

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Славянский технический рыбохозяйственный колледж (филиал)  
федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(Славянский филиал ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»)**

---

УТВЕРЖДЕНО

На заседании Совета филиала  
протокол № 108

от « 03 » 09 20 19 г.

Директор филиала

 Л.В. Ибрагимова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

**по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

среднего профессионального образования  
(базовый профиль)

**Славянка  
2019**

Рабочая программа составлена на основании ФГОС СПО для подготовки дипломированного специалиста по специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов», утвержденного приказом Министерства образования и наук Российской Федерации от «07» мая 2014 г. № 459 и на основании рабочих учебных планов, утвержденных Советом филиала 26.06.19г. протокол №107

Программа откорректирована в соответствии с рабочими учебными планами, утвержденными Советом Филиала:

«29» 06 2020 (год набора), протокол № 117

«25» 06 2021 (год набора), протокол № 126

«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ (год набора), протокол № \_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ (год набора), протокол № \_\_\_\_

Рабочая программа разработана:

\_\_\_\_\_  
к.т.н., преподавателем Ибрагимовой Л.В.  
степень, звание, должность. Ф.И.О.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии

Протокол № 1 от «02» 09 2019 г.

Заведующий УМО \_\_\_\_\_ М.В.Зеленова

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор  
ООО «АПК Славянский-2000»

«02» 09 2019 г.



\_\_\_\_\_  
Ю.А.Тарасенко

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи производственной практики (преддипломной).....	4
2. Результаты освоения производственной практики (преддипломной).....	8
3. Структура и содержание рабочей программы производственной практики (преддипломной).....	10
4. Условия реализации производственной практики (преддипломной).....	14
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (преддипломной).....	17
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	27
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.....	31
ПРИЛОЖЕНИЕ 4.....	33
ПРИЛОЖЕНИЕ 5.....	35
Лист ознакомления.....	37
Лист учета периодических проверок документа.....	38
Лист регистрации изменений.....	39

# 1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

## 1.1 Область применения программы.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовый уровень).

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовку к выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

## 1.2 Цели и задачи производственной практики (преддипломной)

Задачами производственной практики (преддипломной) являются систематизация полученных профессиональных знаний, расширение и углубление начального профессионального опыта, проверки профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

При организации производственной практики (преддипломной) реализуются следующие основные требования:

- выполнение государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией;
- отбор содержания практики на основе анализа профессиональной деятельности будущего специалиста, выявление основных умений и навыков, необходимых для их овладения и подбора соответствующих им видов работ;
- непрерывность и последовательность овладения студентами профессиональными навыками в соответствии с программой практики;
- учёт знаний, умений и навыков, приобретённых в период практики;
- соответствие содержания практики состоянию и развитию науки, техники и технологии производства.

По окончании производственной практики (преддипломной) студенты должны:

### **Знать:**

- основные производственные сведения о предприятии;
- общие требования по технике безопасности, промышленной санитарии и противопожарной технике;
- правила техники безопасности, промышленной санитарии и пожарной безопасности в производственных условиях;
- правила личной гигиены работников рыбообработывающих предприятий;

- основные виды сырья и пищевых материалов, их технологическую характеристику;
- основы и технология производственных процессов продукции из водных биоресурсов;
- основные требования НД к проведению технологических процессов производства продукции из водных биоресурсов, выпускаемых на данном предприятии;
- основные виды технологического оборудования и действующие на предприятии технологические линии;
- сущность технологических процессов производства основных видов кормовой и технической продукции;
- виды и требования к таре для упаковывания продукции из водных биоресурсов и правила её маркирования;
- режимы, сроки хранения и транспортирования продукции из водных биоресурсов;
- требования к качеству продукции из водных биоресурсов;
- пороки кормовой и технической продукции и способы их предупреждения;
- принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качество сырья, материалов, кормовой и технической продукции;
- правила приёмки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;
- типовые схемы контроля производства продукции из водных биоресурсов;
- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для производства кормовой рыбной муки; для производства рыбьего жира; для приведения продукции в товарный вид; установок для производства кормовой муки и жира;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

**Уметь:**

- строго соблюдать правила личной гигиены;
- определять основные виды рыбы, обрабатываемые на данном предприятии;
- вести технологические процессы производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной документацией;
- выполнять технологические расчёты производства продукции из водных биоресурсов;
- определять потребность в таре, упаковочных и пищевых материалах;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кормовых и технических продуктов;
- анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;
- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;

- составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукцией;
- давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;
- разрабатывать технологические процессы;
- производить расстановку рабочих;
- готовить цех к работе;
- выдавать задания рабочим;
- составлять наряды;
- составлять отчёты;
- вести контрольные журналы, первичную документацию.

