

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 10:03:06
+02'00'

УТВЕРЖДАЮ

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

А.В.Таниленков
01 июня 2023г.

М.П.



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2023 г.

Программа производственной 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы

Программа производственной 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

1. Цели и задачи практики

Производственная практика направлена на совершенствование практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности в условиях реального производства на базе конкретного мясоперерабатывающего предприятия.

Производственная 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.

Производственная практика проводится концентрированно после завершения междисциплинарного курса обучения; учебной практики – 180 часов в 3 семестре и базируется на комплексе знаний, Управление структурным подразделением организации, практического опыта и умений, полученных во время прохождения УП 02.

Программа производственной практики разрабатывается учебным заведением. Одной из составляющей программы практики является разработка форм и методов контроля для оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций (оценочные материалы); к работе над этим разделом должны привлекаться специалисты предприятий, в которых проводится производственная практика. При разработке содержания каждого раздела практики следует выделить необходимые практический опыт, умения и знания в соответствии с ФГОС СПО, а так же виды работ, необходимые для овладения конкретным видом профессиональной деятельности.

Формой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет. К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, предоставившие:

1. аттестационный лист по практике с положительной оценкой руководителя от предприятия;
2. дневник и отчет о практике в соответствии с заданием на производственную практику.

3. Условия организации производственной практики

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Базы практики – мясоперерабатывающие предприятия, оснащенные необходимым оборудованием, а также располагающие достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимого для обучения, контроля и общего руководства практикой. Производственная практика проводится на мясоперерабатывающих предприятиях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и профильными организациями.

Материально-техническое обеспечение производственной практики должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении работ. Студентам должна быть обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения заданий по практике и написанию отчета.

Общие требования к подбору баз производственных практик:

- наличие отделов и производственных цехов: цеха убоя и первичной переработки, цеха обработки продуктов убоя, цеха по производству колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов, лаборатории, бухгалтерии;
- оснащенность предприятия современным оборудованием, наличие прогрессивных технологий производства мясных продуктов;
- близкое, по возможности, территориальное расположение базовых предприятий.

При выборе рабочего места студентам необходимо руководствоваться, прежде всего, моделью его специальности, а также исходить из того, что на рабочем месте будущий специалист должен получить определенные практические навыки выполнения конкретной работы.

3.2 Общие требования к организации и проведения производственной практики

Производственная практика проводится концентрированно после освоения программы междисциплинарного курса и прохождения УП 01.

Практика организовывается руководителем практики, который:

- согласовывает программу производственной практики по специальностям образовательного учреждения;
- осуществляет планирование всех видов и этапов производственной практики с учетом требований работодателей;
- заключает договоры с организациями на проведение производственной практики;
- контролирует процесс выполнения программы производственной практики на местах их проведения.

Закрепление баз практик осуществляется на основе прямых связей договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

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. Аттестационный лист.
- 4.4. Отчет по практике.
- 4.5. Дневник учебно-производственных работ.
- 4.6. График посещения студентов на рабочих местах.

5. Требования к результатам освоения производственной практики

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

1.1.1. Перечень общих компетенций:

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды учебной практики по ПМ.02 Обеспечение деятельности структурного подразделения 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Таблица 1

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
Производственная практика по ПМ 02	108	Концентрировано	Дифференцированный зачет

2.2. Содержание производственной практики

Таблица 2

№ п/п	Виды работ по темам	Количество часов
1	Участие в приёмке материалов, сырья, готовой продукции, оформление отчётных документов; выписка накладных	15
2	Выполнение расчётов количества потребного сырья и выхода готовой продукции	15
3	Составление табеля учёта рабочего времени	15
4	Составление нарядов - заданий	15
5	Организация контроля за ходом технологического процесса	16
6	Выполнение расчётов количества потребного сырья и выхода готовой продукции	16
7	Участие в составлении калькуляции затрат на производство в составлении плана производства	16
ИТОГО:		108

3. Контроль и оценка результатов освоения производственной 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	- Экспертная оценка выполнения практических и контрольных работ - Экспертная оценка выполнения практических и курсовых работ

	деятельности организации в практической ситуации	
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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к профессии в процессе учебной деятельности и на практике; - участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях, конкурсах в рамках профессии;	- наблюдение и оценка на практических занятиях, на учебной практике
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 планировании и организации работы структурного подразделения	- оценка выполнения курсовой работы; практических заданий (решений проблемно-ситуационных задач на практических занятиях);
ОК 3. Решать проблемы, оценивать	- решение стандартных и нестандартных	- наблюдение и оценка во время учебной

риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	профессиональных задач и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями;	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 личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- разработка плана профессионального становления;	- наблюдение и оценка на практических занятиях, на учебной практике; - психологическое тестирование;

3.1. Критерии оценки производственной практики:

Оценка *«отлично»* выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, оформлении отчетной документации по итогам 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 производственной 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 производственной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

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