

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Хохлова Елена Васильевна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 03.09.2024 16:28:11
Уникальный программный ключ:
3da23558815b077cfe6ff3f8bf21c4a78a77e0aa



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Е.В. Хохлова
« 03.09.2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Москва, 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Форма проведения практики: непрерывная, индивидуальная.

Цель практики: закрепление и углубление теоретической подготовки студентов, приобретение ими знаний и умений, необходимых для реализации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов на предприятиях с различным уровнем материально-технического оснащения, проведения технико-экономического анализа, комплексного обоснования принимаемых и реализуемых решений, изыскания путей совершенствования технологического процесса производства консервов и концентратов, обоснования подбора сырья и материалов, применяемых в консервном и пищевом концентратном производстве, изучение технологического оборудования, применяемого при производстве плодоовощных консервов и пищевых концентратов, правил техники безопасности при его эксплуатации, формирование готовности выполнять работы по виду профессиональной деятельности - Организация работы структурного подразделения.

Задачи практики: получение знаний и овладение навыками применения знаний в области обеспечения деятельности структурного подразделения.

Место проведения: Структурные подразделения ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, предприятия отрасли, профильные НИУ.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требованиями по доступности.

Общая трудоемкость практики составляет 5 недель. (180 часов)

1.1. Место практики в структуре образовательной программы:

Производственная практика ПП 04.01 входит в профессиональный учебный цикл (ПМ).

1.2 Цель и планируемые результаты освоения практики:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК-01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Способы решения задач, возникающие в профессиональной деятельности
ОК-09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Перечень документации в области профессиональной деятельности
ПК-4.1	Планировать основные показатели производственного процесса	Принципы планирования основных показателей производственного процесса
ПК-4.2	Планировать выполнение работ исполнителями	Принципы планирования выполнения работ исполнителями.
ПК-4.3	Организовывать работу трудового коллектива	Принципы организации работы трудового коллектива
ПК-4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Методики контроля хода и оценки работы трудового коллектива
ПК-4.5	Вести учётно-отчётную документацию	Основы ведения учётно-отчетной документации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Место практики

Производственная практика – непрерывная, индивидуальная. Практика является основополагающей для подготовки выпускной квалификационной работы, защиты выпускной квалификационной работы, подготовки к демонстрационному экзамену, проведению демонстрационного экзамена.

Место и время проведения практики: Структурные подразделения ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, предприятия отрасли, профильные НИУ.

Прохождение практики обеспечит: закрепление и углубление теоретической подготовки студентов, приобретение ими практических умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требованиями по доступности.

Форма промежуточного контроля: зачёт с оценкой (восьмой семестр)

2.2 Содержание практики

Тема 1. Ознакомление с местом практики. Вводный инструктаж. Уяснение целей и задач производственной практики.

Тема 2. Освоение методов планирования основных показателей производственного процесса.

Тема 3. Освоение методов эффективности принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Тема 4. Освоение методов расчета потребности производства в сырье, материалах и таре.

Тема 5. Формирование навыков проведения инструктажей и обучения персонала на рабочих местах.

Тема 6. Формирование навыков обеспечения безопасных условий на производстве, устранения рисков или их снижение до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

Тема 7. Освоение методов планирования основных показателей производства, группировки и анализа показателей.

Тема 8. Освоение методики расчета показателей производительности труда.

Тема 9. Освоение методов расчета экономического эффекта от

внедрения мероприятий научной организации труда.

Тема 10. Освоение методов расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации.

Тема 11. Изучение правил ведения утвержденной учетно-отчетной документации.

Тема 12. Изучение правил товарного оформления и хранения продукции.

Тема 13. Изучение порядка оформления документов на отпущенную продукцию.

Тема 14. Изучение порядка составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары.

Тема 15. Изучение порядка учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.

Дифференцированный зачет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
Учебный корпус № 25 кафедра «Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции» аудитория 7	<p>Стерилизатор эл.шкаф ШСС 80, №34744, 1 шт. Весы механические ВРНЦ-6, №559172, 4 шт. Весы электронные ВСП-1/02-2, №559168, 3 шт. Весы электронные ВСП-3/0.5-3К, №559169, 3 шт. Табурет лабораторный, №559740, 50 шт. Дозатор титратор Biotrate, №591067, 1 шт. Иономер АНИОН-4110, №560845/1, 1 шт. Газоанализатор МХ2100, №, 559747, 1 шт. Газоанализатор МХ2100, №559747/1, 1 шт. Мельница лабораторная ЛМТ-1, №602258, 1 шт. Микроскоп Primo, №№560080, 560080/1, 560080/10, 560080/11, 560080/12, 560080/13, 560080/14, 560080/15, 560080/2, 560080/3, 560080/4, 560080/5, 560080/6, 560080/7, 560080/8, 560080/9, 16 шт. Анализатор влажности, № 559748, 1 шт. Рефрактометр ИРФ-454, №559163 Рефрактометр ИРФ-464, №559165, 1 шт. Рефрактометр ИРФ-470, №559164, 1 шт. Рефрактометр ИРФ-470, №559164/1, 1 шт. Пенетрометр для плодов №№ 560851, 560851/1, 2 шт. Пенетрометр фрuttестер FT №№ 560846, 560846/1, 560846/10, 560846/11, 560846/12, 560846/13, 560846/14, 560846/15, 560846/16, 560846/17, 560846/18, 560846/19, 560846/2, 560846/20, 560846/21, 560846/22, 560846/23, 560846/24, 560846/3, 560846/4, 560846/4, 560846/5, 560846/6, 560846/7, 560846/8, 560846/9, 25 шт. Электрод сравнения, №591039, 4 шт. Низкотемпературный морозильник MDF-192, №560847, 1 шт. Шкаф ламинарный, №559746, 1 шт. Шкаф сушильный LDD-250N, №560844, 1 шт. Спектрофотометр, №559745, 1 шт. Canon NP6317, №34827, 1 шт. Микроскоп Р-11, с осветит. ОИ-32, №553668, 1 шт. Морозильник Stinol, №557121, 1 шт.</p>