Производственная практика (преддипломная) проводится, как правило, на предприятиях (в учреждениях, организациях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика (преддипломная) проводится непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности).

Во время производственной практики (преддипломной) обучающиеся выполняют требования и задачи программы практики, а также трудовые обязанности в соответствии с должностями, определенными программой практики.

При наличии вакантных должностей обучающиеся могут зачисляться на них, если работа соответствует требованиям программы практики.

Аттестация по итогам производственной практики (преддипломной) проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Итогом производственной практики (преддипломной) является дифференцированный зачет, который выставляется руководителем практики от учебного заведения. Обучающиеся, не выполнившие программу производственной практики (преддипломной), не допускаются к итоговой государственной аттестации, им выдается академическая справка установленного образца.

С момента зачисления обучающихся в период практик в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие на предприятии. Кроме того, на обучающихся, зачисленных на рабочие штатные места, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации, и они подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми работниками предприятия (учреждения, организации).

Руководящим документом по организации и проведению всех этапов практики является Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования".

### 1.3 Распределение времени практики, отводимого на производственную практику (преддипломную)

Индекс	Этапы и виды	Время в неделях
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4
	Итого:	4

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Результатом освоения производственной практики (преддипломной) является овладение студентами видом профессиональной деятельности ПМ.01 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов, ПМ.02 Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов, ПМ.03 Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов, ПМ.04 Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов
ПК 1.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов
ПК 1.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов
ПК 1.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК 1.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения
ПК 2.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПК 2.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПК 2.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПК 2.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК 2.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения
ПК 3.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПК 3.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПК 3.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПК 3.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий
ПК 3.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения

ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результат выполнения работ исполнителями
ПК 4.5	Вести утверждённую учётно-отчётную 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 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за 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
ОК 10	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности

### 3 СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

#### 3.1 Тематический план производственной практики (преддипломной)

№ п/п	Наименование разделов и тем практики	Кол-во часов (недель)
	<b>Раздел 1. Изучение работы отдельных подразделений предприятия, особенностей работы предприятия.</b>	<b>36</b>
1.1	Ознакомление с предприятием.	2
1.2	Ознакомление с цехами предприятия	2
1.3	Сырьё и материалы	2
1.4	Административно-хозяйственные обязанности мастера, старшего мастера, специалистов-технологов на рыбообработывающих предприятиях	6
1.5	Организация сбыта продукции на предприятии	2
1.6	Технологические процессы и технологическое оборудование на береговом предприятии	4
1.7	Технохимический и микробиологический контроль производства на береговом предприятии	4
1.8	Санитария и гигиена на береговом предприятии	2
1.9	Техника безопасности и противопожарная техника	2
1.10	Экономика и управление производством	10
	<b>Раздел 2. Выполнение обязанностей дублеров инженерно-технических работников среднего звена предприятия</b>	<b>72</b>
2.1	Тема 2.1 Работа дублером сменного мастера (помощника мастера)	36
2.2	Тема 2.2 Работа дублером технолога	<b>36</b>
	<b>Раздел 3. Сбор, систематизация и обобщение материалов для дипломной работы</b>	<b>36</b>
3.1	Производственные экскурсии, сбор материала для дипломной работы	18
3.2	Сбор, систематизация и обобщение собранных материалов	18
	Всего:	<b>144 часа (4недели)</b>

