

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

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог

ООО «САМАРСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



А.С.Головачев

2022

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»



Н. А. Изотова

2022

**ПРОГРАММА**

**ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

**(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.04 Организация работы структурного подразделения**

специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Самара, 2022

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

Разработчик:

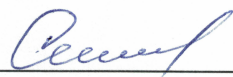
Симонова Н.Я., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 8 от «21» марта 2022 г.

Председатель ПЦК



/Симонова Н.Я

## Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 8

# **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 квалификации: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения.

## **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 Организация работы структурного подразделения обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация работы структурного подразделения	4.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.
	4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.
	4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
	4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.
	4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

## **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.

## 2. Содержание производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрировано) 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.	Ознакомление с предприятием (устав, лицензия, режим работы, структура). Вводный инструктаж.	1	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	Демонстрирует практический опыт работы с нормативными документами предприятия.
		Участие в процессе планирования работы структурного подразделения.	7	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	Демонстрирует практический опыт планирования работы структурного подразделения.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	Участие в организации работы основных производственных цехов	8	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	Демонстрирует практический опыт организации работы основных производственных цехов.
		Участие в организации труда персонала на производстве	8	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	Демонстрирует практический опыт организации труда персонала на производстве.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Принятие управленческих решений.	8	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	Демонстрирует практический опыт принятия управленческих решений.
		Участие в организации работы в бригадах (командах)	8	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	Демонстрирует практический опыт организации работы в бригадах (командах).
		Участие в оценке результатов труда работников	8	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	Демонстрирует практический опыт оценки результатов труда работников.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	Участие в контроле за соблюдением работниками требований охраны труда	7	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	Демонстрирует практический опыт контроля за соблюдением работниками требований охраны труда.
		Участие в контроле за качеством приготовления продукции производства	8	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	Демонстрирует практический опыт контроля за качеством приготовления продукции производства.

ПК 4.5.	Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.	Участие в оформлении документации: приемо-сдаточных актов, накладных, приходных ордеров, актов об бое тары, технологических журналов, отчетов о движение сырья и вспомогательных материалов.	8	Концентрировано, ликероводочные предприятия	3	Демонстрация практического опыта оформления учетно-отчетной документации предприятия.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>72</b>			

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

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 Организация работы структурного подразделения предполагает наличие ликероводочных 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.