

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

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

среднего профессионального образования
(базовый профиль)

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цели и задачи учебной практики.....	4
2.	Результаты освоения учебной практики.....	8
3.	Структура и содержание рабочей программы учебной практики.....	9
4.	Условия реализации учебной практики.....	13
5.	Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики.....	16
	ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	21
	ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	22
	ПРИЛОЖЕНИЕ 3.....	25
	ПРИЛОЖЕНИЕ 4.....	27
	ПРИЛОЖЕНИЕ 5.....	29
	Лист ознакомления.....	31
	Лист учета периодических проверок документа.....	32
	Лист регистрации изменений.....	33

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы.

Рабочая программа учебной практики – 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) ПМ 01.Производство пищевой продукции из водных биоресурсов, ПМ 05. Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

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 их возникновения.

Учебная практика направлена на формирование у студентов профессиональных навыков и умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках модулей основной профессиональной образовательной программы СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика направлена на освоение рабочей профессии в соответствии с видом профессиональной деятельности, в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

1.2 Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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:

- основных 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 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.

Задачами учебной практики являются:

- получение студентами первичных профессиональных умений и навыков по обработке рыбы и нерыбных объектов;

- подготовка студентов к осознанному и углублённому изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин.

При организации учебной практики реализуются следующие основные требования:

- выполнение государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией «Обработчик рыбы» 2-го разряда;

- отбор содержания практики на основе анализа профессиональной деятельности будущего специалиста, выявление основных умений и навыков, необходимых для овладения и подбора соответствующих им видов работ;

- непрерывность и последовательность овладения студентами профессиональными навыками;

- учёт знаний, умений и навыков, приобретённых в период практики;

- соответствие содержания учебной практики состоянию и развитию науки, техники и технологии;

По окончании учебной практики студенты должны:

знать:

- основные производственные сведения о предприятии;

- общие требования по технике безопасности, промышленной санитарии и противопожарной технике;

- правила техники безопасности, промышленной санитарии и противопожарной безопасности в производственных условиях;

- правила личной гигиены работников рыбообработывающих предприятий;

- основные виды рыб, обрабатываемых на данном заводе, их технологические характеристики;

- основные режимы и параметры мойки и сортирования рыбы на предприятиях;

- требования к качеству воды, используемой для мойки рыбы;

- основные виды и способы разделки рыб в зависимости от технологического использования;

- требования к организации рабочего места разделщика;

- характеристику основных процессов производства мороженой рыбы;

- основные температурные и санитарные режимы процесса размораживания;

- основы бочкового и чанового посола рыбы;

- основные требования НД к проведению технологических процессов производства солёной, копчёной продукции, а также других видов продукции, выпускаемых на данном предприятии;

- основные виды технологического оборудования и действующие на предприятии технологические линии;

уметь:

- проводить основные работы по выпуску рыбной продукции со строгим соблюдением правил по охране труда;

- строго соблюдать правила личной гигиены;

- определять основные виды рыбы, обрабатываемые на данном предприятии;

- мыть и сортировать рыбу в соответствии с требованиями НД;

- разделывать рыбу различными способами с соблюдением требований технологий, норм отходов и потерь, требований ТБ;

- выполнять основные операции по производству мороженой рыбы;

- осуществлять загрузку и выгрузку морозильных аппаратов;

- производить размораживание рыбы различными способами;

- производить посол рыбы различными способами;

- готовить и подкреплять тузлук, определять концентрацию тузлука.

Учебная практика завершается 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. Обучающиеся, не выполнившие программу практики, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Время, отведенное на прохождение производственной практики (по профилю специальности) – 3 недели (108 часов).