### 3.1.2 Содержание обучения по производственной практике (преддипломной).

Наименование разделов практики и тем	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, примерные виды работ	Кол-во часов
<b>Раздел 1. Изучение работы отдельных подразделений предприятия, особенностей работы предприятия.</b>		<b>36</b>
<b>Тема 1. Ознакомление с предприятием.</b>	1.Физико-географическая характеристика предприятия. 2.Снабжение предприятия водой, тарой, электроэнергией, вспомогательными материалами; обеспечение сырьём, рабочей силой. 3.Сырьевая база. Объёмы поступления сырья за последние три года.	<b>2</b>
<b>Тема 2. Ознакомление с цехами.</b>	1.Планировка цеха, входящих в него производственных и подсобных помещений. 2.Производственный план цеха. График работы и режим работы цеха.	<b>2</b>
<b>Тема 3. Сырьё и материалы.</b>	1.Источники получения сырья, его видовой состав. 2.Биологическая и технологическая характеристики основных видов сырья. 3.НД на сырец, полуфабрикаты и материалы.	<b>2</b>
<b>Тема 4. Административно-хозяйственные обязанности мастера, старшего мастера, специалистов-технологов на рыбообрабатывающих предприятиях.</b>	1.Расстановка рабочих 2.Подготовка цеха к работе 3.Выдача заданий рабочим 4.Составление нарядов 5.Составление отчётов 6.Должностные инструкции мастера на предприятии. 7.Ведение контрольных журналов, первичной документации	<b>6</b>
<b>Тема 5. Организация сбыта продукции на предприятии.</b>	1.Документация по сбыту продукции. 2.Основные потребители. 3.Прайс-листы. 4.Динамика потребительского рынка.	<b>2</b>
<b>Тема 6. Технологические процессы и</b>	1.Типовые технологические схемы производства. Рабочие технологические инструкции. 2.Качественная характеристика готовой продукции.	<b>4</b>

<b>оборудование на предприятии.</b>	3.Технологическая характеристика и описание технологического оборудования, правила эксплуатации. 4.Нормы расхода сырья, материалов, тары, топлива.	
<b>Тема 7. Технохимический и микробиологический контроль производства на предприятии.</b>	1.Цели и задачи технохимического и микробиологического контроля. 2.Точки контроля основных технологических процессов. Методы и периодичность контроля. 3.Правила приёмки и отбора проб при определении качества сырья и готовой продукции.	<b>4</b>
<b>Тема 8. Санитария и гигиена на береговом предприятии.</b>	1.Мероприятия по охране окружающей среды от загрязнения. Методы, приёмы поддержания санитарного режима и выполнение санитарных требований на различных участках производства. 2.Нормы расхода воды, дезинфицирующих средств. Обеспечение санитарного состояния судна. 3.Правила хранения, выдача специальной и санитарной обуви и одежды, поддержание её в санитарном состоянии.	<b>2</b>
<b>Тема 9. Техника безопасности и противопожарная техника.</b>	1.Правила техники безопасности для данного вида производства. Норма охраны труда, установленные для рыбообрабатывающих предприятий. 2.Противопожарная техника на береговых предприятиях.	<b>2</b>
<b>Тема 10 . Экономика и управление производством</b>	1.Оценка организации и ведение аналитической работы хозяйствующего субъекта. 2.Распределение обязанностей между структурными подразделениями или работниками 3.Технико-экономический уровень производства. 4.Использование основных средств предприятия. 5.Материальные ресурсы предприятия. 6.Трудовые ресурсы предприятия. 7.Объём производства и продаж предприятия. 8.Затраты предприятия.	<b>10</b>

<b>Раздел 2. Выполнение обязанностей дублеров инженерно-технических работников среднего звена предприятия</b>		<b>72</b>
<b>Тема 2.1 Работа дублером сменного мастера (помощника мастера)</b>	Работа дублером сменного мастера (помощника мастера)	<b>36</b>
<b>Тема 2.2 Работа дублером технолога</b>	Работа дублером технолога	<b>36</b>
<b>Раздел 3. Сбор, систематизация и обобщение материалов для дипломной работы</b>		<b>36</b>
<b>Тема 3.1 Производственные экскурсии, сбор материала для дипломной работы</b>	Производственные экскурсии, сбор материала для дипломной работы	<b>18</b>
<b>Тема 3.1 Сбор, систематизация и обобщение собранных материалов</b>	Сбор, систематизация и обобщение собранных материалов	<b>18</b>
	<b>Итого</b>	<b>144</b>

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).

