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 показателейН 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 происхожденияН 3.1.03 изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырьяН 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 показателямиН 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 линияхН 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 документациейН 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 линияхН 3.3.01 инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линияхН 3.3.02 организации выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциямиН 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 происхожденияУ 3.1.02 рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линияхУ 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 линияхУ 3.3.01 инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линияхУ 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 линияхУ 3.3.03 осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линияхУ 3.3.04 использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линияхУ 3.4.01 Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линияхУ 3.4.02 Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линияхУ 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 линияхУ 3.5.02 вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном видеУ 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 происхожденияЗ 3.1.02 сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линияхЗ 3.2.01 технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животногоЗ 3.3. 01 основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линияхЗ 3.3.02 виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линияхЗ 3.4.01 методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциямиЗ 3.4.02 факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линияхУ 3.4.03 определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырьяЗ 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 видеЗ 3.5.01 правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном видеЗ 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 происхожденияЗ 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 01-06,08,09КК.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 3.2Планировать 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 3.4Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | - осуществление контроля;- определение ошибок контроля;- нахождение оптимальных вариантов |
| ПК 3.5Вести 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 занятияхЭкзамен 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;  |