

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
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

среднего профессионального образования
(базовый профиль)

**Славянка
2019**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности).....	4
2. Результаты освоения производственной практики (по профилю специальности).....	7
3. Структура и содержание рабочей программы производственной практики (по профилю специальности).....	9
4. Условия реализации производственной практики (по профилю специальности).....	13
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности).....	16
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	24
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	25
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.....	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 4.....	30
ПРИЛОЖЕНИЕ 5.....	32
Лист ознакомления.....	34
Лист учета периодических проверок документа.....	35
Лист регистрации изменений.....	36

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1 Область применения программы.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовый уровень) подготовки в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД).

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей основных профессиональных образовательных программ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

1.2 Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

С целью овладения основными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) должен:

иметь практический опыт:

- определения сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
- оформления документов, удостоверяющих качество продукции;

уметь:

- вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией;
- выполнять технологические расчёты по производству продукции;
- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции;
- 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 пищевой продукцией;

- давать заключение о сортности продукции по результатам исследования и соответствия с требованиями нормативных документов;
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- производить расчёты производительности и количества единиц оборудования;
- осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

Знать:

- обоснованных направлениях и перспективах производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
- основные виды пищевой продукции из водных биоресурсов: охлаждённая и мороженая, копчёная, вяленая и сушеная, консервированная, солёная, маринованная, пряная и пресервы;
- о значении холода в рыбообрабатывающей промышленности;
- сущность процесса и способы размораживания мороженой продукции;
- сущность технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
- требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
- виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила её маркирования;
- режимы и сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
- пороки продукции и способы их предупреждения;
- принципы организации, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;
- типовые схемы контроля производства пищевой продукции;
- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для погрузо-разгрузочных и транспортных работ; для мойки и сортирования рыбы; для разделки рыбы и нерыбных объектов промысла; для охлаждения и и замораживания; для приведения продукции в товарный вид; для дефростации мороженого сырья; технологических линий для производства различных видов продукции;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;
- о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья;
- основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
- устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования;
- правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке;

- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- установленные рецептуры приготовления блюд;
- правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
- нормы порционирования блюд;
- способы художественного оформления различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий;
- режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.

Практика завершается дифференцированным зачетом, при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Время, отведенное на прохождение производственной практики (по профилю специальности) – 20 недель (720 часов).

1.3 Распределение времени практики, отводимого на производственную практику (по профилю специальности)

Индекс	Этапы и виды	Время в неделях
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	10
ПП.01.02	Производственная практика (по профилю специальности)	10
	Итого:	20

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения производственной практики (по профилю специальности) 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, 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
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

2. СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1 Тематический план производственной практики (по профилю специальности)

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов практики	Кол-во часов
ПК 1.1 – ПК 1.4	Раздел 1. Общие мероприятия	36
ПК 2.1 – ПК 2.5 ПК 3.1 – ПК 3.5	Раздел 2. Изучение технологических процессов на предприятии	588
	Итого	720

3.2 Содержание производственной практики (по профилю специальности).

Наименование разделов практики и тем	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, примерные виды работ	Объём часов
Раздел 1. Общие мероприятия		36
Тема 1.1 Общее ознакомление предприятием.	1.История и перспективы развития предприятия. 2.Мероприятия по охране окружающей среды на данном предприятии. 3.Ознакомление с технологическими процессами и оборудованием при изготовлении рыбных продуктов. 4.Продукция, выпускаемая предприятием. 5.Назначение и краткая характеристика основных и вспомогательных цехов предприятия, связь между цехами. 6.Правила внутреннего распорядка.	12
Тема 1.2 Инструктажи по технике безопасности и противопожарной технике.	1.Инструктаж по технике безопасности и противопожарной технике на предприятии. 2.Общие требования промышленной санитарии и личной гигиены работников.	12
Тема 1.3 Организация труда на рабочем месте	1.Нормативные документы по организации производственного процесса и рабочих мест. 2.Нормы выработки, расценки 3.Нормы повременной оплаты.	12
Раздел 2. Изучение технологических процессов на предприятии		684
Тема 2.1 Грузовые операции	1.Организация транспортных работ на предприятии и вне его. 2.Правила оформления отгрузочных документов. 3.Правила выполнения рабочих приёмов на отгрузочных и транспортных операциях.	12
Тема 2.2 Приёмка, мойка, сортирование и аккумуляирование рыбы.	1.Характеристика видов рыб, обрабатываемых на предприятии. 2.Технологические инструкции по приемке, мойке и сортированию рыбы. 3.Организация рабочих мест на приёмке, мойке и сортированию рыбы.	24

