



Обособленное структурное подразделение
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
"Астраханский государственный технический университет"
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015

():
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 , INNLE=7710568760, OGRN=
1047797019830, L= . , = RU, CN=
:12:04:50

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики (по профилю специальности) для специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка)

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 35.02.10 Обработка водных биоресурсов и рабочих программ профессиональных модулей:

ПМ.01 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов;

ПМ.02 Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;

ПМ.03 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов;

ПМ.04 Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов;

ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;

ПМ 06 Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов.

Организация-разработчик: ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчик:

ОСП «Волго - Каспийский
морской рыбопромышленный
колледж»
ФГБОУ ВО «АГТУ»

преподаватели

Аверьянова Н.Д.
Галкина Н.В.
Маркова А.Ф.
Тутаринова М.Н.

(место работы)

(занимаемая
должность)

(инициалы, фамилия)

Эксперт от работодателя:

ИП Паршиков А.А., фабрика
«Весна»

Заведующая
производственной
лаборатории


Н.В. Свищева

(место работы)


(занимаемая
должность)


(инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии водных биоресурсов от «31» августа 2020 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии  /Н.Д. Аверьянова

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства  А.С. Москаленко

Заместитель директора по учебной работе  /А.Ю. Кузьмин

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	15
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	18
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	37
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	40

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью ППССЗ по специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1. Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.
2. Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
3. Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.
4. Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов.
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
6. Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов

1.2. Цель и задачи учебной практики

Цель – получение обучающимися специальных умений и знаний по изготовлению пищевой, кормовой и технической продукции на рыбообрабатывающих предприятиях; в области организации и планирования работ исполнителями; планирования и анализа основных технико-экономических показателей деятельности предприятия, необходимых для работы в профессиональной деятельности.

Задачи:

- обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области;
- способствовать приобретению обучающимися умений решать производственные ситуации с использованием нормативных документов;
- способствовать развитию навыков по правилам приемки, методов отбора и подготовки средней пробы пищевой, кормовой и технической продукции для

лабораторного анализа, составлению типовых схем контроля производства пищевой, кормовой и технической продукции;

- способствовать приобретению обучающимися умений планировать, инструктировать и оценивать работу исполнителей;
- способствовать развитию навыков и умений расчёта основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе производственной практики должен:

Производство пищевой продукции из водных биоресурсов:

иметь практический опыт:

- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
- оформления документов, удостоверяющих качество продукции;

уметь:

- пользоваться нормативными документами, регламентирующими подразделение рыбы по размерному ряду ;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортирования к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству;
- выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования к качеству тары и материалов;
- выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения;
- подготавливать и разделять рыбу и беспозвоночных вручную и на машинах;
- составлять технологические схемы производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
- 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;
- оформлять отгрузочные документы и документы, удостоверяющие качество отгружаемой продукции;
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;
- осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

знать:

- роль техника-технолога в решении задач рационального использования сырья водного происхождения;
- принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов;
- физико-химические и технологические свойства и особенности сырья водного происхождения;
- предсмертные и посмертные изменения, происходящие в сырье при заготовке и хранении, их влияние на качество сырья, качество и выход готовой продукции;
- принципы, методы и способы консервирования сырья;
- правила и условия заготовки сырья, его транспортирования, приемки по количеству и качеству;
- пороки рыбы-сырца и нерыбных объектов промысла, способы их предупреждения и устранения;
- сущность первичной обработки сырья;
- виды разделывания рыбы, используемой при производстве пищевой продукции;
- технологические и санитарные требования к цехам первичной обработки рыбы и морепродуктов;
- материалы рыбообработывающего производства, их характеристику;
- об основных направлениях и перспективах производства пищевой продукции из водных биоресурсов;

- основные виды пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, копченая, вяленая, сушеная, консервированная, соленая, маринованная, пряная и пресервы;
- значение 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 продукции пищевой продукции и правила ее маркирования;
- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
- пороки продукции и способы их предупреждения;
- принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;
- правила приемки, 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 сортировки 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;

Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов:

иметь практический опыт:

- определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;
- оформления документов, удостоверяющих качество продукции.

уметь:

- выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами;

- пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования к качеству тары и материалов;
- выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кормовой и технической продукции;
- анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;
- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;
- давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;

знать:

- физико-химические и технологические свойства и особенности сырья водного происхождения;
- об основных направлениях и перспективах производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- основные виды кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- пороки продукции и способы их предупреждения;
- принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;
- правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;
- типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции;

Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов:

иметь практический опыт:

-

- определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;

- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;

уметь:

- планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;

- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кулинарной продукции;

- взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты;

- готовить сырье к кулинарной обработке;

- разделывать рыбу и беспозвоночных;

- укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию;

- составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией;

- анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;

- готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;

- оформлять документы, удостоверяющие качество кулинарной продукции;

- разрабатывать рецептуры новых видов кулинарных изделий;

- определять качество исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

знать:

- основные технологии производства кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;

- о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья;

- устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования;

- правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке;

- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
- сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий
- пороки продукции и способы их предупреждения;
- принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой кулинарной продукции;
- правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;
- типовые схемы контроля производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.
- установленные рецептуры приготовления блюд
-

Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов:

иметь практический опыт:

- участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) отрасли и структурного подразделения по обработке водных биоресурсов;
- участия в управлении первичным трудовым коллективом;
- ведения документации установленного образца;

уметь:

- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели производства продукции из водных биоресурсов;
- планировать работу исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ;

- составлять формы отчетности.