### 4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Выполнение программы производственной практики (преддипломной) осуществляется на рыбообработывающих Хасанского района, Приморского и Хабаровского краёв.

### 4.2 Информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Артюхова С.А., Богданов В.М, Дацун В.М. и др., под редакцией Сафроновой Т.М., Шендерюка В.И. Технология продуктов из гидробионтов. - М.: Колос, 2012.
2. Дацун В.М., Сафронова Т.М. Сырье и материалы рыбной промышленности. – М.: Мир, 2014.
3. Касьянов Г.И. Технология переработки рыбы и морепродуктов. – Ростов-на-Дону: Март, 2012
4. Мезенова О.Я. Биотехнология морепродуктов. - М.: Мир, 2006.
5. Ершов А.М. Технология рыбы и рыбных продуктов. – Нижний Новгород: Вектор Т и С, 2013.
6. Галкина Н.В. Технохимический контроль производства рыбы и рыбных продуктов. – М.: Колос, 2009.
7. Абдульманов Х.А., Балыкова Л.И., Сарайкина И.П. Холодильные машины и установки, их эксплуатация. – М.: Колос, 2014.

Дополнительные источники

1. Технология рыбы и рыбных продуктов /В.В. Баранов, И.Э. Бражная, В.А. Гроховский и др. под ред. А.М. Ершова. Сиб.: Гиорд, 2016
2. Поздняковский В.М., Рязанова О.А., Каленик Т.К., Дацун В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность.- Новосибирск; Сиб. Унив. Изд-во, 2007
3. Санитарные правила и нормы (СанПиН 2.3.4.050-96) Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырьё). Производство и реализация рыбной продукции.
4. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования.
5. Сборник ТН ч.1, М.; Колос, 1992
6. Сборник ТН ч.2, М.; Колос, 1994

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-производственный комплекс «Интерневод» [www.internevod.com](http://www.internevod.com)
2. Информационно-сервисный комплекс «[Fish Information and Services](http://www.Fisch.com)» [www.Fisch.com](http://www.Fisch.com)
3. Университетская библиотека [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
4. Электронный справочник Информиио [www.informio.ru](http://www.informio.ru)

### **4.3 Общие требования к организации практики**

Производственную практику (преддипломную) проводят в сроки, установленные графиком учебного процесса на данный учебный год, и организуются на основе договоров между филиалом и рыбообрабатывающими компаниями (Приложение 3), в соответствии с которыми студентам предоставляются места для прохождения практики на предприятии.

Допускается самостоятельный выбор места прохождения практики студентом, если оно соответствует программе практики.

Распределение студентов на предприятия производится при участии руководителей практики.

Направление (путевка) на практику подписывается директором филиала (Приложение 4).

Филиал организует подготовку студентов и выдаёт требуемые документы для прохождения практики, устанавливает форму отчётности студентов.

Во время прохождения практики каждый студент должен вести Дневник практической подготовки и составлять отчёт в соответствии с программой практики и заполняемы сразу же по выполнению того или иного пункта программы.

Отчётными документами по практике являются:

- отчёт, выполненный в соответствии с заданием на практику (программой практики), заверенный печатью предприятия;
- дневник практики с отзывом, заверенный печатью предприятия (Приложение 2).

### **4.4 Требования к оформлению и содержанию отчета.**

Отчёт по практике, а также дневник являются основными документами студента, отражающими выполненную им работу во время практики, полученные им организационные и технические навыки и знания.

Отчёт по практике каждый студент готовит самостоятельно в течении всего периода практики, оформляет и представляет его руководителю практики от предприятия не позднее, чем за 1-2 дня до её окончания.

Отчёт по практике должен быть оформлен в виде машинописного текста (набранного на компьютере) в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105-95 ЕСКД «Общие требования к текстовым документам» на листах формата А4 с соблюдением полуторного межстрочного интервала. Размер полей должен соблюдаться следующий: с левой стороны листа – 25 мм, с правой - 10 мм, размеры верхнего и нижнего полей – 20 мм, страницы проставляются в середине нижней части арабскими цифрами.

Первый лист отчёта является титульным листом и оформляется согласно приложению (Приложение 1).

