

ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
КАЛИНИНГРАДСКОЙ
ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНА
Я ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
"КОЛЛЕДЖ
МЕХАТРОНИКИ И
ПИЩЕВОЙ
ИНДУСТРИИ"

Подписано цифровой
подписью:
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
КАЛИНИНГРАДСКОЙ
ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
"КОЛЛЕДЖ
МЕХАТРОНИКИ И
ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ"
Дата: 2023.07.21 10:02:38
+02'00'

УТВЕРЖДАЮ

Директор ББУ Калининградской области
ПОО «Колледж мехатроники и пищевой
индустрии»

А.В.Таниленков
01 июня 2023г.

М.П.



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2023 г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:

Николаева Екатерина Александровна, методист

Рекомендовано

Методист ГБУ Калининградской области ПОО
«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»



Е.А. Николаева

01 июня 2023 года

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.**

2. Цели и задачи практики

Учебная практика направлена на углубление первоначального практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций.

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Она представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку студентов.

Учебная практика проводится рассредоточено в процессе освоения междисциплинарного курса обучения в 3 семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарного курса МДК.03.01. Управление структурным подразделением организации.

Программа учебной практики разрабатывается учебным заведением.

Формой аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет, при условии полноты и своевременности представления дневника учебно-производственных работ.

3. Условия организации практики

3.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Учебная практика реализуется на базе Ресурсного центра по мясопереработке колледжа.

Материально-техническое обеспечение учебной практики является достаточным для достижения целей практики и соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении работ. Студентам обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения заданий по практике и оформлению дневника.

3.2 Общие требования к организации и проведения учебной практики

Учебная практика проводится рассредоточено после освоения программы междисциплинарного курса. Условием допуска обучающихся к учебной практике является отсутствие академической задолженности по междисциплинарному курсу МДК 02.01.

Практика организовывается руководителем практики, который:

- согласовывает программу практики по специальностям образовательного учреждения;
- контролирует процесс проведения практики;
- осуществляет планирование всех видов и этапов практики.

3.3 Информационное обеспечение организации и проведения практики

Общие нормативно-правовые документы: Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2022 года № 343.

4. Комплект планирующих документов руководителя практики от образовательного учреждения входят:

- 4.1. Распоряжение по учебной части по направлению на производственную практику
- 4.2. Программа практики.
- 4.3. Дневник учебно-производственных работ.

5. Требования к результатам освоения учебной практики

Процесс прохождения учебной практики направлен на закрепление элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Участвовать в планировании работы структурного подразделения
ПК 1.2.	Участвовать в организации работы структурного подразделения
ПК 1.3.	Участвовать в руководстве работой структурного подразделения.
ПК 1.4.	Участвовать в анализе процесса и результатов работы подразделения, оценке экономической эффективности производственной деятельности

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: участия в планировании работы структурного подразделения; организации работы структурного подразделения; руководства работой структурного подразделения; анализа процессов и результатов работы подразделения; оценки экономической эффективности производственной деятельности.
--------------------------------	--

Уметь	Умения: организовывать рабочие места; мотивировать работников на решение производственных задач; управлять конфликтными ситуациями, стрессами , рисками; рассчитывать показатели, характеризующие эффективность организации основного и вспомогательного оборудования
Знать	Знания: особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; принципы делового общения в коллективе; принципы, методы и формы организации производственного и технологического процесса

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды учебной практики по ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Таблица 1

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
УП 02 Учебная практика	72	Рассредоточено	Дифференцированный зачет

2.2. Содержание практики

Таблица 2

Содержание практики

№ п/п	Виды работ по темам	Количество часов
1	Расчет показателей технического состояния и использования основных средств	15
2	Расчет показателей использования оборотных фондов	15
3	Расчет численности персонала	14
4	Расчет калькуляции единицы продукции	14
5	Расчет цены. Расчет показателей прибыли и рентабельности	14
ИТОГО:		72

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Участвовать в планировании и работы структурного подразделения	- демонстрация готовности участвовать в планировании основных показателей деятельности организации; - обоснованность применения экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в практической ситуации	- Экспертная оценка выполнения практических и контрольных работ Экспертная оценка выполнения практических и курсовых работ
ПК 3.2. Участвовать в организации работы структурного подразделения	- разработка бизнес-планов в соответствии с предъявляемыми требованиями;	Экспертная оценка разработанного бизнес- плана
ПК 3.3 Участвовать в руководстве работой структурного подразделения	- демонстрация методов руководства трудовым коллективом;	- наблюдение за деятельностью при решении проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
ПК 3.4 Участвовать в анализе процесса и результатов работы подразделения.	- использование различных методов контроля работы исполнителей;	- наблюдение за деятельностью при решении проблемно-ситуационных задач на практических занятиях -экспертная оценка выполнения практических, контрольных и курсовых работ Итоговая аттестация - экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей	- демонстрация интереса к профессии в процессе учебной деятельности и на практике;	- наблюдение и оценка на практических занятиях, на учебной практике

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях, конкурсах в рамках профессии;	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснованность выбора методов и способов решения профессиональных задач в области планирования и организации работы структурного подразделения	- оценка выполнения курсовой работы; практических заданий (решений проблемно-ситуационных задач на практических занятиях);
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями;	- наблюдение и оценка во время учебной практики; - оценка решения проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные и интернет ресурсы;	оценка выполнения курсового проекта;
ОК 5. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с участниками образовательного процесса с применением навыков делового общения; — включенность в коллективную деятельность;	- наблюдение и оценка на практических занятиях, на учебной практике
ОК 6. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- демонстрация ответственного отношения к результатам выполнения профессиональных обязанностей обучающимися; - оптимальность выбранных методов мотивации к деятельности;	- наблюдение и оценка на практических занятиях, на учебной практике
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и	- разработка плана профессионального становления;	- наблюдение и оценка на практических занятиях, на учебной

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		практике; - психологическое тестирование;
---	--	---

3.1. Критерии оценки учебной практики:

Оценка *«отлично»* выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, оформлении отчетной документации по итогам учебной практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка *«хорошо»* выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы учебной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту при невыполнении программы учебной практики и предоставлении отчетной документации.