знать:

- основы организации производства продукции из водных биоресурсов;
- структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные производственные показатели работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила учета первичного документооборота, учета и отчетности.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

иметь практический опыт:

- определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;

уметь:

- планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
- взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты;
- готовить сырье к кулинарной обработке;
- разделять рыбу и беспозвоночных;
- укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию;
- составлять маркировку транспортной и потребительской тары с продукцией изделий из водных биоресурсов массового производства

- анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;
- готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- оформлять документы, удостоверяющие качество кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
- определять качество исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

знать:

- основные технологии производства кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
- о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
- устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования;
- правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке;
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую
- упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
- сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
- режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
- пороки продукции и способы их предупреждения;
- принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
- правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;
- типовые схемы контроля производства кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства

- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.
- установленные рецептуры приготовления блюд

Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов

Иметь практический опыт:

- компоновки поточных линий по производству продукции из водных биоресурсов;
- разработки, внедрения и эффективного использования системы собственного контроля, основанной на принципах ХАССП.

уметь:

- рассчитывать проектную мощность рыбообрабатывающих предприятий;
- выбирать и рассчитывать технологическое оборудование;
- выбирать и обосновывать технологическую схему производства заданного ассортимента продукции;
- составлять график работы проектируемого предприятия;
- выполнять технологические расчеты производства;
- расчет площадей складских помещений для хранения сырья и готовой продукции;
- проектировать технологические линии с соблюдением поточности производства;
- оформлять проектную документацию;
- анализировать работу действующих рыбоперерабатывающих предприятий, внедривших систему качества, основанную на принципах ХАССП и работу других предприятий на возможность внедрения системы собственного контроля качества;
- составлять жизненный цикл продукции из водных биоресурсов;
- осуществлять поиск необходимой информации для разработки системы качества по специальной и справочной литературе, нормативным документам, отраслевым периодическим изданиям, с помощью информационно-поисковых служб Internet;

- составлять документы подготовительного этапа;
- составлять информацию на продукцию;
- составлять информацию о производстве;
- производить анализ рисков и выбирать учитываемые опасные факторы при производстве различных видов продукции из гидробионтов;
- выявлять критические контрольные точки при производстве различных видов продукции из гидробионтов;
- составлять рабочие листы ХАССП;
- разрабатывать основные санитарные инструкции предприятия;
- осуществлять оформление производственных и санитарных журналов;
- выделять условно грязные и условно чистые зоны на плане предприятия;
- составлять схему грузопотоков и маршруты движения персонала;
- проставлять точки подвода холодной и горячей воды на плане предприятия;
- анализировать эффективность функционирования системы собственного контроля на предприятии
- **знать:**
- основные положения проектирования рыбообрабатывающих предприятий;
- виды строительства;
- стадии проектирования;
- инженерные изыскания;
- понятие реконструкции рыбоперерабатывающих предприятий;
- задачи дипломного проектирования;
- основы технологического проектирования;
- требования, предъявляемые к планировке рыбоперерабатывающих предприятий;
- общие положения компоновки оборудования рыбообрабатывающих предприятий;
- основные элементы и конструкции здания: фундаменты, колонны, балки;
- административно-бытовые помещения;
- инженерное оборудование;
- санитарные требования к береговым рыбообрабатывающим предприятиям;

- санитарные требования к производственным и бытовым помещениям;
- проектирование мероприятий по безопасности жизнедеятельности, охране окружающей среды;
- требования ЕСКД и ЕСТД к оформлению содержания текстовой и графической частям дипломной работы;
- актуальность вопроса повышения качества и безопасности продукции;
- историю внедрения системы качества, основанной на принципах ХАССП;
- международные организации по вопросу качества и безопасности продуктов питания;
- внутренние и внешние преимущества применения системы ХАССП на предприятиях;
- основные положения Регламента № 852/2004 ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА от 29 апреля 2004 года по гигиене пищевых продуктов;
- основные понятия, термины и определения в области контроля качества и управления качеством;
- виды исходной информации, необходимой для разработки системы качества ХАССП;
- основные положения законов РФ «О техническом регулировании», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и др.;
- принципы разработки системы ХАССП;
- документы подготовительного этапа;
- требования к специалистам группы ХАССП;
- функциональные обязанности координатора и технического секретаря;
- организационную структуру предприятия;
- основные направления реализации политики в области качества и безопасности выпускаемой пищевой продукции;
- нормативные документы, связанные с производством продукции из водных биоресурсов;

