

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кузбасский государственный аграрный университет имени В.Н. Полецкого»
Агроколледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор агроколледжа
Шайдуллин
02.03.2024



рабочая программа дисциплины (модуля)

ПП 04.01

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО

Учебный план

19.02.12-24-1.plx

19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Квалификация

техник-технолог

Форма обучения

очная

Общая трудоемкость

0 ЗЕТ

Часов по учебному плану

108

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачет - 5

контактная работа

0

самостоятельная работа

108

часы на контроль

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Сам. работа	108	108	108	108
Итого	108	108	108	108

Кемерово 2024 г.

Программу составил(и):

Кузьмина Ю.К.



Рабочая программа дисциплины
Производственная практика

разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (приказ Минобрнауки России от 18.05.2022 г. № 343)

составлена на основании учебного плана:
19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
утвержденного учёным советом вуза от 25.01.2024 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании
агроколледжа


Протокол №5 от 2 марта 2024 г.

Срок действия программы: 2024-2027 уч.г.

Директор агроколледжа  Шайдулина Т.Б.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической
комиссией агроколледжа

Протокол №5 от 2 марта 2024 г.

Председатель методической комиссии  Вербицкая Н.В

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Производственная практика студентов является составной частью учебного процесса и имеет целью формирование общих и профессиональных компетенций; закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении специальных дисциплин, и профессиональных модулей на основе изучения деятельности конкретной организации; приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.
Производственная практика проводится в организациях с любой формой собственности по договорам и отношениям. Итогом производственной практики является отчёт по производственной практике, за который выставляется оценка (дифференцированный зачёт), которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой студента, правильного составления и оформления отчёта, выполнения индивидуального задания, характеристики и оценки руководителя практики от организации в аттестационном листе.
5

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1 Входной уровень знаний:	
2.1.1	Управление структурным подразделением
2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Демонстрационный экзамен

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
ОК 03.: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	

Уровень 3	
ОК 05.: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
ОК 07.: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
ОК 09.: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
ОК 02.: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 04.: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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;

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 08.: Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 3.1.: Планировать основные показатели производственного процесса.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 3.2.: Планировать выполнение работ исполнителями.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 3.3.: Организовывать работу трудового коллектива.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 3.4.: Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 3.5.: Вести учетно-отчетную документацию.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
3.1.2	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
3.1.3	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
3.1.4	Правила оформления документов и построения устных сообщений;
3.1.5	Значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
3.1.6	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
3.1.7	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
3.1.8	Методы расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий;
3.1.9	Стадии технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению; Нормы выхода продукции животного происхождения, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения;
3.1.10	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции; Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных
3.1.11	технологических линиях, в том числе в электронном виде; Методы планирования, контроля и оценки качества
3.1.12	
3.1.13	выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; методику расчета заработной платы; методики расчета экономических показателей;
3.1.14	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
3.2	Уметь:
3.2.1	сбора, обработки и накопления научно-технической информации в области
3.2.2	строительства, оперативного планирования производства строительно-монтажных, в
3.2.3	том числе отделочных работ, и производственных заданий на объекте капитального
3.2.4	строительства;
3.2.5	– обеспечения деятельности структурных подразделений;
3.2.6	– согласования календарных планов производства однотипных строительных
3.2.7	работ;
3.2.8	б
3.2.9	– контроля деятельности структурных подразделений;
3.2.10	– обеспечения соблюдения требований охраны труда, безопасности
3.2.11	жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении строительных
3.2.12	работ на объекте капитального строительства;
3.2.13	– проведении инструктажа работникам по правилам охраны труда и
3.2.14	требованиям пожарной безопасности;
3.2.15	– планировании и контроле выполнения и документального оформления
3.2.16	инструктажа работников в соответствии с требованиями охраны труда и пожарной

3.2.17	безопасности;
3.2.18	– подготовке участков производства работ и рабочих мест для проведения
3.2.19	специальной оценки условий труда;
3.2.20	– контроле соблюдения на объекте капитального строительства требований
3.2.21	охраны труда, пожарной безопасности и охраны окружающей среды.
3.3	Владеть:
3.3.1	Выполнения расчета выхода продукции в ассортименте; проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения, с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производств;
3.3.2	Планирования работы структурного подразделения; Регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
3.3.3	Принятия управленческих решений;
3.3.4	Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
3.3.5	Ведение учётно-отчётной документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
Раздел 1. Подготовительный этап.								
1.1	Техника безопасности на производстве /Ср/	5	10	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.			Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.2	Знакомство с организацией /Ср/	5	18	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.			Л1.1 Л1.2Л2.1	
Раздел 2. Производственный этап								
2.1	Участие в составление оперативных планов подразделений строительного участка /Ср/	5	20	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.			Л1.1 Л1.2Л2.1	

2.2	Участие в выдаче и распределении производственных заданий между исполнителями работ (бригадами и звеньями); /Ср/	5	20	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.			Л1.1 Л1.2Л2.1	
2.3	Участие в проведении контроля деятельности структурных подразделений; /Ср/	5	20	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.			Л1.1 Л1.2Л2.1	
Раздел 3. Обработка и анализ полученной информации								
3.1	Оформление документации по оперативному планированию и контролю за деятельностью структурных подразделений /Ср/	5	20	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.			Л1.1 Л1.2Л2.1	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Основы организации производственной деятельности на сельскохозяйственных предприятиях.
2. Организационно-правовые основы сельскохозяйственных предприятий.
3. Формы организации производства.
4. Показатели производства и переработки продукции животноводства
5. Резервы роста производства и переработки продукции животноводства
6. Анализ динамики производства и переработки продукции животноводства
7. Организация материально-технического обслуживания производства
8. Специализация производства.
9. Понятие диверсификации производства.
10. Концентрация производства и размеры организаций.
11. Кооперирование и комбинирование производства
12. Понятие и сущность факторного анализа в АПК
13. Влияние отдельных факторов на выполнение плана производства и переработки сельскохозяйственной продукции
14. Общая характеристика затрат в растениеводстве и животноводстве
15. Понятие и сущность себестоимости единицы продукции АПК
16. Факторы, влияющие на снижение себестоимости производства и продаж в АПК
17. Понятие и сущность товарности сельскохозяйственной продукции
18. Финансовые результаты от реализации основных видов сельскохозяйственной продукции
19. Понятие и сущность общих функций управления
20. Понятие и сущность специфических функций управления
21. Понятие и сущность документационного обеспечения управления

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Справочно-правовая система "Консультант Плюс"

6.2 Перечень информационных справочных систем

Справочно-правовая система "Консультант Плюс"

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
Номер ауд.	Назначение	Оборудование и программное обеспечение
1102	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет	Специализированная мебель: столы ученические – 37 шт., стулья – 74 шт. Технические средства обучения: ПК Системный блок А с выходом в сеть «Интернет» – 12 шт.
1102	Помещение для самостоятельной работы с выходом в сеть "Интернет" и доступом в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Кузбасская ГСХА	столы ученические – 37 шт., стулья – 74. ПК Системный блок А – 12 шт.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
8.1. Рекомендуемая литература			
8.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Макушина, Т. Н.	Управление структурным подразделением организации: методические указания	Самара : СамГАУ, 2023
Л1.2	Оплетаева, Н. А.	Управление структурным подразделением организации: учебное пособие	Омск : Омский ГАУ, 2019
8.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Кочиш И.И., Виноградов П.Н., Пеньшина Е.Ю.	Управление структурным подразделением организации (предприятия) и малым предприятием: учебное пособие	Москва:МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2021

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			

