Особенности структуры и функционирования небольших производств.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание особенностей структуры и функционирования небольших производств.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	Мероприятия по мотивации и стимулированию персонала.	1	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умения в разработке и осуществлении мероприятий по мотивации и стимулированию персонала.
		Взаимодействия с другими подразделениями.	1	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание характера взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Организация производственных и технологических процессов.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание организации производственных и технологических процессов.

		Структура организации и руководимого подразделения.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание структуры организации и руководимого подразделения.
		Функциональные обязанности работников и руководителей.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание функциональных обязанностей работников и руководителей
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	Инструктаж и контроль исполнителей на всех стадиях работ.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ.
		Оценка качества выполняемых работ.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение оценивать качество выполняемых работ.
		Методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей.	1	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание методов планирования, контроля и оценки работ исполнителей.
		Методы оценивания качества выполняемых работ.	1	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание методов оценивания качества выполняемых работ.
ПК 4.5.	Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.	Анализ состояния рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.
		Характеристики рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание характеристик рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.
		Основные перспективы развития малого бизнеса в области профессиональной деятельности.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание основных перспектив развития малого бизнеса в области профессиональной деятельности.

ПК 4.6.	Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.	Расчет экологического риска и оценка ущерба, причиняемого окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности.
		Виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание видов, форм и методов мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников.
ПК 4.7.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Производственные показатели переработки мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.	1	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание производственных показателей переработки мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.
		Правила первичного документооборота, учета и отчетности.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание правил первичного документооборота, учета и отчетности.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	36			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики 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 по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по учебной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы учебной практики.