- опасные факторы, сопряженные с производством продукции из водных биоресурсов;
- планово-предупреждающие и корректирующие действия;
- алгоритм выбора критических контрольных точек;
- ключевые условия программы санитарного контроля, встроенной в систему ХАССП;
- этапы разработки основных санитарных инструкций предприятия;
- порядок разработки основных стандартов предприятия;
- порядок проведения внутренних проверок системы ХАССП;
- внешнюю и внутреннюю документацию системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики

Всего: 13 недель, 468 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата практики
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 (подчиненных), 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.

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результата практики
1	2	3
Производство пищевой продукции из водных биоресурсов	ПК 1.1 Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Проводить мероприятия по организации технологического процесса производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

	ПК 1.2 Готовить к работе эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Проводить подготовку технологического оборудования к эксплуатации для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов. Выполнять основные и вспомогательные операции на различном технологическом оборудовании.
	ПК 1.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Составлять схемы контроля производства различных видов пищевой продукции; обоснование точек, методов и средств контроля. Проводить контроль технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
	ПК 1.5 Анализировать причины брака и предотвращать его возможность возникновения.	Проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции.
	ПК 1.6 Подготавливать водные биоресурсы к обработке различными способами в зависимости от их вида, характеристики и других факторов.	Решать производственные ситуации с использованием показателей физических свойств рыбы и морепродуктов, производить расчеты калорийности различных видов рыбы и морепродуктов. Определять размерно-массовую характеристику и производить расчет массового состава рыбы. Пользоваться нормативными документами, регламентирующими подразделение рыбы по размерному ряду. Выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами. Подготавливать и разделять рыбу и беспозвоночных.
Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	Проводить мероприятия по организации технологического процесса 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.	Проводить подготовку технологического оборудования к эксплуатации для производства различных видов кормовой и технической продукции из водных биоресурсов. Выполнять основные и вспомогательные операции на различном технологическом оборудовании.
	ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	Составлять карты контроля производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
	ПК 2.4 Определять качество сырья, полуфабрикатов, материалов и тары, готовой продукции.	Определять органолептические, физические и химические показатели качества сырья, полуфабрикатов, материалов и тары, готовой продукции.
	ПК 2.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	Проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции.
Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов	ПК 3.1 Планировать и организовывать процесс производства различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов	Проводить мероприятия по организации технологического процесса производства рыбных кулинарных изделий из водных биоресурсов.
	ПК 3.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов	Проводить подготовку к эксплуатации технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов. Выполнять основные и вспомогательные операции, эксплуатируя технологическое оборудование.
	ПК 3.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов	Составлять карты контроля производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
	ПК 3.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	Проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции.

Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов	ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов	Знать производственную структуру организации (предприятия). Участвовать в планировании и анализе основных показателей производства продукции из водных биоресурсов
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Участвовать в планировании работы исполнителей
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Подбирать методы контроля исполнителей
	ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Составлять учетно-отчетную документацию
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	ПК 5.1 Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов.	Проводить мероприятия по организации технологического процесса производства различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов. Решать производственные задачи по приготовлению полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов
	ПК 5.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.	Проводить подготовку к эксплуатации технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов. Выполнять основные и вспомогательные операции, эксплуатируя технологическое оборудование.
	ПК 5.3 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	Решать производственные ситуации, возникающие при приеме сырья из различных видов рыбы и морепродуктов. Определять размерно-массовую характеристику и производить расчет массового состава рыбы. Пользоваться нормативными документами. Выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами. Подготавливать и разделять рыбу и нерыбное водное сырьё.

ПМ 06 Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов	ПК 6.1 Выбирать основное технологическое оборудование, рассчитывать мощность предприятия и компоновать линию с соблюдением поточности производства.	Решать производственные задачи по правильности выбора технологического оборудования, расчета мощности предприятия и компоновки производственных линий с соблюдением поточности производства. Выполнять требования общестроительного и санитарно-технического проектирования
	ПК 6.2 Вести поиск необходимой информации для разработки, внедрения и функционирования системы качества и безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП.	Проводить мероприятия по поиску необходимой информации для разработки, внедрения и эффективной работы системы качества, основанной на принципах ХАССП.
	ПК 6.3 Ориентироваться в вопросах разработки, внедрения и эффективного использования системы собственного контроля, основанной на принципах ХАССП.	Проводить мероприятия по подготовке документов системы ХАССП.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.6	ПМ.01 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.	288	8 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	ПМ.02 Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	36	8 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.5	ПМ. 03 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.	36	8 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	ПМ. 04 Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов.	36	8 семестр