Изложение текста должно быть логичным, чётким. Нормативную документацию: ГОСТы, ТУ, ТИ, нормы, первичные документы, планы цеха предприятия лучше копировать и прилагать к отчёту в качестве приложения.

#### **4.5 Кадровое обеспечение практики**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров:** наличие высшего экономического образования или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов» и специальности «Обработка водных биоресурсов».

**Инженерно-педагогический состав:**

Дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

**5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 1.1 Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</p>	<p>-обоснованность выбора технологической схемы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>-правильность составления технологической схемы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>-верность и точность составления технологических расчетов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>-обоснованность определения потребности в антиокислителе, таре и упаковочных материалах;</p> <p>-правильность составления маркировки транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукцией;</p> <p>-правильность оформления отгрузочных документов, а также документов, удостоверяющих качество;</p> <p>- правильность действий при выполнении основных ручных и механизированных технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>	<p>Дневник практики и отчет по практике. Дифференц. зачет по окончании практики</p>
<p>ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для</p>	<p>- обоснованность выбора технологического оборудования;</p> <p>- верность и точность расчетов производительности и количества единиц оборудования;</p>	

<p>производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов</p>	<p>- правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности;</p>	
<p>ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов</p>	<p>- обоснованность последовательности технологических операций производства различных видов кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; - правильность выбора схемы контроля производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; обоснование точек, методов и средств контроля;</p>	
<p>ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>- верность и точность проведения входного контроля при приемке продукции и отбора проб, подготовки средней пробы для лабораторного анализа; - верность и точность определения органолептических показателей качества кормовой муки и технического жира; - верность и точность определения качества кормовой муки и технического жира физическими методами; - верность и точность выполнения химических анализов кормовой муки и технического жира по стандартным и экспресс - методикам, в том числе определение: - массовой доли хлористого натрия, влаги, жира, белковых веществ (сырого протеина) в кормовой муке; - кислотного, йодного, перекисного чисел, числа омыления жиров, содержания неомыляемых веществ; массовой доли влаги в жире;</p>	

<p>ПК 1. 5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения</p>	<p>- правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества готовой продукции; - верность и точность определения пороков кормовой и технической продукции и обоснованность профилактических мер по их предупреждению.</p>	
<p>ПК 2. 1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</p>	<p>-обоснованность выбора технологической схемы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; -правильность составления технологической схемы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; -верность и точность составления технологических расчетов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; -обоснованность определения потребности в антиокислителе, таре и упаковочных материалах; -правильность составления маркировки транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукцией; -правильность оформления отгрузочных документов, а также документов, удостоверяющих качество; -правильность действий при выполнении основных ручных и механизированных технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>	<p>Дневник практики и отчет по практике. Дифференц. зачет по окончании практики</p>
<p>ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать</p>	<p>-обоснованность выбора технологического оборудования; -верность и точность расчетов</p>	

<p>технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</p>	<p>производительности и количества единиц оборудования; -правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности;</p>	
<p>ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</p>	<p>-обоснованность последовательности технологических операций производства различных видов кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; -правильность выбора схемы контроля производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; обоснование точек, методов и средств контроля;</p>	
<p>ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>-верность и точность проведения входного контроля при приемке продукции и отбора проб, подготовки средней пробы для лабораторного анализа; -верность и точность определения органолептических показателей качества кормовой муки и технического жира; -верность и точность определения качества кормовой муки и технического жира физическими методами; -верность и точность выполнения химических анализов кормовой муки и технического жира по стандартным и экспресс - методикам, в том числе определение: -массовой доли хлористого натрия, влаги, жира, белковых веществ (сырого протеина) в кормовой муке; - кислотного, йодного, перекисного чисел, числа омыления жиров, содержания неомыляемых веществ;</p>	

	массовой доли влаги в жире;	
ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	- правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества готовой продукции; - верность и точность определения пороков кормовой и технической продукции и обоснованность профилактических мер по их предупреждению.	
ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов	-обоснованность выбора технологической схемы приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов; -правильность составления технологической схемы приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов; -верность и точность составления технологических расчетов приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов; -обоснованность определения потребности в сырье, пищевых материалах, таре и упаковочных материалах; -правильность составления маркировки транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией; -правильность оформления отгрузочных документов, а также документов, удостоверяющих качество;	Дневник практики и отчет по практике. Дифференц. зачет по окончании практики
ПК 3.2. Выполнять технологические операции приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов	-правильность и точность выполнения основных ручных и механизированных технологических операций приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов;	

