«Утверждаю»

Директор ГБУ Калининградской области ПОО

«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

_____ А.В.Даниленков

01 июня 2022 года

М.П.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

ПМ.04 Организация деятельности коллектива исполнителей

Для студентов 4 курса, обучающихся по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

2022 г.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Калининградской области «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:

Глинская Ольга Николаевна, преподаватель

Рекомендовано

Методист ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» _____ Я.А.Федоренко

31 мая 2022г.

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 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД**): Организация работы структурного подразделения**.

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 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Производственная практика проводиться концентрированно после завершения междисциплинарного курса обучения в 8 семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарного курса МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации и организации в целом, практического опыта и умений, полученных во время прохождения УП 04.

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 также 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 04.

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 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №379.

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 (Приложение 1).

4.4. Отчет по практике (Приложение 2).

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:

а) общих компетенций:

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.

б) профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.

Для успешного прохождения производственной практики студент специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов должен:

знать:

1) методику расчета выхода продукции;
2) порядок оформления табеля учета рабочего времени;
3) методику расчета заработной платы;
4) структуру издержек производства и пути снижения затрат;
5) методики расчета экономических показателей;
6) основные приемы организации работы исполнителей;
7) формы документов, порядок их заполнения

уметь:

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

иметь практический опыт:

1) планирования работы структурного подразделения;
2) оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
3) принятия управленческих решений;

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Объем и виды производственной практики по ПМ 04 «Организация деятельности коллектива исполнителей» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Таблица 1

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
Производственная практика по ПМ 04	72	Концентрированно	Дифференцированный зачет

6.2. Содержание практики

Таблица 2

Содержание практики

Темы	Виды работ по темам	Количество часов

1.Знакомство с предприятием, являющимся базой практики.	Вводный инструктаж. Знакомство с предприятием, являющимся базой практики. Изучение структуры предприятия и формы организации работы. Знакомство со структурой специализированных подразделений. Знакомство с должностными инструкциями.	12
2. Участие в планировании основных показателей производства. Планирование выполнения работ исполнителями.	- анализ планирования основных производственно-экономических показателей развития структурного подразделения организации; -разработка и принятие управленческих решений - проведение расчетов выхода продукции в ассортименте; - ведение табеля учета рабочего времени работников; - расчет заработной платы	24
3. Организация работы трудового коллектива. Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями.	- построение организационных структур управления организационного подразделения и их оценка; – составление и детализация планов организации (предприятия) до уровня структурного подразделения - составление структурного плана объемов работ и календарного плана -проведение контроля за качеством выполняемых работ; -проведение контроля за соблюдением технологических процессов.	24
4. Ведение учетно-отчетной документации.	-оформление первичной документации предприятия; - оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	12
ИТОГО		72

7. Контроль и оценка результатов освоения практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы отчетности**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК4.1.Участвовать в планировании основных показателей производства	- организация рабочего места в соответствии с должностными инструкциями; - работа с нормативно-технической документацией, регламентирующей деятельность предприятия	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике,	Практическое задание. Решение ситуационных задач.

	(структурного подразделения); - составление краткосрочных планов работы подразделения в соответствии с целями и задачами предприятия; - принятие и реализация управленческих решений в соответствии с правовыми и нормативными актами	отзыв руководителя практики	
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- проверка качества выполняемых работ; - оценка экономической эффективности производственной деятельности; - проверка качества выполненных работ; - анализ результатов производственной деятельности участка; - обеспечение правильности и своевременности оформления первичных документов; - расчет по принятой методологии основных технико-экономических показателей производственной деятельности; - знание и применение положений действующей системы менеджмента качества; - применение методы нормирования труда; - расчет заработной платы по существующим формам оплаты труда; - осуществление управленческого учета;	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики	Практическое задание. Решение ситуационных задач.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- обеспечение безопасности труда на производственном участке; - осуществление производственного инструктажа рабочих; - организация работы по повышению квалификации рабочих; - применение правила охраны труда, противопожарной и экологической безопасности, - проведение и оформление	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики	Практическое задание. Решение ситуационных задач.

	инструктажа		
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- участие в расчете основных экономических показателей работы структурного подразделения, - участие в расчете производительности установки и выхода готового продукта, - участие в расчете цеховой и полной себестоимости готовой продукции, - принятие и реализация управленческих решений в соответствии с правовыми и нормативными актами	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики	Практическое задание. Решение ситуационных задач.
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - знать формы документов, порядок их заполнения	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Оформление документации

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 будущей профессии; - ситуативно-адекватная актуализация знаний.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- способность и готовность к самостоятельному выбору, и применению методов и способов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - владение содержанием и методикой организации профессиональной	Решение профессиональных задач; анализ и представление результата в учебной и производственной практик.

	деятельности, оценкой её результатов; - способность самостоятельно решать учебно-профессиональные задачи в конкретной практической ситуации на производстве, на основе полученных знаний с соблюдением соответствующих норм; - владение умениями и способами исследовательской деятельности в целях поиска знаний для решения профессиональных проблем.	
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-адекватное оценивание ситуации с точки зрения риска для окружающих и себя; -принятие оптимального решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области технологии производства колбасных изделий. копченых изделий и полуфабрикатов; - поиск и оценивание альтернативных способов решения проблемы.	Решение проблемных ситуаций при выполнении работ
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- владение современными технологиями поиска, анализа и оценки информации; - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации, включая электронные; - способность к оценке учебно-профессиональной информации; - способность самостоятельно обрабатывать информацию, структурировать её -готовность и способность к преобразованию информации.	Поиск информации, её обработка и представление в виде опорного конспекта, логических схем и др.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	- владение современными информационно-коммуникационными технологиями для эффективного выполнения профессиональных задач; - использование СМИ в информирование населения и работников животноводства	Оформление и защита обработанной информации в различной интерпретации.

ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- умение вступать в коммуникацию, быть понятым; - знание способов взаимодействия с окружающими; - умение осуществлять взаимодействие с коллективом предприятия на основе сотрудничества; - умение подчинять личные интересы целям группы; - умения улаживать разногласия и конфликты, возникающие в процессе взаимодействия.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-составлять цели и мотивировать деятельность подчиненных. -проявлять ответственность за выполненную работу. -брать на себя ответственность за принятие решений. -адекватность самоанализа и коррекции результатов в собственной работе.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; - способность к самообразованию; - умение осознанно планировать повышение квалификации.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы

7.1. 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 модулями 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.

Приложение 1

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО_____

Студент 4 курса

Группа МП-13

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Наименование предприятия _____

ПМ.04 Организация деятельности коллектива исполнителей

№	Общие и профессиональные компетенции	Отметка о выполнение
1	ПК4.1.Участвовать в планировании основных показателей производства	Освоено
2	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Освоено
3	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Освоено
4	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Освоено
5	ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Освоено
6	ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Сформировано
7	ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Сформировано
8	ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Сформировано
9	ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Сформировано
10	ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Сформировано
11	ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Сформировано
12	ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Сформировано
13	ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Сформировано
14	ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Сформировано

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики_____

_____

_____

_____

Оценка за практику_____

Руководитель практики от предприятия _____

(фамилия, имя, отчество)

Подпись_____

Приложение 2

ГБУ Калининградской области ПОО
«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

ОТЧЕТ
по практике с «___»_____– «___»_____20__ года
по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Выполнил студент группы _____
Ф.И.О._____
ПМ.04 Организация деятельности коллектива исполнителей
Руководитель: _____
Дата сдачи «_____»_____20__ г.
Оценка _____

№ п/п	Наименование раздела, темы	Содержание проделанной работ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585618

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен С 02.09.2024 по 02.09.2025