<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10. ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3.</p>	<p>ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.</p>	<p>36</p>	<p>8 семестр</p>
<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10 ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3</p>	<p>ПМ 06 Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов</p>	<p>36</p>	<p>8 семестр</p>

3.2 Содержание производственной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
1	2	3	4	5
Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.				
МДК01.01 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность. Ознакомление с предприятием и отделениями предприятия.	Ознакомление студентов с рабочей программой и порядком прохождения практики. Ознакомление с рыбообработочным предприятием и его отделениями. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ.	ОП06 Охрана труда. Введение. МДК 01.01 Технология производства охлажденных и мороженных продуктов из водных биоресурсов.	6
	Подготовка водных биоресурсов к обработке различными способами в зависимости от их вида, характеристик и других факторов.	Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при разделывании рыбы. Ознакомление с правилами разделывания и мойки рыбы на предприятиях в зависимости от вида выпускаемой продукции.	Тема 1.3 Заготовка, транспортирование, хранение и первичная обработка водных биоресурсов.	6
	Планирование и организация технологического процесса производства охлажденной продукции из водных биоресурсов.	Ознакомление с технологической инструкцией по изготовлению охлажденной продукции из водных биоресурсов. Ознакомление с требованиями технических условий на рыбу-сырец внутренних водоемов. Ознакомление с требованиями ГОСТ 814-96 Рыба охлажденная. Ознакомление с производством охлажденной продукции на предприятии.	Тема 1.6 Сущность технологических процессов производства охлажденной продукции из водных биоресурсов	6
	Планирование и организация технологического процесса производства мороженой рыбы.	Ознакомление с технологической инструкцией по изготовлению мороженой рыбы из водных биоресурсов. Ознакомление с ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Ознакомление с производством мороженой рыбы на предприятии.	Тема 1.8 Производство мороженой рыбы и нерыбных объектов промысла	6
				288

<p>Планирование и организация технологического процесса производства филе мороженого.</p>	<p>Ознакомление с технологической инструкцией по изготовлению мороженого рыбного филе из водных биоресурсов. Ознакомление с ГОСТ 3948-90 Филе рыбное мороженое. Ознакомление с производством мороженого рыбного филе на предприятии. Выполнение технологических расчетов производства мороженого рыбного филе (продуктовый расчет и сырьевой баланс). Расчет расхода потребительской и транспортной тары, упаковочных материалов.</p>	<p>Тема 1.9 Производство мороженого филе и фарша</p>	<p>6</p>
<p>Планирование и организация технологического процесса производства фарша мороженого. Анализ причин брака и предложения возможности его возникновения</p>	<p>Ознакомление с технологической инструкцией по изготовлению мороженого рыбного фарша из водных биоресурсов. Ознакомление с ОСТ 15-378-2000 Фарш рыбный пищевой мороженый. Ознакомление с производством мороженого рыбного фарша на предприятии. Выполнение технологических расчетов производства мороженого рыбного фарша (продуктовый расчет и сырьевой баланс). Расчет расхода потребительской и транспортной тары, упаковочных материалов.</p>	<p>Тема 1.9 Производство мороженого филе и фарша.</p>	<p>6</p>
<p>Подготовка к работе и эксплуатирование технологического оборудования для производства охлажденной и мороженой продукции из подлных биоресурсов.</p>	<p>Ознакомление с картами контроля производства охлажденной и мороженой рыбы, мороженого рыбного филе и фарша.</p>	<p>Тема 1.12 Контроль производства охлажденной и мороженой продукции. Правила приемки</p>	<p>6</p>
<p>Выполнение технологических операций по производству охлажденной и мороженой продукции</p>	<p>Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства охлажденной и мороженой рыбы. Правила техники безопасности при работе на подъемно-транспортном оборудовании.</p>	<p>Тема 1.14 Оборудование для погрузо-разгрузочных работ и транспортных работ.</p>	<p>6</p>
<p>Выполнение технологических операций по производству охлажденной и мороженой продукции</p>	<p>Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства мороженого рыбного филе.</p>	<p>Тема 1.16 Оборудование для разделывания рыбы и морепродуктов.</p>	<p>6</p>