<p>ПК 3.3 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- верность и точность проведения входного контроля при приемке продукции и отбора проб, подготовки средней пробы для лабораторного анализа;</li> <li>- верность и точность определения органолептических показателей качества кулинарных изделий;</li> <li>- верность и точность определения физических показателей кулинарного изделия;</li> <li>- верность и точность выполнения химических анализов кулинарных изделий, в том числе определение: <ul style="list-style-type: none"> <li>- массовой доли поваренной соли в кулинарных изделиях;</li> <li>- кислотности кулинарных изделий;</li> </ul> </li> </ul>	
<p>ПК 3.4. Порционировать, гарнировать и подавать блюда</p>	<p>-правильность действий при осуществлении технологических операций по порционированию и подаче приготовленных кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>	
<p>ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность расчетов производительности труда;</li> <li>- правильность составления сметы затрат;</li> <li>- обоснованность выбора способа расчета экономического эффекта и эффективности;</li> <li>- правильность составления плана работы (индивидуального, цеха, бизнес-план)</li> </ul>	<p>Дневник практики и отчет по практике. Дифференц. зачет по окончании практики</p>
<p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора технологического оборудования и способа расстановки его внутри цеха;</li> <li>- верность расчета численности персонала;</li> <li>- правильность выбора и расчета норм труда;</li> <li>- обоснованность выбора мотивации работников;</li> </ul>	

<p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора способа загрузки линии производства продукции;</li> <li>- правильность подбора персонала;</li> <li>- обоснованность использования методов мотивации работников;</li> <li>- правильность составления схемы режима работы и отдыха;</li> <li>- обоснованность методов нормирования труда;</li> <li>- правильность выбора способа контроля за соблюдением требований техники безопасности на производстве;</li> </ul>	
<p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность проведения инструктажа и выбора способа контроля исполнителей на всех стадиях работы;</li> <li>- безошибочность проведения анализа составленных форм отчетности;</li> <li>- обоснованность выбора метода оценки качества выполнения работ;</li> <li>- безошибочность проведения анализа и статистических расчетов по результатам работы;</li> <li>- оперативность и безошибочность проведение инвентаризации;</li> </ul>	
<p>ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- безошибочность составления графика документооборота;</li> <li>- безошибочность составления форм отчетности;</li> <li>- верность и точность заполнения бухгалтерского баланса и оборотно-сальдовых ведомостей.</li> </ul>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Заинтересованность, демонстрация понимания значимости своей будущей профессии и проявления к ней устойчивого интереса.	Оценка деятельности студента в процессе работы над дипломным проектом. Наблюдение и оценки активности студента при проведении консультаций по выполнению дипломного проекта.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мотивированность, обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при планировании и организации технологического процесса производства различных видов пищевой, кормовой и технической продукции из водных биоресурсов Своевременность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе освоения образовательной программы при проведении консультаций по выполнению дипломного проекта.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Аргументированность, своевременность и способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных операций. Своевременность, правильность оценки их эффективности и качества.	Дневник практики за период практики с отзывом, заверенный печатью.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	Результативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных	Дневник практики за период практики с отзывом, заверенный печатью.

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	источников информации, включая электронные.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Выполнение профессиональных задач с использованием информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Дневник практики за период практики с отзывом, заверенный печатью.
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в процессе обучения.	Дневник практики за период практики с отзывом, заверенный печатью.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы. Ясность и аргументированность ответственности за результат выполнения профессиональных заданий.	Дневник практики за период практики с отзывом, заверенный печатью.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Способность планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	Дневник практики за период практики с отзывом, заверенный печатью.

