

**Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Коми-Пермяцкий агротехнический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05 Обеспечение деятельности структурного подразделения  
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения**

Рассмотрена  
ПЦК экономических дисциплин  
Протокол № 1 от 29 апреля 2024 г.  
Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_ А.А.Бражкина

Утверждена  
Зав. учебной частью  
\_\_\_\_\_ С.А.Иутина  
30 апреля 2024 г.

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Коми-Пермяцкий агротехнический техникум»

**Разработчик:** Бражкина А.А., преподаватель ГБПОУ «Коми-Пермяцкий агротехнический техникум»

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с

ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): «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-отчетную документацию.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке специалистов. Также программа профессионального модуля может быть использована в основном и дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

#### **1. Цель и задачи учебной практики:**

- формирование у обучающихся первоначальных практических умений в рамках модуля ППССЗ СПО по основному виду профессиональной деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения»;

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Учебная практика УП.05.01 по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения предусматривает закрепление и углубление знаний полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Учебная практика проводится техникумом при освоении студентами общих и профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.05 «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

## **2. Требования к результатам освоения учебной практики**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

### **иметь практический опыт:**

- участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия);
- участия в управлении первичным трудовым коллективом;
- ведения документации установленного образца;

### **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- планировать работу исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ;

### **знать:**

- методику расчета выхода продукции;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные производственные показатели работы организации отрасли и его структурных подразделений;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в т. ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности.

Практика имеет объем 36 часов, проводится на 3 курсе в 5 семестре.

Местом проведения практики является учебная аудитория. Практика проводится рассредоточено.

**Общие и профессиональные компетенции:** ОК 1 – 4, 6, 7, 9; ПК 3.1

- 3.5. **Личностные результаты реализации программы**

**воспитания:** ЛР 2, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 12-16, ЛР 18-21.

**3. Общая трудоемкость учебной практики составляет: 36 часов**

#### **4. Основные разделы учебной практики:**

Тема 1. Планирование основных показателей производства сельскохозяйственной продукции.

Тема 2. Планирование выполнения работ исполнителями. Тема 3. Изучение организации работы трудового коллектива.

Тема 4. Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями.

Тема 5. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации.