

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Курганский государственный колледж»

**Рабочая программа
производственной (по профилю специальности) практики
по профессиональному модулю**

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных

изделий

Программа производственной (по профилю специальности) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курганский государственный колледж»

Разработчик: Журавлева А.В. – преподаватель ГБПОУ «КГК»

Рекомендована к использованию:
Протокол заседания цикловой
комиссии общегуманитарных и
социально-экономических
дисциплин

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК Ольга



Согласована:

Заместитель директора по учебной
работе

Брыксина Т.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	6
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	8
ПРИЛОЖЕНИЯ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной (по профилю специальности) практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ).

Программа производственной (по профилю специальности) практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения производственной (по профилю специальности) практики:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь** в соответствии с **ФГОС**:

- 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен иметь практический опыт** в соответствии с **ФГОС**:

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

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:

Всего 2 недели, 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной (по профилю специальности) практик является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация работы структурного подразделения», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата практики
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.
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 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
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.

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ПМ.05 Организация работы структурного подразделения	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР13, ЛР 15, ЛР 17

Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i>	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
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 уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных,	ЛР 15

общенациональных проблем	
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<i>Код ПК, ОК</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Содержание</i>	<i>Кол-во часов</i>
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 6.	Анализ видов деятельности и особенностей планирования деятельности предприятия	Вводный инструктаж	2
		Составление организационно-управленческой схемы предприятия, организационно-управленческой схемы производственного подразделения	6
		Изучение хозяйственно-экономической деятельности предприятия	6
	Источники поступления сырья, порядок их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья.	Изучение первичной документации по поступлению сырья, порядку их приемки.	6
		Оформление документов по движению товаров и сырья.	6
	Ознакомление с порядком расчета себестоимости продукции	Определение затрат на производство продукции, составление калькуляции себестоимости	6
		Анализ состава и структуры издержек производства и обращения структурного подразделения	6
	Табель учета рабочего времени работников, начисление заработной платы	Заполнение формы графика выхода на работу и табеля учета рабочего времени	6
		Расчет заработной платы производственных работников структурного подразделения	6
	Прибыль и рентабельность структурного подразделения	Изучение формирования прибыли и вычисления рентабельности	6
Приемы организации работы исполнителей	Разработка штатного расписания структурного подразделения, должностных инструкций технолога производства, кондитера, пекаря	6	
Организация рабочего места в производственных помещениях	Построение план-схемы рабочих мест	6	
	Зачет	4	
Итого			72

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Место проведения практики: Практика проходит на договорной основе в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля проходит в организациях (предприятиях), отвечающих следующим требованиям:

- имеющие в своем составе структурное подразделение, применяющие информационные технологии и информационные системы, решающие задачи по автоматизации деятельности с помощью средств компьютерной техники;
- располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов;
- имеющие лицензированное программное обеспечение;
- применяющие в своей работе автоматизированные системы обработки информации и управления.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Алексунин, В.А. Маркетинг: учебник / В.А. Алексунин - М.: Дашков и К, 2010.
2. Астахова, Н.И. Менеджмент: учебник для СПО / Н.И.Астахова. – М.: Юрайт, 2016.
3. Базаров, Т.Ю. Управление персоналом: учебник / Т.Ю. Юазаров.- М.: Академия, 2011.
4. Беляев, В.К. Методы и модели планирования на предприятии: электронный учебник / В.К.Беляев.- М.: Кнорус, 2011.
5. Голубева, Т.М. Основы предпринимательской деятельности / Т.М. Голубева. – М., Инфра-М, 2013.
6. Драчева, Е.Л. Менеджмент: учебник / Е.Л.Драчева. – М.: Академия, 2009.
7. Лопарева, А.М. Бизнес-планирование / Е.Л.Драчева. – М., 2011.
8. Методические положения по применению инновационных бизнес-моделей и конкурентных стратегий на хлебопекарных предприятиях (опыт успешных зарубежных компаний). - Москва, 2015.
9. Сафронов, Н.А. Экономика организации (предприятия) / Н.А.Сафронов. – М., 2014.
10. Стабровская, О.И. Проектирование хлебопекарных предприятий: учеб. пособие / О.И. Стабровская, 2011.
11. Черняк, В.З. Бизнес-планирование: электронный учебник / В.З.Черняк.- М.: Кнорус, 2010.

12. Чумак, В.Г. Менеджмент в схемах: Альбом наглядных пособий для специальностей СПО / В.Г. Чумак. – Москва: ФГБУ ИПК Минобрнауки России, 2011.