1.3 Распределение времени практики, отводимого на учебную практику

Индекс	Этапы и виды	Время в неделях
УП.00	Учебная практика	3
	Итого:	3

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности ПМ.01 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов и ПМ 05 Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов
ПК 2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов
ПК 3	Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов
ПК 4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК 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

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов учебной практики	Всего часов
ПК 1 – ПК 5 ОК 1 – ОК 10	Раздел 1. Общие мероприятия	6
	Раздел 2. Практическое обучение для получения рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»	102
	Итого	108

3.2 Содержание учебной практики

Наименование разделов практики и тем	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, примерные виды работ	Объём часов
Раздел 1. Общие мероприятия		6
Тема 1.1 Ознакомление с предприятием Вводный инструктаж. Охрана труда на рабочем месте и промышленная санитария.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Ознакомление с предприятием, правилами и требованиями, действующими на предприятии. 2.Инструктажи по технике безопасности, промышленной санитарии и противопожарной технике. 3.Правила внутреннего распорядка. 4. Правила техники безопасности при работе на машинах, установках, транспортных средствах. 5. Противопожарные мероприятия в цехе, особенности их осуществления. 6. Санитарные правила и нормы, действующие на предприятии рыбной отрасли 7. Санитарные требования к предприятиям рыбной промышленности: освещение, вентиляция, отопление, канализация, водоснабжение. 8.Санитарные требования к организации технологических процессов. 9.Общая характеристика дезинфекции и дезинфицирующих материалов. 	6
Раздел 2. Практическое обучение для получения рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов» 2-го разряда.		102
Тема 2.1 Организация труда на основных рабочих местах.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Требования нормативных документов (ТИ, СанПин и т.д.) к организации производственного процесса и рабочих мест в цехах рыбообработывающих предприятий. 2. Основные требования к подготовке и обслуживанию рабочих мест. 	6

Тема 2.2 Сырьё и материалы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика видов рыб, нерыбных объектов, обрабатываемых в данном цехе. 2. Основные виды пищевых и упаковочных материалов, используемых в цехе. 3. Источники поступления сырья. 	6
Тема 2.3 Мойка и сортирование рыбы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Требования НД к мойке рыбы и нерыбных объектов промысла. 2. Правила и приёмы сортирования рыбы, беспозвоночных, морепродуктов на данном предприятии по видам, размерам и качеству согласно НД. 	6
Тема 2.4 Разделка рыбы вручную и на машинах.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Цели технологического процесса разделки рыбы. 2. Рабочие приёмы захвата рыбы с ленты транспортера или из бункера-накопителя. 3. Положение рабочего по отношению к рыбообделочному столу или месту загрузки рыбы в рыбообделочную машину. 4. Правила и приёмы ручной разделки рыбы разными способами. 5. Правила и приёмы работы на рыбообделочных машинах. 6. Способы разделки рыбы, используемые на предприятии. 7. Действующие нормы отходов и потерь при разделке различных видов рыб и нерыбных объектов промысла. 8. Использование средств малой механизации для разделки рыбы. 	6
Тема 2.5 Производство мороженой рыбной продукции.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные способы замораживания рыбы на рыбообработывающих предприятиях. 2. Технологические инструкции по производству отдельных видов мороженой продукции. 3. Контроль процесса замораживания. 4. Требования НД к качеству готовой продукции. 5. Глазирование мороженой рыбы 6. Упаковывание готовой продукции. 	6
Тема 2.6 Размораживание рыбы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Требование технологических инструкций при размораживании. 2. Соблюдение температурного и санитарного режимов. 3. Размораживание рыбы на воздухе и в ваннах с водой. 4. Размораживание рыбы в механизированных дефростерах. 5. Определение конца размораживания. 	6
Тема 2.7 Производство	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологические инструкции по бочковому и чановому посолу рыбы. 	12

солёной, пряной и маринованной рыбы	2.Контроль процесса посола. 3.Приготовление и подкрепление тузлука. 4.Определение концентрации тузлука. 5. Требования НД к качеству солёной рыбы.	
Тема 2.8 Производство копчёной, вяленой и сушеной рыбы	1.Технологические инструкции по производству копчёной, вяленой и сушеной рыбной продукции, выпускаемой на предприятии. 2.Последовательность технологических операций. 3.Контроль за процессом копчения, вяления и сушения рыбной продукции. 4.Требования НД к качеству копчёной, вяленой и сушеной рыбной продукции. 5.Характеристика топлива, используемого на предприятии для копчения.	12
Тема 2.9 Обработка икры лососевых, тресковых и сельдевых рыб.	1.Технологические инструкции по производству икорной продукции. 2.Требования НД к качеству икорной продукции. 3.Режимы и сроки хранения	12
Тема 2.10 Основное технологическое оборудование и производственные линии	1.Схемы, описание, технологическая характеристика технологического оборудования. 2.Правила обслуживания технологического оборудования и производственных линий. 3.Техника безопасности при обслуживании оборудования.	30

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

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

4.3 Общие требования к организации практики

Учебную практику проводят в сроки, установленные графиком учебного процесса на данный учебный год, и организуются на основе договоров между колледжем 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 отчёта 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: «Биологические основы морского промысла», «Микробиология, санитария и гигиена», «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», «Охрана труда».