	<p>дукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Правила техники безопасности при работе на рыбообделочном и морозильном оборудовании.</p> <p>Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства мороженого рыбного фарша.</p> <p>Правила техники безопасности при работе на подъемно-транспортном, рыбообделочном и морозильном оборудовании.</p> <p>Ознакомление с линиями производства мороженой рыбы, мороженого рыбного филе и мороженого рыбного пищевого фарша из водных биоресурсов.</p>	<p>Тема 1.18 Основное холодильное оборудование, холодильные установки.</p> <p>Тема 1.17 Оборудование для измельчения, перемешивания и протирания рыбы и морепродуктов.</p> <p>Тема 1.18 Основное холодильное оборудование, холодильные установки.</p> <p>Тема 1.21 Линии для производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
<p>всего</p> <p>МДК Технология производства соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов.</p>	<p>Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность. Ознакомление с предприятием и отделениями предприятия.</p>	<p>Ознакомление студентов с рабочей программой и порядком прохождения практики.</p> <p>Ознакомление с рыбообрабатывающим предприятием и его отделениями.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ.</p>	<p>ОП.06 Охрана труда. Введение.</p> <p>МДК 01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов</p>	<p>90</p> <p>6</p>
<p>Планирование и организация технологического процесса производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов.</p>	<p>Ознакомление с технологической инструкцией по изготовлению соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов.</p> <p>Ознакомление с требованиями ГОСТ 7442-2002, ГОСТ 6052-2004; ГОСТ 7368-79; ОСТ 15 12-70. Ознакомление с производством соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов на предприятии.</p>	<p>Выполнение технологических расчетов производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов (продуктовый расчет и сырьевой баланс).</p> <p>Расчет расхода потребительской и транспортной тары, упаковочных материалов.</p> <p>Ознакомление с правилами подготовки и</p>	<p>Тема 2.2. Производство и хранение соленой продукции из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 2.3. Производство продукции пряного посола и маринованной из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 2.3. Производство продукции пряного посола и маринованной из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 2.3. Производство продукции пряного посола и маринованной из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 2.8 Оборудование и линии для</p>	<p>18</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>12</p>

	<p>эксплуатации технологического оборудования для производства соленой, маринованной, прямой продукции. Правила техники безопасности при работе на оборудовании для производства соленой, маринованной, прямой продукции и пресервов из водных биоресурсов.</p> <p>Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства пресервов. Правила техники безопасности при работе на оборудовании и линиях для производства соленой, маринованной, прямой продукции и пресервов из водных биоресурсов.</p> <p>Ознакомление с линиями производства соленой, маринованной, прямой продукции и пресервов из водных биоресурсов.</p>	<p>эксплуатации технологического оборудования для производства соленой, маринованной, прямой продукции. Правила техники безопасности при работе на оборудовании для производства соленой, маринованной, прямой продукции и пресервов из водных биоресурсов.</p> <p>Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства пресервов. Правила техники безопасности при работе на оборудовании и линиях для производства соленой, маринованной, прямой продукции и пресервов из водных биоресурсов.</p> <p>Ознакомление с линиями производства соленой, маринованной, прямой продукции и пресервов из водных биоресурсов.</p>	<p>производства соленой, маринованной, прямой продукции и пресервов из водных биоресурсов.</p>
<p>Тема 2.8 Оборудование и линии для производства соленой, маринованной, прямой продукции и пресервов из водных биоресурсов.</p>			<p>Тема 2.8 Оборудование и линии для производства соленой, маринованной, прямой продукции и пресервов из водных биоресурсов.</p>
<p>Тема 2.8 Оборудование и линии для производства соленой, маринованной, прямой продукции и пресервов из водных биоресурсов.</p>			<p>Тема 2.8 Оборудование и линии для производства соленой, маринованной, прямой продукции и пресервов из водных биоресурсов.</p>
<p>66</p>			
<p>МДК 01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 3.1. Производство вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов</p>	<p>Ознакомление с технологической инструкцией по изготовлению вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов. Ознакомление с требованиями технических условий на рыбу-сырец внутренних водоемов и рыбы океанического промысла.</p> <p>Ознакомление с требованиями ГОСТ 1551-93 Рыба вяленая.</p> <p>Ознакомление с производством вяленой и сушеной продукции на предприятии.</p>	<p>Ознакомление с технологической инструкцией по изготовлению копченой продукции из водных биоресурсов. Ознакомление с требованиями технических условий на рыбу-сырец внутренних водоемов и рыбы океанического промысла.</p> <p>Ознакомление с требованиями: ГОСТ 11482-96 Рыба холодного копчения. ТУ. ГОСТ 6481-97 Изделия балычные из осетровых рыб холодного копчения вяленые. ТУ. ГОСТ 813-2002-96 Сельди холодного копчения. ТУ. ГОСТ 11482-96 Рыба холодного копчения. ТУ. ГОСТ 7447-97 Рыба горячего копчения. ТУ.</p> <p>Ознакомление с производством копченой продукции на предприятии.</p>	<p>МДК 01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.</p>
<p>6</p>			<p>Тема 3.2. Производство копченой продукции из водных биоресурсов</p>
<p>6</p>			

