

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
ПЕРЕРАБОТКИ»

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**для специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания
животного происхождения**

РП III ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

(Направление подготовки – Переработка мяса и мясных продуктов)

Новосибирск 2023

Согласовано:

Заместитель директора по УПР

А.В. Чупина

(подпись) (дата)

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
код наименование специальности

Организация-разработчик: ГАПОУ Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки

Разработчики:

Князькова Людмила Михайловна

преподаватель

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рассмотрено на заседании ПЦК общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.14 и специальностям 19.02.07, 19.02.08.

« ____ » _____ 2023 г. Протокол № _____ Председатель ПЦК _____

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

М.п.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
1.1. Область применения программы	4
Область применения программы	4
1.2. Цели и задачи производственной практики:.....	4
1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	10
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	10
4.1. Требования к условиям проведения производственной практики	Ошибка! Закладка не определена.
4.2. Общие требования к организации образовательного процесса	Ошибка! Закладка не определена.
4.3. Информационное обеспечение обучения.....	Ошибка! Закладка не определена.
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	Ошибка! Закладка не определена.
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ.....	12
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания, животного происхождения входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке.
- обеспечение деятельности структурного подразделения.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации переподготовки и профессиональной подготовке профессий рабочих, должностей служащих взрослых граждан.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:**

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 216 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 03 - 216 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности:

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке.
- обеспечение деятельности структурного подразделения необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК), общих (ОК) компетенций по избранной профессии и (ЛР).

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности/профессии
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.

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности/профессии
--------	---

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, 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 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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
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.

Формирование личностных результатов обучения

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального	ЛР 4

конструктивного «цифрового следа»	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

<i>Код профессиональных компетенций</i>	<i>Наименования профессиональных модулей</i>	<i>Количество во часов производственной практики по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>
1	2	3	4
ПК 3.1	ПМ 03	42	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 3.2	ПМ 03	42	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 3.3	ПМ 03	42	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4	ПМ 03	42	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 3.5	ПМ 03	42	Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.
	ПМ 03	6	Дифференцированный зачёт

<i>ВСЕГО часов</i>	216	
---------------------------	------------	--

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственной практики.	Производственная практика ПП 03 Содержание учебного материала		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Управление структурным подразделением организации				
Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства				
Тема 1. Участие в планировании основных показателей производства. Основные показатели производства. Экономическое обоснование производственной программы. Оперативное планирование работы производства.	Содержание. Виды работ:		42	
	1	Ознакомление с предприятием прохождения производственной практики по ПМ 03. Инструктаж по противопожарной безопасности и технике безопасности.	12	3
	2	Составление схем организации технологических процессов в цехах предприятия.	12	3
	3	Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия. Решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов в предприятиях общественного питания.	18	3
Тема 2. Планирование выполнения работ исполнителями. Организация работы основных производственных цехов. Организация труда персонала на производстве.	Содержание. Виды работ:		42	
	4	Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для различных производственных цехов.	18	3
	5	Составление графиков выхода на работу для работников цеха. Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования.	24	3
	Содержание. Виды работ:		42	

Тема 3. Организация работы трудового коллектива. Организация работы в бригадах (командах). Обучение персонала на рабочем месте.	6	Заполнение табеля учёта рабочего времени (индивидуальное задание по цехам). Изучение типовых инструкций должностных обязанностей, типовых графиков работы, типовых табелей учёта рабочего времени.	18	3
	7	Решение конфликтных ситуаций. Отработка приёмов выхода из конфликтных ситуаций. Анализ производственных ситуаций, возникающих в бригаде (команде, коллективе). Анализ приготовления хлебобулочных изделий с учётом требований к безопасности пищевой продукции.	24	3
Тема 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства. Контроль за качеством приготовления продукции.	Содержание. Виды работ:		42	
	8	Изучение нормативной и законодательной документации в области пищевых продуктов, процессов приготовления и готовой продукции производства. Изучение типовой внутренней документации по обеспечению и контролю безопасности и качества готовой продукции производства.	24	3
	9	Проведение органолептической оценки качества хлебобулочных изделий. Решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда. Изучение содержания журнала инструктажей.	18	3
Тема 5. Ведение утверждённой учётно-отчетной документации. Документационное обеспечение управления. Документирование управленческой деятельности. Организация бухгалтерского учёта в организациях (предприятиях) пищевой промышленности.	Содержание. Виды работ:		42	
	10	Ознакомление с видами бланков служебных документов. Составление и оформление основных реквизитов документов. Оформление учётно-отчётной документации на предприятиях пищевой промышленности. Расчёт выхода продукции в ассортименте.	12	3
	11	Расчёт заработной платы различным категориям работникам. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары.	30	3
	12	Дифференцированный зачёт по производственной практике	6	
	Итого по производственной практике:		216	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Реализация производственной практики требует наличия производственного корпуса для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

ПП.03.01 Производственная практика	Производственный цех ООО «Сибирский гурман» Спецодежда. Рабочая документация различных операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией, инструкционные технологические карты, рецептуры, табель рабочего времени, документация по расчету выхода продукции, наряды, документация для расчета заработной платы.
	Производственный цех ООО «Кудряшевский мясокомбинат» Спецодежда. Рабочая документация различных операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией, инструкционные технологические карты, рецептуры, табель рабочего времени, документация по расчету выхода продукции, наряды, документация для расчета заработной платы.
	Производственный цех ООО «Агрокомплекс Расторгуевский» Спецодежда. Рабочая документация различных операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией, инструкционные технологические карты, рецептуры, табель рабочего времени, документация по расчету выхода продукции, наряды, документация для расчета заработной платы.

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа производственной практики обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее

выполнение. Реализация программы производственной практики обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Основные источники:

- Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03;
- Оборудование технологическое хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭ Илеппищемаш;
- Производство хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. СанПиН 2.3.4.545-96 М.: Госкомсанэпиднадзор России;
- Санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.

4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Мастера производственного обучения и преподаватели производственного цикла, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее

профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачёта. По завершению профессионального модуля обучающийся проходит квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определённому виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).
ПК 3.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка активности обучающихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по производственной практике.

деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы по производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка активности обучающихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы по производственной практике.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы по производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимися информационных технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
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;	Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы по производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимися коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка уровня ответственности обучающихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики (культурных и оздоровительных групповых мероприятий, соревнований, походов, профессиональных конкурсов и др.). Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимися методов и приемов личной организации в процессе освоения образовательной программы на производственной практике. Экспертное

поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	наблюдение и оценка использования обучающимися методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы по производственной практике.

Формирование личностных результатов обучения

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдать нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрировать неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявлять и демонстрировать уважение к людям труда, осознавать ценность собственного труда. Стремиться к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Демонстрировать умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрировать навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрировать готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