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Определять качество сырья и материалов для производства охлажденной и мороженой продукции	- правильность определения качественных признаков сырья и пищевых материалов;	Дневник производственной практики и отчет по практике. Зачет по учебной практике.
ПК 1.2. Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства охлажденной и мороженой продукции	- верность и точность определения параметров технологических процессов производства охлажденной и мороженой рыбной продукции; - правильность установки и регулирования режимов охлаждения и замораживания рыбы и морепродуктов;	Дневник производственной практики и отчет по практике. Зачет по учебной практике.
ПК 1.3. Осуществлять техническое обслуживание оборудования для производства охлажденной и мороженой продукции	- обоснованность выбора оборудования для производства охлажденной и мороженой рыбной продукции; - правильность и точность технического обслуживания оборудования для производства охлажденной и мороженой продукции при соблюдении правил эксплуатации и техники безопасности; - верность определения неисправностей в работе оборудования и принятие мер для их устранения;	Дневник производственной практики и отчет по практике. Зачет по учебной практике.

<p>ПК 1.4. Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству охлажденной и мороженой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность и скорость выполнения технологических операций (в соответствии требованиями нормативной и технической документации); - ручной и машинной мойке рыбы; - сортировке рыбы по видам, размерам, внешнему виду и консистенции; - разделке рыбы вручную (снятие чешуи, удаление жучек, обесшкуривание, обезглавливание рыбы всех видов (кроме осетровых и сомов); - зябрение и жабрование рыбы всех видов (кроме осетровых и сома); - разделке резке вручную рыбы всех видов на пласт, полупласт и филе (сома – на колодку, поротую с удалением внутренностей); -замораживанию рыбопродукции (укладка рыбы в загрузочные корзины/противни), заполнение загрузочными корзинами/противнями морозильных аппаратов, замораживание рыбы в морозильных аппаратах, выгрузка корзин из морозильных аппаратов, извлечение рыбопродукции из корзин, глазирование в глазирочном аппарате и 	<p>Дневник производственной практики и отчет по практике. Зачет по учебной практике.</p>
--	---	--

	вручную; - упаковке и маркировке охлажденной и мороженой рыбопродукции;	
ПК 1.5. Предотвращать возможность возникновения брака готовой охлажденной и мороженой продукции	- верность и точность определения пороков (дефектов) охлажденной и мороженой рыбопродукции;	Дневник производственной практики и отчет по практике. Зачет по учебной практике.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность, 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 образовательной программы при выполнении работ по учебной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мотивация, обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при планировании и организации собственной деятельности по производству охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов. Современность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций по разделке рыбы по производству охлажденной и мороженой продукции в период прохождения учебной практики.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях	Аргументированность, своевременность и способность принимать	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения

	решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных операций.	образовательной программы, при выполнении технологических операций по разделке рыбы на лабораторных занятиях, по производству охлажденной и мороженой продукции в период прохождения учебной практики.
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, использования различных источников информации, включая электронные.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении работ по учебной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение профессиональных задач с использованием информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций производства охлажденной и мороженой продукции из водных практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллективом, руководством, потребителями.	Коммуникабельность при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями в процессе обучения.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении работ по учебной практике.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу	Ответственность за результат выполнения	Наблюдение и оценка деятельности студента в

членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий	заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.	процессе освоения образовательной программы учебной практике.
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	Наблюдение и оценка использования студентом методов и приёмов личной организации: в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области технологии производства пищевой продукции из водных биоресурсов в условиях частой смены технологий.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы при выполнении технологических операций производству пищевой продукции из водных биоресурсов на учебной практике.
ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Демонстрация готовности, безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Оценка готовности студента обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

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 колледжа _____

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 колледжа _____
(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 и 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. подпись _____ расшифровка подписи _____
 м.п.

_____ 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 учебной практики:

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» _____

