

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

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог

ООО «САМАРСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

«19» _____ 2022 г. А.С.Головачев



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»

«19» _____ 2022 г. Н. А. Изотова



ПРОГРАММА

УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Самара, 2022

Программа учебной практики 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 учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 7

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 основных видов 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	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.

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 ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 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.

2. Содержание учебной практики

Учебная 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
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.	Изучение особенностей расчета выхода продукции в ассортименте	12	Концентрировано, ОУ	2	Демонстрирует умения рассчитывать выход продукции в ассортименте, в соответствии с заданными условиями.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	Изучение особенностей ведения табеля учета рабочего времени работников	12	Концентрировано, ОУ	2	Демонстрирует умения вести табель учета рабочего времени работников, в соответствии с заданными условиями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Изучение особенностей расчета заработной платы	12	Концентрировано, ОУ	2	Демонстрирует умения рассчитывать заработную плату, в соответствии с заданными условиями.
		Изучение особенностей организации работы коллектива исполнителей.	12	Концентрировано, ОУ	2	Демонстрирует умения организовывать работу коллектива исполнителей, в соответствии с заданными условиями.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	Изучение особенностей расчета экономических показателей структурного подразделения и организации.	12	Концентрировано, ОУ	2	Демонстрирует умения рассчитывать экономические показатели структурного подразделения и организации, в соответствии с заданными условиями.
ПК 4.5	Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и	Изучение особенностей оформления документов на различные операции с сырьем, продуктами его переработки и готовой продукцией.	11	Концентрировано, ОУ	2	Демонстрирует умения оформлять документы на различные операции с сырьем, продуктами его переработки и готовой продукцией, в соответствии с заданными условиями.

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
	пищевых товаров народного потребления из животного сырья.					
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной 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.