<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Проявление интереса к инновациям в области управления производства в условиях частой смены технологий.</p>	<p>Дневник практики за период практики с отзывом, заверенный печатью.</p>
<p>ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности</p>	<p>Демонстрация готовности по обеспечению безопасных условий труда в профессиональной деятельности.</p>	<p>Дневник практики за период практики с отзывом, заверенный печатью.</p>

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Славянский технический рыбохозяйственный колледж (филиал)  
федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(Славянский филиал ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»)**

---

**ОТЧЁТ**

по \_\_\_\_\_  
(наименование практики)

студента \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

на \_\_\_\_\_  
(наименование предприятия)

с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от филиала \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

Славянка  
20\_\_ г.

Славянский технический рыбохозяйственный колледж (филиал)  
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

**Д Н Е В Н И К**  
**производственной практики студента**

1. Фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. Специальность \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. Группа \_\_\_\_\_

4. Сроки практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

5. Место прохождения \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

п. Славянка  
20\_\_ г.

## ОТЗЫВ

Ф.И.О \_\_\_\_\_

Студент(ка) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование учебного учреждения)

курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_

специальность \_\_\_\_\_

прошел(шла) практику на \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование предприятия)

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

За время пребывания на практике проявил (а) себя следующим образом:

Степень выполнения программы практики \_\_\_\_\_

Трудовая дисциплина \_\_\_\_\_

Отношение к работе \_\_\_\_\_

Заслуживает оценку \_\_\_\_\_

М.П.

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
должность, Ф.И.О., подпись

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

«Утверждаю»

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Руководитель практики от филиала \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Дата	Наименование работ	Подпись руководителя

## ДОГОВОР № \_\_\_\_\_

на проведение учебной (производственной, квалификационной) практики студентов Славянского технического рыбохозяйственного колледжа (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»

п. Славянка

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Славянский технический рыбохозяйственный колледж (филиал) ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз», именуемый в дальнейшем Филиал в лице директора \_\_\_\_\_, действующей на основании Доверенности, и

\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем Предприятие, в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава заключили настоящий договор о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

Предметом договора является прохождение учебной (производственной, квалификационной) практики студентами Филиала, обучающимися по специальности:

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

### 2. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН:

#### ***Предприятие обязуется:***

- 2.1. Принять студентов на практику и предоставить им рабочие места в соответствии с их специальностью.
- 2.2. Создать студентам условия безопасной работы и возможности для выполнения программы практики.
- 2.3. Назначить квалифицированных специалистов для руководства практикой в подразделениях (цехах, отделах, лабораториях т.д.) предприятия и до начала практики провести инструктаж по охране труда и технике безопасности с каждым студентом.
- 2.4. Предоставить студентам – практикантам возможность пользоваться лабораториями, мастерскими, библиотекой, чертежами, технической и справочной документацией, необходимыми для успешного выполнения ими программы практики, индивидуальных заданий, курсовых и дипломных проектов.
- 2.5. По окончании производственной практики дать на каждого студента письменный отзыв (характеристику) о качестве проделанной им работы; также о случаях нарушения трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка.
- 2.6. Расследовать несчастные случаи, происшедшие на Предприятии со студентами-практикантами Филиала, комиссией совместно с представителем Филиала в соответствии с действующим Положением о расследовании и учете несчастных случаев на производстве.

#### ***Филиал обязуется:***

- 2.7. До начала практики предоставить Предприятию программу практики.
- 2.8. Направить на Предприятие студентов в сроки, предусмотренные учебным планом проведения практики.
- 2.9. Выделить в качестве руководителей практики наиболее квалифицированных преподавателей.
- 2.10. Перед отправкой на практику провести медицинский осмотр всех студентов (по требованию Предприятия при заключении договора).

2.11. Оказать руководителям практики от Предприятия методическую помощь в организации и проведении практики.

2.12. Обеспечить соблюдение студентами трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка, установленного на Предприятии. Расследовать несчастные случаи, если они произойдут со студентами в период прохождения практики.

### 3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН:

3.1. Ответственность за проведение практики, создание здоровых и безопасных условий труда несут Филиал и Предприятие в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.2. В период прохождения практики на студентов распространяются стандарты, инструкции, правила и нормы по охране труда, правила внутреннего трудового распорядка и другие нормы и правила, действующие на предприятии по соответствующей профессии.

3.3. При неисполнении условий договора стороны не несут финансовой ответственности.

3.4. Иные условия, не предусмотренные данным договором, принимаются сторонами по согласованию.