	4.НД на качество рыбы –сырца, охлаждённой и мороженой рыбы.	
Тема 2.3 Размораживание рыбы	1.Требования технологических инструкций по размораживанию 2.Соблюдение температурного и санитарного режимов. 3.Определение конца размораживания 4.Правила обслуживания механизированных дефростеров	24
Тема 2.4 Разделка рыбы вручную и на машинах	1.Цели разделки рыбы. Рабочие приёмы захвата рыбы с ленты транспортёра или из бункера. 2.Положение рабочего по отношению к рабочему столу или месту загрузки рыбы в машину. 3.Правила и приёмы разделки рыбы различными способами. 4.Правила и приёмы работы на рыборазделочных машинах. 5.Обслуживание рыборазделочных машин. 6.Способы разделки рыбы, используемые на предприятии. 7.Нормы отходов и нормы потерь при разделке рыбы.	36
Тема 2.5 Производство и транспортирование охлажденной рыбы	1.Технологические инструкции по производству и транспортированию охлажденной рыбы. 2.Контроль за процессом охлаждения. 3.Требования НД к качеству охлажденной продукции. 4.Правила обслуживания установок для охлаждения рыбы.	48
Тема 2.6 Производство, транспортирование и хранение мороженой рыбы.	1.Технологические инструкции по производству отдельных видов мороженой продукции. 2.Технологические инструкции по транспортированию и хранению мороженой продукции. 3.Контроль за процессом замораживания и хранения. 4.Требования НД к качеству готовой продукции. 5.Правила обслуживания морозильных аппаратов.	48
Тема 2.7 Производство солёной рыбной продукции.	1.Технологические инструкции по производству, упаковке и хранению солёной продукции. 2.Контроль за процессом посола. 3.Приготовление и подкрепление тузлука. 4.Определение концентрации тузлука. 5.Требования НД к качеству солёной продукции. 6. Режимы и срок хранения солёной продукции.	60

Тема 2.8 Производство пряной, маринованной рыбной продукции, пресервов.	1.Технологические инструкции по производству пресервов, пряной и маринованной рыбной продукции. 2.Требования НД к качеству пресервов, солёной и маринованной рыбной продукции. 3.Режимы и сроки хранения пресервов, пряной и маринованной рыбной продукции.	60
Тема 2.9 Производство икры.	1.Технологические инструкции по производству икорной продукции. 2.Требования НД к качеству икорной продукции. 3.Режимы и сроки хранения икры.	48
Тема 2.10 Производство вяленой, копчёной рыбной продукции и балычных изделий.	1.Технологические инструкции по производству вяленой, копчёной продукции. 2.Требования НД к качеству копчёной продукции. 3.Правила обслуживания коптильных установок.	60
Тема 2.11 Производство стерилизованных консервов.	1.Технологические инструкции по производству стерилизованных консервов. 2.Требования НД к качеству консервов. 3.Правила обслуживания оборудования для производства консервов.	72
Тема 2.12 Производство кулинарных изделий.	1.Технологические инструкции по производству кулинарной рыбной продукции. 2.Требования НД к качеству кулинарной продукции. 3.Режимы и сроки хранения кулинарной продукции.	48
Тема 2.13 Производство кормовых и технических продуктов.	1.Технологические инструкции по производству кормовой и технической рыбной продукции. 2.Требования НД к качеству продукции. 3.Схемы, описание работы и правила обслуживания рыбомучной установки.	48
Тема 2.14 Технохимический и микробиологический контроль производства.	1.Требования НД к качеству продукции. 2.Технологические инструкции по производству рыбной продукции. 3.Методика проведения контрольных работ по расходу сырья и материалов. 4.Методика и организация микробиологического контроля на предприятии.	96

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ).

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Выполнение программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется на рыбообрабатывающих 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
2. Информационно-сервисный комплекс «[Fish Information and Services](http://www.Fisch.com)»
www.Fisch.com
3. Университетская библиотека www.biblioclub.ru
Электронный справочник Информиио www.informio.ru

4.3 Общие требования к организации практики

Производственную практику (по профилю специальности) 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 кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы аналитической химии», «Биологические основы морского промысла», «Основы органической химии», «Основы физической и коллоидной химии», «Биохимия сырья водного происхождения».

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<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; -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 и отчет по практике, заверенные печатью предприятия. Дифференц.зачет по производственной практике</p>
<p>ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое</p>	<p>- обоснованность выбора технологического оборудования; - верность и точность расчетов производительности и количества</p>	

<p>оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов</p>	<p>единиц оборудования; - 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 и отчет по практике, заверенные печатью. Дифференц.зачет по производственной практике</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 и отчет по практике, заверенные печатью предприятия. Дифференц.зачет по производственной практике
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;	

ПК 3.3 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - 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 кулинарных изделий; - верность и точность определения физических показателей кулинарного изделия; - верность и точность выполнения химических анализов кулинарных изделий, в том числе определение: <ul style="list-style-type: none"> - массовой доли поваренной соли в кулинарных изделиях; - кислотности кулинарных изделий; 	
ПК 3.4. Порционировать, гарнировать и подавать блюда	-правильность действий при осуществлении технологических операций по порционированию и подаче приготовленных кулинарных изделий из водных биоресурсов.	

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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 освоения производственной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые	Мотивированность, обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения производственной практики.

методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	при планировании и организации технологического процесса производства различных видов кормовой и технической продукции из водных биоресурсов Своевременность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.	
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.	Дневник с отзывом за период практики, заверенный печатью
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Результативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные.	Дневник с отзывом за период практики, заверенный печатью
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Выполнение профессиональных задач с использованием информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Дневник с отзывом за период практики, заверенный печатью
ОК 6. Работать в коллективе и в	Коммуникабельность при взаимодействии с	Дневник с отзывом за период практики,

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	обучающимися, преподавателями и руководителями практики в процессе обучения	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 с отзывом за период практики, 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 с отзывом за период практики, заверенный печатью
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области технологии производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов в условиях частой смены технологий.	Дневник с отзывом за период практики, заверенный печатью
ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Демонстрация готовности по обеспечению безопасных условий труда в профессиональной деятельности.	Дневник с отзывом за период практики, заверенный печатью

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. командировается

_____ (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 (по профилю специальности):

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):

Общие компетенции		Освоена/не освоена
Профессиональные компетенции		Освоена/не освоена

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» _____