	<p>Выполнение технологических расчетов производства копченой, вяленой и сушеной продукции (продуктовый расчет и сырьевой баланс). Расчет расхода тары, упаковочных материалов, топлива.</p> <p>Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства вяленой и сушеной продукции. Правила техники безопасности при работе сушильных камер.</p> <p>Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства копченой продукции. Правила техники безопасности при работе копильных камер.</p> <p>Ознакомление с линиями производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Выполнение технологических расчетов производства копченой, вяленой и сушеной продукции (продуктовый расчет и сырьевой баланс). Расчет расхода тары, упаковочных материалов, топлива.</p> <p>Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства вяленой и сушеной продукции. Правила техники безопасности при работе сушильных камер.</p> <p>Ознакомление с линиями производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Тема 3.1. Производство вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов</p> <p>Тема 3.2. Производство копченой продукции из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 3.4. Технологическое оборудование для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 3.4. Технологическое оборудование для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.</p>	6
<p>МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов</p>	<p>Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность. Ознакомление с предприятием и отделениями предприятия.</p>	<p>Ознакомление студентов с рабочей программой и порядком прохождения практики.</p> <p>Ознакомление с рыбообработочным предприятием и его отделениями.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ.</p>	<p>ОП.06 Охрана труда. Введение.</p> <p>МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов</p> <p>Тема 4.3. Производство натуральных консервов из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 4.4. Производство консервов в томатном соусе из водных биоресурсов.</p>	6
<p>всего</p>				42
		<p>Ознакомление с требованиями нормативных документов: ГОСТ 7452-97, ГОСТ 13865-68, ГОСТ 16978-99.</p> <p>Решение производственных ситуаций.</p>	<p>Тема 4.5. Производство консервов в масле из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 4.6. Производство комбинированных консервов и консервов из нерыбных объектов промысла.</p>	6

		ГОСТ 25856-97.	Ознакомление с требованиями нормативных документов по составлению маркировок для крышек банок, для этикеток для банок и ящиков, групповых упаковок. Решение производственных ситуаций.		
Составление схем технического контроля производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов.		Составление карты контроля производства натуральных консервов, консервов в томатном соусе	Тема 4.7. Контроль производства стерилизованных консервов. Тема 4.9. Контроль качества натуральных консервов и натуральных с добавлением масла. Тема 4.11. Контроль качества консервов в томатном соусе.		6
Контроль качества тары и готовой продукции.		Составление карты контроля производства консервов в масле, комбинированных консервов	Тема 4.7. Контроль производства стерилизованных консервов. Тема 4.10. Контроль качества консервов в масле. Тема 4.12. Контроль качества рыбоовощных консервов и паштетов.		6
		Определение нормы закладки рыбы и других компонентов, массы нетто, предельного отклонения от массы нетто в консервах из водных биоресурсов.	Тема 4.7. Контроль производства стерилизованных консервов. Тема 4.9. Контроль качества натуральных консервов и натуральных с добавлением масла. Тема 4.10. Контроль качества консервов в масле. Тема 4.11. Контроль качества консервов в томатном соусе. Тема 4.12. Контроль качества рыбоовощных консервов и паштетов.		6

		<p>Контроль качества растительного масла, определение массовой доли отстоя в масле в консервах с добавлением масла, определение массовой доли сухих веществ в консервах в томатном соусе.</p>	<p>Тема 4.7. Контроль производства стерилизованных консервов. Тема 4.9. Контроль качества натуральных консервов и натуральных с добавлением масла. Тема 4.10. Контроль качества консервов в масле. Тема 4.11. Контроль качества консервов в томатном соусе. Тема 4.12. Контроль качества рыбоовощных консервов и паштетов.</p>	6
		<p>Контроль качества уксусной кислоты, определение массовой доли поваренной соли, общей кислотности в консервах из водных биоресурсов.</p>	<p>Тема 4.7. Контроль производства стерилизованных консервов. Тема 4.9. Контроль качества натуральных консервов и натуральных с добавлением масла. Тема 4.10. Контроль качества консервов в масле. Тема 4.11. Контроль качества консервов в томатном соусе. Тема 4.12. Контроль качества рыбоовощных консервов и паштетов.</p>	6
		<p>Контроль качества жесты и алюминия; проверка качества поверхности листов и рулонов; определение номера (толщины) жесты; определение пористости жесты; определение массы оловянного покрытия жесты</p>	<p>Тема 4.8. Контроль качества тары для производства консервов.</p>	6
<p>Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов.</p>		<p>Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов</p>	<p>Тема 4.17 Линия для производства консервов из водных биоресурсов</p>	18
<p>всего</p>		<p>Ознакомление с линиями производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов.</p>	<p>Тема 4.17 Линия для производства консервов из водных биоресурсов</p>	12
<p>Итого</p>				90
<p>ПМ. 02 Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов. МДК02.01 Технология производства кормовой</p>	<p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ.</p>		<p>ОП.06 Охрана труда. Введение. МДК 02.01 Технология производства кормовой и технической продукции из водных</p>	6

