

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
Высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины
Троицкий аграрный техникум

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по производственному
обучению

С.А. Вахмянина

« 31 » 08 2017 г.

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП. 05.01 УЧАСТИЕ В РАБОТАХ
ПО УПРАВЛЕНИЮ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ
ОРГАНИЗАЦИИ**

программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2017

Программа учебной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г № 378, учебным планом и «Положением о порядке поведения практики студентов ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по программам подготовки специалистов среднего звена», утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ протокол № 6 от 15 марта 2016 г.

Программа учебной практики предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

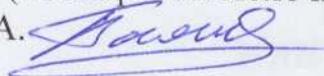
Разработчики:

Смирнова С.И., Титова Н.В., преподаватели ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ



Внешняя экспертиза

ООО «ЦЗП» («Санарский молочный продукт») главный технолог
Полянин М.А.



Программа учебной практики

РАССМОТРЕНА:

Предметно – цикловой методической комиссией по специальностям:
Технология молока и молочных продуктов, Технологии мяса и мясных
продуктов

Председатель



Титова Н.В.

Протокол № 1

30. 08 20 17 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля

ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения

УП.05.01 Участие в работах по управлению структурным подразделением организации

1.1 Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация работы структурного подразделения.

1.2 Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.3 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

знать:

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 05 - 72 часа (2 недели)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональными общими компетенциями в рамках профессионального модуля ФГОС СПО по виду профессиональной деятельности (ВПД):

-Организация работы структурного подразделения.

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Код ОК	Результаты освоения программы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.05.01 Участие в работах по управлению структурным подразделением организации

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
1	4	
ПК 5.1	- расчет выхода готовой продукции (молока);	6
ПК 5.2	- расчет выхода готовой продукции (сметаны);	6
ПК 5.3	- расчет выхода готовой продукции (йогурта);	6
ПК 5.4	- расчет выхода готовой продукции (творога);	6
ПК 5.5	- расчет выхода готовой продукции (кефира);	6
	- ведение табеля учета рабочего времени работников;	6
	- расчет заработной платы:	6
	-начальник участка,	6
	- технолога,	
	- лаборанта,	
	- рабочих цехов.	
	- организация работы коллектива;	6
	- оформление документов на различные операции с сырьем;	6
	- оформление документов по приему сырья;	6
	- оформление документов на готовую продукцию.	6
Промежуточная аттестация в формезачета		72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к условиям проведения учебной практики.

Учебная практика проводится в учебном кабинете Менеджмента.

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения учебной практики:

Плакаты: «Типы организационных структур ОПФ предприятий»; «Финансовый механизм предприятий»; «Функции менеджмента»; «Структура менеджмента»; «Особенности агромаркетинга»; «Управление и анализ в структуре маркетинга»; «Структура маркетинга. Внешняя маркетинговая среда»;

Стенды: «Основные глобальные проблемы человечества»; «Механизм предотвращения негативного влияния экономических рисков. Страхование рисков»;

Учебный фильм «Свободная экономическая зона - территория для жизни»

Демонстрационные материалы: «Этапы развития менеджмента»

Демонстрационные материалы (презентации) по разделам «Сущность менеджмента, его отличие от управления», «Эволюция управленческой мысли», «Мотивация и стимулирование оплаты труда персонала», «Внешняя и внутренняя среда организации», «Аудит в системе менеджмента», «Система управления трудовыми ресурсами»

Раздаточный материал по разделам «Система Энергоменеджмента (ЭМ) на предприятии», «Современная энергетическая политика», «Структура менеджмента на предприятиях»

Технические средства обучения:

Калькулятор САУІNA СА-52011;

Проектор Acer projector P 1163;

Экран на штативе Apollo-T 200*200;

Ноутбук Acer PB TE-69-KB.

4.2 Общие требования к организации проведения учебной практики.

Учебная практика проводится как непрерывно в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППСЗ по специальности.

Время проведения практики: практика проводится на 4 курсе, в 7 семестре.

Продолжительность практики – 72 часа (2 недели)

Условием допуска обучающихся к практике является:

- освоенная МДК.05.01

- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;

- инструктаж обучающихся по прохождению учебной практики.

Практика для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 №06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»).

4.3 Кадровое обеспечение проведения учебной практики

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели, имеющие высшее образование и опыт в профильных организациях, и закрепленные за обучающимися локальным актом.

4.4 Информационное обеспечение практики

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Вышемирский, Ф. А. Производство масла из коровьего молока в России [Электронный ресурс] : пособие для сред.проф. обр. / В. М. Вышемирский. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 283 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pll_id=4894; (дата обращения: 24.02.2016).
2. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Электронный ресурс] : учеб, пособие / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 379 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pll_id=4124; (дата обращения: 24.02.2016).
- 3 Лисин, П. А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов : пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники [Электронный ресурс] : учеб, пособие / П. А. Лисин, К. К. Полянский, И. А. Миллер. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 132 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pll_id=4903;(дата обращения: 24.02.2016).
4. Самосюк, В. Г. Технологическое оборудование для производства молока [Электронный ресурс] / В. Г. Самосюк, В.О. Китиков, Э. П. Сорокин. – Минск Белорусская наука, 2013. - 494 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230983>;(дата обращения: 24.02.2016).
5. Челноков, А. А. Охрана труда [Электронный ресурс] : учебник / А. А. Челноков, И. И. Жмыхов, В. И. Цап ; под ред. А. А. Челноков. - 2-е изд. испр. и доп. - Минск : Высшая школа, 2013. - 656 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=235580>;(дата обращения: 24.02.2016).

Дополнительные источники:

- 1Бредихин, С. А. Технологическое оборудование предприятия молочной

промышленности :учеб, пособие / С. А. Бредихин. - Москва : КолосС, 2010. - 408 с.

2. Меркулова, Н. Г. Производственный контроль в молочной промышленности. Практическое руководство / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов. - Санкт-Петербург: ИД Профессия, 2010. - 656 с.

3. Микробиология пищевых производств : учебник / Н. Г. Ильяшенко, Е. А. Бетева, Т. В. Пичугина, А. В. Ильяшенко. - Москва :КолосС, 2008. - 412 с.

4. ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье сырое. Технические условия [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52054-2003>;(дата обращения: 24.02.2016).

5. Технический регламент на молоко и молочную продукцию [Электронный ресурс]: федер. закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ. - Режим доступа: <http://base.garant.ru/12160959/#help>;(дата обращения: 24.02.2016).

6. Журнал «Молочная промышленность»

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателями в форме зачета.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачет
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачет
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачет
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачет
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачет

Результаты обучения (формируемые общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности

Оценочные средства итогов прохождения учебной практики

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов тестирования, демонстрации умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике и оценивания выполненных работ по заданиям программы практики.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	Положительные результаты тестирования. Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике. Выполнение работ по заданиям программы.
Оценка «незачтено»	Неудовлетворительные результаты тестирования. Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике затруднена. Выполнение работ по заданиям программы неполное.