Дополнительная литература

1. Бекетова, О.Н. Бизнес-план: теория и практика / О.Н.Бекетова. - М.: Изд-во «Альфа-Пресс», 2006.
2. Буров В.П. Бизнес-план фирмы. Теория и практика: учеб. пособие / В.П. Буров. - М.: ИНФРА-М, 2005.
3. Грибов, В.Д. Экономика организации (предприятия): учеб. пособие / В.Д. Грибов. -М.:КНОРУС, 2009.
4. Любушкин, Н. П. Анализ финансово-экономической деятельности предприятия [Текст] / Н.П. Любушкин, В.Б. Лещева, В.Г. Дьякова. — М.: ЮНИТИ, 2002. - 370 с. : ил.
5. Попов, В.М. Бизнес-план инвестиционного проекта: учеб. пособие / В.М. Попов. - М.: Финансы и статистика, 2003.
6. Попов, С.А. Сборник бизнес-планов / С.А. Попов.-М.:«КноРус», 2003.
7. Сухова, Л.Ф. Практикум по разработке бизнес-плана и финансовому анализу предприятия: учеб. пособие / Л.Ф. Сухова. -М.: Финансы и статистика, 2005.-322 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе посещения студентов на рабочих местах и приема отчета. В результате освоения производственной (по профилю специальности) практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета, который выставляется на основании выполненного индивидуального задания (приложение 1), оценки сформированности профессиональных и общих компетенций студентов, итоговой оценки руководителя организации.

К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики (по профилю специальности) и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- аттестационный лист (приложение 2);
- характеристика (приложение 3);
- дневник производственной практики;
- отчет по практике, составленный в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «КГК» (Приложение 4);
- заключение о результатах прохождения практики (приложение 5).

Департамент образования и науки Курганской области
ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

ДНЕВНИК

(по производственной практике (по профилю специальности) /)

Студента _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа _____

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Профессиональный модуль: ПМ.05. Организация работы структурного подразделения

Место прохождения практики: _____

(наименование организации)

Время прохождения практики: с _____ по _____

Курган 202... г.

Департамент образования и науки по Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курганский государственный колледж»

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

ЗАДАНИЕ

на производственную (по профилю специальности) практику

для _____

(ФИО студента полностью)

Студента 4 курса группа ЗТК 405

Место прохождения практики: _____

(указывается полное наименование предприятия/организации, фактический адрес)

Срок прохождения практики с «13» декабря 202...г. по «25» декабря 202... г.

Виды работ по производственной (по профилю специальности) практике по профессиональному модулю ПМ.05 Организация работы структурного подразделения:

- Вводный инструктаж; Техника безопасности.
- Изучение структуры организации, функций и методов управления;
- Ведение учетно-отчетной документации;
- Ведение и оформление дневника практики.
- Составление и оформление отчёта.

Руководитель практики:

от учебного учреждения: _____ преподаватель _____ Журавлева А.В.
(должность) *(подпись)* *(ФИО)*

От предприятия/организации: _____
(должность) *(подпись)* *(ФИО)*

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент _____,

ФИО полностью

обучающийся на 4 курсе по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий _____ код и наименование

прошел производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю _____ вид практики

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

в объеме 72 часов с 13» декабря 202...г. по «25» декабря 202... г.

в организации _____

наименование организации

Виды, объем и качество выполнения работ

№ п/п	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ, час	Качество выполнения работ в соответствии с технологией (по 5-бальной системе)
1.	Участвовать в планировании основных показателей производства		
2.	Организовывать работу трудового коллектива.		
3.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.		

Оценка сформированности профессиональных компетенций

Коды и наименования профессиональных компетенций	Оценка <i>освоена/не освоена</i>
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	

Заключение: уровень освоения профессиональных компетенций _____ *позволяет/не позволяет*

освоить вид деятельности Организация работы структурного подразделения _____

_____ *наименование вида деятельности, в соответствии с ФГОС*

Руководитель практики _____ / _____ /

МП

подпись

ФИО

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студент _____,

ФИО полностью

обучающийся на 4 курсе по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий _____ код _____ и

наименование _____

прошел производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю _____ вид практики _____

ПМ.05. Организация работы структурного подразделения

код, наименование профессионального модуля _____

в объеме 72 часа с «13» декабря 202... г. по «25» декабря 202... г.

в организации _____

наименование организации _____

При выполнении работ продемонстрировал владение следующими общими компетенциями:

Коды и наименования общих компетенций	Оценка да/нет
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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения 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 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.	

