Приложение 2.3

к ОПОП-П специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**«ПМ 03. Организация работы структурного подразделения при переработке мяса и мясных продуктов»**

**2023 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** |  |

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

# ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**«ПМ 03. Организация работы структурного подразделения при переработке мяса и мясных продуктов»**

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающихся должен освоить основной вид деятельности **Организация работы структурного подразделения при переработке мяса и мясных продуктов** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| **ОК 01.** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; |
| **ОК 02.** | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; |
| **ОК 03.** | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| **ОК 04.** | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| **ОК 05.** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| **ОК 06.** | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| **ОК 08.** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; |
| **ОК 09.** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| **ВД 4** | Организация работы структурного подразделения |
| **ПК 3.1.** | Планировать основные показатели производственного процесса. |
| **ПК 3.2.** | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| **ПК 3.3.** | Организовывать работу трудового коллектива. |
| **ПК 3.4.** | Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. |
| **ПК 3.5.** | Вести учетно-отчетную документацию |

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Владеть навыками | Н 3.1.01 анализировать поставщиков сырья животного происхождения и причин отклонений параметров качества сырья животного происхождения от нормативных показателей  Н 3.1.02 рассчитывать сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения  Н 3.1.03 изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья  Н 3.2.01 разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями  Н 3.2.02 организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях  Н 3.2.03 организации работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией  Н 3.2.04 организации работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях  Н 3.3.01 инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях  Н 3.3.02 организации выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями  Н 3.3.03 обеспечения сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями |
| Уметь | У 3.1.01. анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения  У 3.1.02 рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях  У 3.1.03 определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях  У 3.3.01 инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях  У 3.3.02 организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях  У 3.3.03 осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях  У 3.3.04 использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях  У 3.4.01 Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях  У 3.4.02 Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях  У 3.5.01 использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях  У 3.5.02 вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде  У 3.5.03 использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Знать | З 3.1.01 технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения  З 3.1.02 сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях  З 3.2.01 технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного  З 3.3. 01 основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях  З 3.3.02 виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях  З 3.4.01 методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями  З 3.4.02 факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях  У 3.4.03 определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья  З 3.5.01 документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде  З 3.5.01 правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде  З 3.5.02 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения  З 3.5.03 методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

## *1.2. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики*

Всего часов - 72

# 2. Структура и содержание профессионального модуля

## *2.1. Структура профессионального модуля «ПМ 03. Организация работы структурного подразделения при переработке мяса и мясных продуктов»*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической. подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | | | |
| Обучение по МДК | | | | | | | Практики | |
| Всего | В том числе | | | | | |
| Лабораторных. и практических. занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | Учебная | | | Производственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | 11 |
| ПК 3.1.- 3.5.  ОК 01-06,08,09  КК.01-05 | Раздел 1 Обеспечение деятельности структурного подразделения | **72** |  |  |  |  |  |  |  | | | **72** |
|  | **Всего:** | **72** |  |  |  |  |  |  | |  | | **72** |

## *2.2. Тематический план и содержание производственной практики*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,**  **лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** (если предусмотрены) | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч** | **Код ПК, ОК** | **Код Н/У/З** |
| **Производственная практика**  **Виды работ**   1. Изучение нормативных, правовых, информационных, кадровых документов организации.Исследование вопросов по общей характеристике деятельности организации, истории создания и развития, основным направлением деятельности.Изучение организационной структуры предприятия. 2. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием,Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по сырья. 3. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений**.** Оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией. Ведение утверждённой учетно-отчетной документации. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.Оценка качества готовой продукции. 4. Анализ товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 5. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Оценка общих принципов руководства деятельностью предприятия. 6. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности руководителей структурных подразделений**.** Изучение процесса разработки и внедрения требований к должностям. 7. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. 8. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников 9. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации.Участие в составлении графиков выхода на работу производственного персонала. 10. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 11. Изучение критериев подбора и расстановки персонала. мероприятия по оптимизации режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала. 12. Участие в процессе деловой оценки персонала. | | **72** |  |  |
| **Всего** | | **72** |  |  |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