	Морозильник Stinol, №557121/1, 1 шт.
Учебный корпус № 1 кафедра «Технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции» эллинг 2 (Лаборатория технологий переработки плодовоовощного сырья)	<p>Автоклав № 410128000591655 – 1 шт. Анализатор влажности, 559748 – 1 шт. Бланширователь ИПКС073 №№ 559698, 559702 – 2 шт. Вакуумный упаковщик № 559749 – 1 шт. Ванна моечная - № 559843, 559697 – 2 шт. Весы Ohaus pa 114 - № 591050 – 1 шт. Весы КМ-512 Chau №№ 558791, 558791/1 – 2 шт. Весы фасовочные №№ 558824, 558824/1 – 2 шт. Весы электронные SK-1000KV-WP-AND № 559170 – 1 шт. Вилочный электропогрузчик № 559838 – 1 шт. Газоанализатормх2100 №№ 559747, 559747/1 – 2 шт. Камера г/изолхолодильная низкотемпературная №№ 559700, 559700/1. – 2 шт. Компрессор SC 12 Gx № 210138000004871 – 1 шт. Корнеплодорезка ВОС 819 № 410124000603085 – 1 шт. Лаб.технол.обор.ВНР к-т № 32194 – 1 компл. Машина дражеровочная ДР-51 № 559695 – 1 шт. Машина моечная для огурцов ВОС 753 № 410124000603066 – 1 шт. Машина протирочно-резательная ГАММА 5а № 559701 – 1 шт. Машина резательная № 559842 – 1 шт. Машина фасовочно-упаковочная № 559839 – 1 шт. Моноблок среднетемпературный Артика ММС 112 № 210134000016053 – 1 шт. Настольный механический сварщик № № 559750/1 – 559751 – 4 шт. Очистительная машина № 559840 – 1 шт. Оборудование по розливу № 556626 – 1 компл. Посудомоечная машина МПУ-700 № 410134000001950 – 1 шт. Реактор № 556609 – 1 шт. Рефрактометр ИРФ-454 № 559163- 559164 – 3 шт. Смеситель салатов и овощных смесей ВОС 712 № 410124000603091 – 1 шт. Станок 1В 62Г № 410134000001467 – 1 шт. Стерилизатор № 560842 – 1 шт. Стол доочистки с ванной № 559841 – 1 шт. Стол лабораторный №№ 559741/1- 559742/4 – 9 шт. Тележка грузовая (ТГ-10/6-300) № 410136000003708 – 1 шт. Упаковочный двухкаскадный полуавтомат № 410124000559696 – 1 шт. Фритюрница ИПКС073 № 559699 – 1 шт. Холодильная камера 1960x3460x2200 80мм № 210134000016052 – 1 шт. Холодильный шкаф №№ 560849 - 560850/1– 4 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ-3 № 410136000005688 – 1 шт. Шкаф сушильный №№ 559844- 559844/2 – 3 шт. Шкаф холодильный Polair SM107-S (ШХ-0.7) № 602219 – 1 шт. Шкаф холодильный ШХ-1,0 № 559379- 559379/1 – 2 шт. Шкаф шоковой заморозки № 559837 -1 шт.</p>

5 *- оборудование, используемое для практической подготовки

6. Для самостоятельной работы студентов используются ресурсы Центральной научной библиотеки Н.И. Железнова, включающая 9 читальный залов, организованных по принципу открытого доступа и оснащенных Wi-Fi, интернет – доступом, в том числе 5 компьютеризированных читальных залов, а так же комнаты для самоподготовки в общежитии № 5, № 4.

Перечень не обходимых комплектов лицензионного программного обеспечения.

Microsoft Office (Microsoft Office Excel, Microsoft Office Word, Microsoft Office PowerPoint, Microsoft Access 2007), Операционная система Microsoft Windows 10, ZIP, Google Chrome, Adobe Reader, Skype, Microsoft Office 365, Антивирус Касперский.

Учебная литература и ресурсы информационно-образовательной среды университета, включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Основная литература:

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации : учебник / В. Д. Грибов. М. : КНОРУС, 2021.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.
2. Дрецинский, В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрецинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.
3. Оплетаева, Н.А. Управление структурным подразделением организации : учебное пособие / Н.А. Оплетаева. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7.

Дополнительная литература:

1. Астахова, Н.И. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин ; под

общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

2. Горленко, О.А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

Интернет – ресурсы

1. ЭБС РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева сайт
www.library.timacad.tu
2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»
<https://cyberleninka.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.