и технической продукции из водных биоресурсов.	<p>электробезопасность. Ознакомление с предпрятием и отделениями предприятия.</p> <p>Ознакомление с требованиями стандартов на производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов. Изучение правил маркировки тары по ГОСТ 7630, ГОСТ Р 51074, ГОСТ 14192. Разбор производственных ситуаций.</p>	<p>Ознакомление с областью применения нормативных документов на кормовую и техническую продукцию из водных биоресурсов, характеристиками органолептических показателей кормовой и технической продукции из водных биоресурсов. Решение производственных ситуаций.</p> <p>Ознакомление с требованиями нормативных документов на основные виды потребительской, транспортной и инвентарной тары. Изучение правил маркировки тары по ГОСТ 7630, ГОСТ Р 51074, ГОСТ 14192. Разбор производственных ситуаций.</p>	<p>биоресурсов</p> <p>Тема 1.5. Хранение и транспортирование кормовой рыбной муки</p>	6
<p>Планирование и организация технологического процесса производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Ознакомление с технологической инструкцией по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</p>	<p>Тема 1.2. Рыбные корма</p> <p>Тема 1.3. Теоретические основы и способы производства кормовой рыбной муки</p> <p>Тема 1.4. Сущность технологических процессов производства кормовой рыбной муки</p>	<p>Тема 1.2. Рыбные корма</p> <p>Тема 1.3. Теоретические основы и способы производства кормовой рыбной муки</p> <p>Тема 1.4. Сущность технологических процессов производства кормовой рыбной муки</p>	6
<p>Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Тема 1.7. Установки и оборудование для производства кормовой рыбной муки.</p> <p>Тема 1.10. Установки и оборудование для производства жиров и витаминных препаратов.</p> <p>Тема 1.13 Технологическое оборудование для производства технической продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Тема 1.7. Установки и оборудование для производства кормовой рыбной муки.</p> <p>Тема 1.10. Установки и оборудование для производства жиров и витаминных препаратов.</p> <p>Тема 1.13 Технологическое оборудование для производства технической продукции из водных биоресурсов.</p>	6

Составление технохимического контроля и производства кормовой продукции из водных биоресурсов.	схем контроля и производства кормовой продукции из водных биоресурсов.	Составление карты контроля производства кормовой муки. Составление карты контроля производства ветеринарного жира. Составление карты контроля производства витаминных препаратов. Составление карты контроля производства витаминного и перламутрового препаратов из чешуи рыб. (методы отбора проб, методы контроля и анализа, правила приемки). Составление карты контроля производства витаминного и перламутрового препаратов из чешуи рыб. (методы отбора проб, методы контроля и анализа, правила приемки). Составление карты контроля производства технической продукции (методы отбора проб, методы контроля и анализа. Правила приемки).	Тема 1.6. Контроль производства и качества кормовой продукции из водных биоресурсов. Методы отбора проб. Методы контроля и анализа. Правила приемки. Тема 1.9. Контроль производства и качества жиров и витаминных препаратов из водных биоресурсов. Методы отбора проб. Методы контроля и анализа. Правила приемки. Тема 1.12. Контроль производства и качества технической продукции из водных биоресурсов. Методы отбора проб. Методы контроля и анализа. Правила приемки.	6
Контроль качества сырья и готовой продукции.		Определение массовой доли хлористого натрия в кормовой муке. Определение массовой доли сырого протеина в муке. Определение массовой доли антиокислителя в муке. Определение массовой доли фосфора в муке. Определение массовой доли кальция в муке. Методы отбора проб. Методы контроля и анализа. Правила приемки. Определение органолептических показателей рыбных жиров и витаминных препаратов. Определение плотности и кислотного числа рыбного жира.	Тема 1.6. Контроль производства и качества кормовой продукции из водных биоресурсов. Методы отбора проб. Методы контроля и анализа. Правила приемки. Тема 1.9. Контроль производства и качества жиров и витаминных препаратов из водных биоресурсов. Методы отбора проб. Методы контроля и анализа. Правила приемки.	6
Всего				36
ЦМ.03 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.				

<p>МДК. 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>	<p>Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность. Знакомление с предприятием и отделениями предприятия.</p>	<p>Изучение инструкций по технике безопасности, промышленной санитарии, личной гигиене, противопожарной технике. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и технике безопасности. Знакомление с рабочим местом и объектом работ по приготовлению кулинарных изделий из водных биоресурсов. Продукция, выпускаемая предприятием.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов. Тема 1.1. Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве. Тема 1.2 Технология приготовления полуфабрикатов из водных биоресурсов. Тема 1.3 Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>	<p>6</p>
	<p>Планирование и организация технологического процесса производства различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов</p>	<p>Знакомление с областью применения нормативных документов. Знакомление с требованиями нормативных документов к качеству сырья водного происхождения и вспомогательным материалам. Назначение и краткая характеристика основных и вспомогательных цехов предприятия, связь между ними.</p>	<p>Тема 1.1. Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве. Тема 1.2 Технология приготовления полуфабрикатов из водных биоресурсов Тема 1.15 Стандартизация и системы управления качеством продукции. ХАССП</p>	<p>6</p>
		<p>Определение качества сырья, полуфабрикатов для изготовления простых кулинарных блюд из рыбы и морепродуктов, приготовления горячих, холодных и деликатесных кулинарных изделий из водных биоресурсов; Изучение ТИ по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Тема 1.1. Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве. Тема 1.2 Технология приготовления полуфабрикатов из водных биоресурсов.</p>	<p>6</p>

