

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:
Директор ЦПССЗ Шанина Е.В.
«28»марта 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Пыжикова Н.И.
«28»марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.03
ФГОС СПО

по специальности **19.02.12 «Технология продуктов питания
животного происхождения»**

направленность программы: **Производство продуктов питания из мясного сырья**

Курс 4

Семестр 7

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП-П 3 г 6 м



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЬН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск, 2025

Составители: Тимошенко Н.Н., преподаватель
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«13» марта 2025 г.

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и с учетом рекомендаций ОПОП СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 от 13 марта 2025 г.

Зав. кафедрой: Филимонова Н.Г., д.э.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«13» марта 2025 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией ИПП протокол № 7 от «21» марта 2025 г.

Председатель методической комиссии ИПП Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2025 г.

Заведующий выпускающей кафедрой Величко Н.А., докт. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

ПП.03.01 Производственная практика профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения является обязательной частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида деятельности (ВД): Обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 учётно-отчётную документацию

Рабочая программа ПП.03.01 Производственная практика может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке работников в области технологии и переработки мяса и мясных продуктов.

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического навыка, реализуется в рамках профессионального модуля ООП по основному виду деятельности (ВД) «Обеспечение деятельности структурного подразделения» для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

С целью углубления знаний и овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в результате прохождения производственной практики должны:

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	Н 3.1.01/ ПО 3.1.01 Планирования работы структурного подразделения; Н 3.2.01/ ПО 3.2.01 Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Н 3.3.01/ ПО 3.3.01 Организовывать обеспечение производства продуктов питания животного происхождения ; Н 3.3.02/ ПО 3.3.02 Принятия управленческих решений; Н 3.4.01/ ПО 3.4.01 Контроль хода и оценивание результатов работы трудового коллектива; Н 3.5.01/ ПО 3.5.01 Составление и ведение учётно-отчётной документации.
уметь	У 3.1.01 Рассчитывать выход продукции в ассортименте; У 3.2.01 Вести табель учета рабочего времени работников; У 1.2.02 Рассчитывать заработную плату; У 3.3.01 Организовать работу коллектива исполнителей; У 3.3.02 Управлять работой коллектива исполнителей; У 3.4.01 Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; У 3.5.01 Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

Процесс освоения производственной практики направлен на формирование обучающихся общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО:

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
- ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
- 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 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Производственная практика - 36 часов.

Форма контроля: 5 семестр – зачет с оценкой.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 учётно-отчётную документацию
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Структура производственной практики ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Код и наименование профессионального модуля	Наименования разделов практики	Производственная (по профилю специальности) практика		
		Количество недель	Количество часов	Сроки проведения практики согласно графику учебного процесса
1	2	3	4	5
ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	1. Ознакомление со структурой предприятия и руководимого подразделения, определение характера взаимодействия с другими подразделениями, изучение функциональных обязанностей руководителей и работников предприятия	2	6	с - по -
	2. Определение экономических показателей предприятия по выработки мяса и мясных продуктов.		22	
	3. Выполнение анализа производственных показателей предприятия по выработки мяса и мясных продуктов		22	
	4. Определение основных производственных показателей работы предприятия.		22	
	Всего	2	72	

3.2 Содержание производственной практики ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Код профессионального модуля	Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)	Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество часов на каждый вид работы
ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	Иметь практический опыт: - Планирования работы структурного подразделения; - Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - Организовывать обеспечение производства продуктов питания животного происхождения ; - Принятия управленческих решений; - Контроля хода и оценивание результатов работы трудового коллектива; - Составление и ведение учётно-отчётной документации. уметь: - Рассчитывать выход продукции в ассортименте; - Вести табель учета рабочего времени работников; - Рассчитывать заработную плату; - Организовать работу коллектива исполнителей; - Управлять работой коллектива исполнителей;	1. Ознакомление со структурой предприятия и руководимого подразделения, определение характера взаимодействия с другими подразделениями, изучение функциональных обязанностей руководителей и работников предприятия	1.1. Общая характеристика предприятия: название, местонахождение, основное направление деятельности предприятия. Сопроводительные документы: - журнал по соблюдению техники безопасности труда; - журнал регистрации вводного инструктажа; - должностные инструкции на рабочем месте; - журнал проверки состояния охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и промышленной санитарии.	6
		2. Определение экономических показателей предприятия по выработки мяса и мясных продуктов.	1.2. Сопроводительные документы: - организационная структура управления предприятия; - должностные инструкции руководителей и работников предприятия (директора, главного технолога, технолога, мастера).	22
		3. Выполнение анализа производственных показателей предприятия по выработки мяса и мясных продуктов	1.3. Сопроводительные документы: - анализ основных экономических показателей предприятия.	22
		4. Определение основных производственных показателей работы предприятия.	4.1. Сопроводительные документы: - аналитическая таблица «Производство продукции по ассортиментным группам»	22
		Итого:		72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация ПП.03.01 Производственной практика профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения осуществляется на базе организаций/предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование предприятий и рабочих мест должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по виду профессиональной деятельности: переработки мяса и мясных продуктов, предусмотренной программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2 Информационное обеспечение обучения практики

4.2.1. Основные печатные издания

1. Сафронов Н. А. Экономика организации (предприятия) [Электронный ресурс] : учебник для ср. спец. учеб.заведений.—2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов.—М. : Магистр : ИНФРА-М, 2016. - 256 с.- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=702371>;

2. Маевская Е.Б. Экономика организации[Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Маевская. — М. : ИНФРА-М, 2016. — 351 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=567371>;

3. Экономика и управление предприятиями, отраслями и комплексами АПК : учебник / И.А. Минаков. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 404 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91296>;

4. Организация производства и предпринимательство в АПК : учебник / В.И. Нечаев, П.Ф. Парамонов, Ю.И. Бершицкий ; под общ. ред. П.Ф. Парамонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 472 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108320>;

5. Экономика и организация пищевых производств : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ. ред. И. А. Дубровина. — 4-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 228 с. – Режимдоступа: <https://znanium.com/catalog/product/1081827>;

6. Управление персоналом организации: технологии управления развитием персонала : учебник / О.К. Минева, И.Н. Ахунжанова, Т.А. Мордасова [и др.] ; под ред. О.К. Миневой. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 160 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003546>.