## 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные электронные издания**

1. Анисимов, А. Ю. Управление персоналом организации : учебник для вузов / А. Ю. Анисимов, О. А. Пятаева, Е. П. Грабская. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. -278 с. -(Высшее образование). -ISBN 978-5-534-14305-8. -URL : <https://urait.ru/bcode/477303>
2. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. -407 с. -(Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-14662-2. -URL : <https://urait.ru/bcode/478201>
3. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. - Москва : Издательство Юрайт, 2019. - 191 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-10672-5. - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://biblio-online.ru/bcode/431088>.
4. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2020. - 197 с. - (Профессиональное образование).-URL : <https://urait.ru/bcode/456661>
5. Коршунов, В. В. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. В. Коршунов. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2019. - 313 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-04630-4. - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: https://biblio-online.ru/bcode/433531.
6. Кязимов, К. Г. Управление человеческими ресурсами: профессиональное обучение и развитие : учебник для вузов / К. Г. Кязимов. -2-е изд., перераб. и доп. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. -202 с. -(Высшее образование). -ISBN 978-5-534-09762-7. -URL : <https://urait.ru/bcode/474247>
7. Медведева, Т. А. Основы теории управления : учебник и практикум для вузов / Т. А. Медведева. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. -191 с. -(Высшее образование). -ISBN 978-5-9916-7025-8. -URL : <https://urait.ru/bcode/470193>
8. Оплата труда в организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. А. Лапшова [и др.] ; под общей редакцией О. А. Лапшовой. -2-е изд., перераб. и доп. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. -330 с. -(Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-07091-0. -URL : <https://urait.ru/bcode/472486>
9. Организация производства. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под общей редакцией И. Н. Иванова. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. -362 с. -(Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-10590-2. -URL : <https://urait.ru/bcode/471225>
10. Староверова, К. О. Менеджмент. Эффективность управления : учебное пособие для вузов / К. О. Староверова. -2-е изд., испр. и доп. -Москва : Издательство Юрайт, 2021. -269 с. -(Высшее образование). -ISBN 978-5-534-09017-8. -URL : <https://urait.ru/bcode/471203>

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. agronomiy.ru Агрономический портал - сайт о сельском хозяйстве. Форма доступа: nsh. ru›wp-content/journal/preview/nsh\_ukazatel.pdf
2. Информационный портал Эффективное сельское хозяйство. Форма доступа: http://www.nbchr.ru/virt5/page13.htm
3. Библиотека сельскохозяйственной литературы .Форма доступа: http://www.pravya.ru/praktikum-po-zemledeliyu/index.php
4. Информационный портал Эффективное сельское хозяйство. Форма доступа: http://www.nbchr.ru/virt5/page13.htm
5. Электронная энциклопедия сельского хозяйства.

# 4. 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.  Планировать основные показатели производственного процесса. | - планирование основных показателей деятельности организации  - оценка показателей финансовых результатов  - разработка мероприятий по повышению производительности труда на базовом предприятии | тестирование,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,    курсовая работа,    производственная практика,  квалификационный экзамен |
| ПК 3.2  Планировать выполнение работ исполнителями. | - составление плана работ;  - формулирование задач по составлению плана;  - обоснование плана |
| ПК 3.3  Организовывать работу трудового коллектива | - создание команды для организации работы;  - изложение основных мероприятий |
| ПК 3.4  Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | - осуществление контроля;  - определение ошибок контроля;  - нахождение оптимальных вариантов |
| ПК 3.5  Вести утвержденную учетно- отчетную документацию | - определение мер оптимизации;  -решение по оптимизации процессов;  - обоснование выбранных способов |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессио-нальной деятельности, применительно к различ-ным контекстам. | − обоснованность постановки цели, вы-бора и применения методов и способов решения профессиональных задач;  - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  Экспертное наблю-дение и оценка на лабораторно - практических занятиях  Экзамен квалификационный |
| ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необхо-димой для выполнения задач профессиональной деятельности. | - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | - демонстрация ответственности за принятые решения  - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие с обучающимися, пре-подавателями и мастерами в ходе обуче-ния, с руководителями учебной и произ-водственной практик;  - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом осо-бенностей социального и культурного контекста. | -грамотность устной и письменной речи,  - ясность формулирования и изложения мыслей |
| ОК 07. Содействовать со-хранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохож-дении учебной и производственной прак-тик;  - знание и использование ресурсосбере-гающих технологий в области телеком-муникаций |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | - эффективность использования инфор-мационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту; |