

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины
Троицкий аграрный техникум

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по производственному
обучению


С.А. Вахмянина

« 27 » марта 2019г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности)

ПП.04 01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(по профилю специальности программы подготовки специалистов среднего
звена
специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2019

Программа производственной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясопродуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г №379, учебным планом и «Положением о порядке поведения практики студентов ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по программам подготовки специалистов среднего звена», утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 9 от 24 апреля 2018 г.).

Программа производственной практики предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясопродуктов.

Разработчики:

Швечихина Т.Ю., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешняя рецензия

Казанцева Т.В., главный технолог, ИП Голова Е.А.

Программа производственной практики (по профилю специальности)

РАССМОТРЕНА:

Предметно – цикловой методической комиссией по специальностям Технология мяса и мясных продуктов, Технология молока и молочных продуктов при кафедре кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Председатель



Титова Н.В.

Протокол № 5 от 25 марта 2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
НАИМЕНОВАНИЕ ПРАКТИКИ: ПП. 04.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
ПРАКТИКА (по профилю специальности)**

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация работы структурного подразделения.

1.2. Цели и задачи производственной практики Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.04 Организация работы структурного подразделения обучающийся должен

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ.04 – 36 часов (1 неделя).

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПП. 04.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю
специальности)**

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ 04. **Организация работы структурного подразделения** по виду профессиональной деятельности (ВПД):

Организация работы структурного подразделения.

Код ПК	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Код ОК	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПП. 04.01 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
ПК 4.1.	Проведение расчетов по выходу продукции в ассортименте.	8
ПК 4.2.	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	6
ПК 4.3.	Участие в организации работы коллектива исполнителей.	6
ПК 4.4.	Ведение табеля учета рабочего времени работников и расчета заработной платы.	6
ПК 4.5.	Ведение нормативной документации по расчету заработной платы и оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	6
Всего часов		36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Производственная практика проводится на предприятиях на основе договоров, заключаемых между техникумом и предприятием, куда направляются обучающиеся.

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения производственной практики на предприятии или в организации:

скот всех видов, птица и кролики;

продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;

сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

готовая мясная продукция;

пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топленые жиры и технический жир;

технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
процессы организации и управления производства мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
первичные трудовые коллективы.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППССЗ по специальности.

Базы проведения производственной практики: предприятия, организации, учреждения, с которыми есть заключенные договоры или предварительная договоренность

1. ООО Агрофирма «Ариант» п. Красногорский Договор о взаимном сотрудничестве № 240 от 20.02.2013 г, Общество с ограниченной ответственностью;
2. ООО Мясоперерабатывающая корпорация «Ромкор» г. Еманжелинск Договор о взаимном сотрудничестве от 16.10.2012 г.
3. ООО «Мясокомбинат «Башкирские колбасы» г. Сибай Договор о взаимном сотрудничестве от 20.12.2012 г.,

Время проведения практики: на 4 курсе, в 8 семестре.

Продолжительность практики - 36 часов (1 неделя).

Условием допуска обучающихся к производственной практике является:

- освоенная МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации;

- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;

- инструктаж обучающихся по прохождению производственной практики;

Организации:

- предоставляют рабочие места обучающимся;

-обеспечивают безопасные условия прохождения практики

обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

-проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Практика для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 №06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»).

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, имеющие высшее образование и опыт в профильных организациях, и закрепленные за обучающимися локальным актом. Организации назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников в организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Буйлова Л. А. Технология производства молочных консервов [Электронный ресурс]: учебник и практикум для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / Л. А. Буйлова - Москва: Юрайт, 2019 - 207 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://biblio-online.ru/bcode/437443>
2. Карпеня М. М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М. М. Карпеня, В. И. Шляхтунов, В. Н. Подрез - Минск: Новое знание; Москва: Инфра-М: Б.и., 2015 - 410 с.

Дополнительные источники:

2. Богушева В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 376 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>.
3. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская - Москва: Юрайт, 2019 - 180 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2019. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2019. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.
4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс].– Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.
5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачета. Формы отчетности студентов о прохождении практики: аттестационного листа по практике руководителей практики от организации; характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; дневник практики и отчет о практике в соответствии с заданием на практику. Документы должны быть заверены подписью руководителя организации и печатью. Приложения: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Формой аттестации итогов практики является составление и защита отчета по практике в результате индивидуального собеседования студента с руководителем практики и выставление по результатам собеседования оценки. Возможны другие формы.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в разработанной документации.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике

Результаты обучения (формируемые общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
--	--

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности

Оценочные средства итогов прохождения производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «отлично»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. письменной благодарности организации, графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Оценка «хорошо»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Оценка «удовлетворительно»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике отсутствуют.

<p>Оценка «неудовлетворительно»</p>	<p>Отсутствие хотя бы одного из документов: положительного аттестационного листа по практике; положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; несвоевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.</p>
---	--

Приложение 1

Вопросы для собеседования при защите отчета

1. Что включает себя планирование работы структурного подразделения.
2. Расчет выхода продукции в ассортименте.
3. Расчет себестоимости продукции.
4. Расчет экономической эффективности внедрения нового оборудования.
5. Методика расчета заработной платы.
6. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации.
7. Документация на различные операции с сырьем.
8. Документация на полуфабрикаты.
9. Документация на готовую продукцию.
10. Формы документов, порядок их заполнения при приеме мясного сырья.
11. Ведение табеля учета рабочего времени.
12. Нормативная документация по расчету заработной платы.
13. Основные приемы организации работы исполнителей.
14. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации.
15. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.
16. Какие формы табеля вы знаете и чем они отличаются?
17. Для чего ведется табель на предприятии?
18. Формы документов, порядок их заполнения на готовую продукцию.
19. Как проводится расчет основного, вспомогательного сырья?
20. Как проводится расчет вспомогательного сырья?