4.2.2. Основные электронные издания

1. Научная библиотека Саратовского государственного аграрного университета имени Н.И. Вавилова [Электронный ресурс]: информационный ресурс / Министерство сельского хозяйства РФ. - Электрон.текстовые дан. - Саратов : Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова, 2016. - on- line. – Режим доступа:<http://read.sgau.ru/biblioteka>;

2. Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU" [Электронный ресурс] :базы и банки данных / ООО "Научная электронная библиотека". - Электрон.текстовые дан. - М.: ООО "Научная электронная библиотека", 2016. - on-line. – Режим доступа:<https://elibrary.ru/defaultx.asp>;

3. Электронно-библиотечная система " znanium.com " [Электронный ресурс] : базы и банки данных / Издательство Инфра-М. - Interactiveed. ... version. - Электрон.текстовые дан. - М. : Издательство Инфра-М, 2016. - on-line – Режим доступа: <http://znanium.com/>;

4. Электронно-библиотечная система издательства "Лань" [Электронный ресурс] : базы и банки данных / ООО «Издательство Лань». - Электрон.текстовые дан. - СПб. : ООО «Издательство Лань», 2016. - on-line. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>;

5. Экономика, социология, менеджмент [Электронный ресурс] : федеральный образовательный портал / Государственный университет - Высшая школа экономики ; ЗАО РосБизнесКонсалтинг . - Электрон. текстовые дан. - М. : ЗАО "Группа компаний Стек". - Государственный информационный ресурс, созданный по заказу Министерства образования Российской Федерации в рамках Федеральной целевой программы «Развитие единой образовательной информационной среды», 2016. - Режим доступа: www.ecsocman.edu.ru.

4.2.3. Дополнительные источники

1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания [Электронный ресурс]: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=516081>;

2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Учебник / Пукалина Н.Н., Иванин Е.В. - М. : ИЦ Академия, 2018. – 304 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=346826>.

4.3 Общие требования к организации производственной практики

Требования к организации практики изложены в положении ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ «Положение о практической подготовке обучающихся в форме практики».

ПП.03.01 Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Допуском к ПП.03.01 Производственная практика является освоение МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения в рамках профессионального модуля ПМ.03.

Производственная практика проводится в форме практической подготовки.

Руководителем практики разрабатывается и выдается обучающимся задание, в котором приводится конкретный перечень подлежащих освоению и разработке задач/вопросов по профессиональному модулю.

Форма отчетности: дневник практики, отзыв обучающегося о прохождении производственной практики, аттестационный лист по практике за подписью руководителя практики от предприятия, характеристика, рецензия руководителя практики от колледжа, портфолио.

Форма оценки – дифференцированный зачет.

4.4 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- рабочая программа производственной практики в форме практической подготовки;

- договор с профильной организации практической подготовки обучающихся (практика);

- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;

- приказ о распределении обучающихся по местам практики в форме практической

- подготовки;
- график проведения практики;
- график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики в форме практической подготовки.

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляется мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Руководители практики получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации, наставников, помогающих обучающимся овладеть профессиональными навыками.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Рассчитывает экономические показатели структурного подразделения организации. Знает структуру издержек производства и пути снижения затрат; Знает методику расчета экономических показателей.	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителей практики от Учреждения и организации, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Организовывает работу коллектива исполнителей; Знает основные приемы организации работы исполнителей	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителей практики от Учреждения и организации, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	Организовывает работу коллектива исполнителей; Знает основные приемы организации работы исполнителей	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителей практики от Учреждения и организации, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Рассчитывает выход продукции в ассортименте; Рассчитывает экономические показатели структурного подразделения организации Знает методику расчета выхода продукции; Знает методику расчета заработной платы; Знает основные приемы организации работы исполнителей.	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителей практики от Учреждения и организации, отчета обучающегося по прохождению

		практики
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	Ведет табель учета рабочего времени работников; Рассчитывает заработную плату. Оформляет документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Знает порядок оформления табеля учета рабочего времени; Знает формы документов, порядок их заполнения.	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителей практики от Учреждения и организации, отчета обучающегося по прохождению практики
Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.		
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес;	Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике.
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Организовывает собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе практики
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность;	Мониторинг выполнения работ на производственной практике
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Работает в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями;	Наблюдение за ролью обучающегося при взаимодействии членами производственного коллектива; характеристика руководителя практики

РЕЦЕНЗИЯ

на программу производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Производственная практика профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения является обязательной частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья" в части освоения вида деятельности (ВД): Обеспечение деятельности структурного подразделения. Практика реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой «Организация и экономика сельскохозяйственного производства».

Программа практики определяет цель и задачи практики, компетенции, формируемые в результате освоения практики.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с методами обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов питания, организации прослеживаемости на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Определено место практики в ОПОП, даны формы, место и время проведения практики, структура и содержание практики, критерий оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций, приведено учебно-методическое и информационное обеспечение практики, дана основная, и дополнительная литературы.

В целом рабочая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Рецензент:

д.э.н., профессор, проректор по образовательной
деятельности СибГУ им. М.Ф. Репетцева



А.А. Лукьянова