

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

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО «САМ-ПО»



А.А.Васякин

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»



Н.А. Изотова

2021 г.

**ПРОГРАММА**

**УП.05 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ.05 Организация работы структурного подразделения**

специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Самара, 2021

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

**Разработчик:**

Медная Е.Е., преподаватель ГБОУ СПО «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 8 от «09» апреля 2021 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. 8

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. Область применения программы:**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения.

## **2. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.

## **3. Требования к результатам учебной практики:**

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

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
Организация работы структурного подразделения	ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 5.5. 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. 05 Организация работы структурного подразделения.

## **II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ**

### **ПМ.05 Организация работы структурного подразделения**

#### **1. Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК. 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

## 2. Содержание учебной практики

Учебная 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 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства	Инструктаж по охране труда и техники безопасности.	2	Концентрированно	3	Демонстрация знаний по охране труда и техники безопасности.
		Организация рабочих мест.	2	Концентрированно	3	Демонстрация навыков по организации рабочего места
		Оформление документов на различные операции с сырьем.	2	Концентрированно	3	Демонстрация оформления документов на различные операции с сырьем.
		Оформление документов на различные операции с полуфабрикатами.	2	Концентрированно	3	Демонстрация оформления документов на различные операции с полуфабрикатами
		Оформление документов на различные операции с готовой продукцией.	2	Концентрированно	3	Демонстрация оформления документов на различные операции с готовой продукцией.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями	Ведение табеля рабочего времени работников молочного цеха.	2	Концентрированно	3	Демонстрация табеля рабочего времени работников молочного цеха.
		Ведение табеля рабочего времени работников творожного цеха	2	Концентрированно	3	Демонстрация табеля рабочего времени работников творожного цеха
		Ведение табеля рабочего времени работников цеха по изготовлению масла	2	Концентрированно	3	Демонстрация табеля рабочего времени работников цеха по изготовлению масла
		Ведение табеля рабочего времени работников цеха по изготовлению мороженого	2	Концентрированно	3	Демонстрация табеля рабочего времени работников цеха по изготовлению мороженого
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива	Составить план работы структурного подразделения предприятия Молочный комбинат	2	Концентрированно	3	Демонстрация плана работы структурного подразделения предприятия Молочный комбинат.
		Составить план работы структурного подразделения	2	Концентрированно	3	Демонстрация плана работы структурного подразделения предприятия Сыроварня

		предприятия Сыроварня»				
		Составить план работы структурного подразделения предприятия Жировой комбинат	2	Концентрированно	3	Демонстрация плана работы структурного подразделения предприятия Жировой комбинат.
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Организация работы коллектива бригады Молочного комбината	2	Концентрированно	3	Демонстрация организации работы коллектива бригады Молочного комбината.
		Организация работы коллектива бригады Сыроварни	2	Концентрированно	3	Демонстрация организации работы коллектива бригады Сыроварни
		Организация работы коллектива бригады Жирового комбината	2	Концентрированно	3	Демонстрация организации работы коллектива бригады Жирового комбината
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Анализ экономической эффективности управленческого решения	6	Концентрированно	3	Демонстрация анализа экономической эффективности управленческого решения.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	36			

### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения проводится в промышленных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Данная деятельность осуществляется на основе договора между соответствующими организациями и образовательным учреждением.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- компьютер и компьютерные программы;
- сборники рецептов блюд и кулинарных изделий;
- тепловое оборудование
- механическое оборудование;
- холодильное оборудование;
- средства малой механизации;
- производственные столы;
- столовая посуда, столовые приборы, столовое белье;
- посуда кухонная;
- инструменты, инвентарь, приспособления.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.