Заключение: уровень освоения общих компетенций _____

_____ позволяет/не позволяет

освоить вид деятельности Организация работы структурного подразделения _____

_____ наименование вида деятельности, в соответствии с ФГОС

Руководитель практики _____ / _____ /

МП

подпись

ФИО

Требования к оформлению отчета по практике

Отчет по практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики (договор); материалы, подтверждающие выполнение заданий по практике:

- индивидуальное задание на практику (Приложение 4);
- аттестационный лист с оценкой уровня освоения студентом профессиональных компетенций, заверенный печатью организации, подписями руководителей практики от организации и образовательного учреждения;
- характеристика с оценкой сформированности общих и профессиональных компетенций, заверенная подписью руководителя практики от организации и печатью.
- отчет о выполнении задания по практике с приложениями;
- дневник практики.

Содержательная часть отчета включает в себя следующие разделы:

1. Краткая характеристика организации.
2. Работы, услуги, оказываемые организацией.
3. Краткая характеристика структуры управления организацией.
4. Краткая характеристика структурного подразделения - места прохождения практики.
5. Описание работ, выполняемых во время практики, в соответствии с программой практики, перечень оборудования, документов, используемых во время работы.
6. Организация работы по охране труда и техники безопасности в организации.
7. Заключение, подведение итогов практики.
8. Список литературы

Содержательная часть отчёта о практике должна отражать выполнение студентом рабочего плана практики, содержать краткое описание всех работ, производимых практикантом.

В приложении к отчёту прикладываются оригиналы или копии балансовой документации, схем, различные нормативные документы, поясняющие и описываемые работы. Приложения должны сопровождаться пояснительными надписями, а в случае необходимости и краткими описаниями.

При составлении отчёта по практике рекомендуется использовать непосредственные личные наблюдения: расспросы повара, конитера и т.д.). При этом в отчёт не следует вносить сведения общего характера и личных моментов. Записи должны быть конкретными, по существу вопросов рабочего плана практики.

Отчёт составляется каждым студентом в отдельности, коллективный отчёт о практике запрещается.

Отчёт о практике должен быть закончен в обязательном порядке на месте практики, заверен руководителем практики от организации и сдан в установленные сроки руководителю практики от Колледжа.

Содержательная часть отчета о практике должен быть выполнена печатным способом и оформлена с учетом соблюдения следующих требований: печать на бумаге формата А4 с полями: сверху и снизу – 2 см, справа – 1 см, слева – 3 см; текст печатается шрифтом Times New Roman размером 14 через 1 интервал; красная строка 1 см.

Небрежное оформление отчёта влечет за собой снижение оценки по практике, а в отдельных случаях и необходимость переоформления последнего.

В срок, определенный учебным планом, отчет должен быть сдан руководителю практики. Руководитель практики проверяет полноту отчета, его соответствие программе практики и качество.

Если отчет соответствует предъявляемым требованиям, руководитель допускает его к защите. Возможен также допуск к защите при условии доработки по замечаниям, если при проверке выявлены легкоустраняемые недочеты. Если отчет не соответствует требованиям, его возвращают студенту на переработку.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Департамент образования и науки Курганской области
ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ
руководитель практики
от предприятия/организации

_____ / _____ /

« ____ » _____ 202__ г.
М.П.

ОТЧЕТ
о прохождении производственной (по профилю специальности) практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа _____

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Место прохождения практики: _____

наименование организации)

Структурное подразделение _____

(наименование структурного подразделения организации)

Время прохождения практики: с 13 декабря 202... г. по 25 декабря 202... г.

Дата сдачи отчета 25 декабря 202... года

Дата защиты 25 декабря 2021 года

Оценка _____

Руководитель практики _____ /Журавлева А.В./

(подпись) (ФИО)

Дата выполнения работ	Наименование или краткое содержание работ	Оценка выполненных работ	Подпись руководителя практики от организации

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
о результатах _____ практики

Студент _____,

(фамилия, имя, отчество)

проходивший практику с _____ 202_____ г. по
_____ 202_____ г. в _____

(наименование организации, участка, отдела и т.п.)

достиг следующих производственных показателей (правильность, самостоятельность ведения технологического процесса, выполнения установленных норм, качественные показатели, умения и навыки управления механизмами, пользование инструментами, приспособлениями, соблюдение правил техники безопасности, ведение и анализ финансовых документов, практика общения, организаторские способности, исполнительская дисциплина и т.д.)

По итогам работы практикант получает оценку _____

Руководитель организации (отдела, участка, цеха) _____
/_____/

подпись

М.П.

ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА

Отчет защищен « _____ » _____ 202_____ г. с оценкой _____

Итоговая оценка _____

Руководитель практики от учебного заведения _____ /Журавлева А.В./
подпись