3.5. Договор составлен в двух экземплярах, из которых один хранится в Филиале, а другой на Предприятии.

### 4. СРОКИ:

4.1. Срок действия договора с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

4.2. Сроки прохождения практики по каждой специальности и курсу оговариваются сторонами дополнительно.

### 5. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА СТОРОН:

**Филиал:** 692701, Приморский край, Хасанский район, п. Славянка, ул. Парковая, 6.  
Тел. 47-0-40, 47-8-35; факс 8(42331) 47-0-40.

**Предприятие:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Директор Славянского филиала  
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

\_\_\_\_\_

м.п

Директор \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

м.п

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

Руководитель практики от филиала \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Федеральное агентство по рыболовству  
 Славянский технический рыбохозяйственный колледж  
 (филиал) ФГБОУ ВО  
 «Дальневосточный государственный технический  
 рыбохозяйственный университет»  
 ул. Парковая. д . 6, п. Славянка, Хасанский  
 район, Приморский край, 692701, Россия  
 Тел. 8(42331) 47040; 47835; тел/факс 8(42331)47040

ПУТЕВКА № \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_  
 (фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ курса Славянского технического рыбохозяйственного колледжа (филиал)  
 ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» согласно договору /письму и приказу по филиалу  
 № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_ командирится

\_\_\_\_\_ (наименование предприятия)

\_\_\_\_\_ (адрес предприятия)

для прохождения \_\_\_\_\_ практики по специальности \_\_\_\_\_

с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Директор филиала \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
 м.п.

\_\_\_\_\_ подпись

\_\_\_\_\_ расшифровка подписи

\_\_\_\_\_ линия отреза

Славянский филиал ФГБОУ ВО  
 «Дальрыбвтуз»  
 692701, п. Славянка,  
 Хасанского района  
 ул. Парковая, 6

УДОСТОВЕРЕНИЕ № \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество, специальность, курс)

прибыл « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
 (наименование предприятия)

и проходит практику в должности \_\_\_\_\_

Инспектор отдела кадров \_\_\_\_\_  
 (подпись, печать, фамилия, инициалы)

*Примечание:* Отрезной талон высылается в адрес Славянского филиала Дальрыбвтуза в 3-х дневный срок после прибытия студента.

**Отметка о выполнении студентом производственной практики:**

Выбыл из филиала \_\_\_\_\_  
(дата)

Руководитель практики от филиала \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись, печать, фамилия, инициалы)

Прибыл на предприятие \_\_\_\_\_  
(дата)

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись, печать, фамилия, инициалы)

Выбыл с предприятия \_\_\_\_\_  
(дата)

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись, печать, фамилия, инициалы)

Прибыл в филиал \_\_\_\_\_  
(дата)

Руководитель практики от филиала \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись, печать, фамилия, инициалы)

ФИО студента, год рождения
1.
2.
3.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Славянский технический рыбохозяйственный колледж (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

на обучающегося(юся) в период производственной практики (преддипломной):

1.Ф.И.О.обучающегося (ейся) \_\_\_\_\_

№ группы \_\_\_\_\_ специальность \_\_\_\_\_

2.Место прохождения практики \_\_\_\_\_

3.Сроки прохождения практики с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

4.Согласно требованиям ФГОС СПО обучающийся (аяся) освоил(а):

<b>Общие компетенции</b>		<b>Освоена/не освоена</b>
<b>Профессиональные компетенции</b>		<b>Освоена/не освоена</b>

5.Виды и объём работ, выполненные обучающимся (ейся) во время практики:

Виды и объём работ, выполненных студентом во время практики, согласно программе практики	Качество выполнения работ (соответствует/не соответствует) заполняется руководителем практики от организации

6. Качество (оценка) выполненных работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика \_\_\_\_\_

**ХАРАКТЕРИСТИКА  
профессиональной деятельности**

7. Заключение: обучающийся (аяся) \_\_\_\_\_  
показал(а) \_\_\_\_\_ профессиональную подготовку,  
владение общими и профессиональными компетенциями согласно требованиям ФГОС СПО.

Руководитель практики  
от предприятия \_\_\_\_\_

Руководитель практики  
от Славянского филиала  
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» \_\_\_\_\_