	<p>Правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку. Пороки продукции и способы их предупреждения; Определение качества сырья, полуфабрикатов и готовых рыбомучных кулинарных изделий; доведение до готовности, режимы тепловой обработки. Технологии приготовления рыбомучных кулинарных изделий. Изучение установленных рецептов рыбомучных кулинарных изделий. Пороки продукции и способы их предупреждения; Определение качества сырья и полуфабрикатов для приготовления вторых замороженных блюд; режимы обработки.</p>	<p>Правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку. Пороки продукции и способы их предупреждения; Определение качества сырья, полуфабрикатов и готовых рыбомучных кулинарных изделий; доведение до готовности, режимы тепловой обработки. Технологии приготовления рыбомучных кулинарных изделий. Изучение установленных рецептов рыбомучных кулинарных изделий. Пороки продукции и способы их предупреждения; Определение качества сырья и полуфабрикатов для приготовления вторых замороженных блюд; режимы обработки.</p>	<p>Тема 1.1. Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве. Тема 1.2. Технология приготовления полуфабрикатов из водных биоресурсов Тема 1.4. Технологии приготовления кулинарных изделий из рыбного фарша Тема 1.5. Технологии приготовления рыбомучных кулинарных изделий Тема 1.16. Технологическое нормирование при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов</p>	6
<p>Подготовка к работе и эксплуатации технологического оборудования для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>	<p>Правила техники безопасности при работе с оборудованием. Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов. Линии производства жареной и печеной рыбы. Оборудование, входящее в состав линии: назначение, устройство и принцип действия. Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов. Технологическое оборудование для производства рыбомучной кулинарии. Аппараты для замораживания и охлаждения готовых кулинарных изделий из водных биоресурсов. Правила обслуживания и охраны труда при эксплуатации линий для производства кулинарной продукции.</p>	<p>Тема 1.1. Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве 1.19 Оборудование для термической обработки Тема 1.21. Технологическое оборудование и линии для производства кулинарной продукции Тема 1.1. Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве 1.19 Оборудование для термической обработки. Тема 1.21. Технологическое оборудование и линии для производства кулинарной продукции</p>	6	
<p>ВСЕГО</p>	<p>ПМ.04 Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов</p>		36	

Управление работами по производству из водных биоресурсов	Планировать график работы оборудования, определять время работы поточной линии.	Составление и заполнение схемы производственной структуры рыбокомбината. Определение длительности производственного цикла в зависимости от видов движения предметов труда. Определение производственного задания рабочему месту потока.	МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации (предприятия) Тема 1.1. Производственная структура организации (предприятия), структурного подразделения.	6
	Планирование численности производственного персонала, определение производительности труда.	Участвовать в планировании численности производственного персонала. Выбор норм труда. Обоснование выбора метода мотивации и стимулирования труда работников.	МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации (предприятия) Тема 1.2. Трудовые ресурсы организации (предприятия), структурного подразделения	6
	Правильность составления схемы режима труда и отдыха. Подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала.	Определение схемы режима труда и отдыха. Обоснованность выбора метода мотивации работников и методов нормирования труда.	МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации (предприятия) Тема 1.2. Трудовые ресурсы организации (предприятия), структурного подразделения	6
	Илустрировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ	Выбор способа проведения инструктажа и контроля исполнителей на всех стадиях работы. Выбор методов оценки качества работ исполнителями. Анализ показателей работы цеха (участка). Участвовать в проведении инвентаризации.	МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации (предприятия) Тема 1.3. Планирование деятельности организации (предприятия), структурного подразделения	6
	Составление учётной документации.	Заполнение инвентаризационной ведомости. Заполнение форм отчётности.	МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации (предприятия) Тема 1.5. Анализ деятельности организации (предприятия), структурного подразделения	6
всего			МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации (предприятия) Тема 1.6. Хозяйственный учёт организации (предприятия), структурного подразделения.	36
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.				

<p>ПМ 05Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.</p>	<p>Знакомство с нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортировку к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству. Выбор оптимального режима хранения сырья, руководствуясь нормативными документами.</p>	<p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при разделывании рыбы. Производственная структура рыбного цеха. Планировка рыбного цеха заготовочного предприятия. Материально-техническое оснащение рыбных цехов по производству кулинарных изделий. Инвентарь, используемый при производстве рыбных кулинарных изделий. Горячий цех, холодный цех, овощной цех, кулинарный цех. Организация работы рыбного цеха</p>	<p>Тема 1. Организация работы цехов по производству рыбных кулинарных изделий. Тема 2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов. Тема 10. Организация хранения сырья и готовой продукции.</p>	<p>6</p>
<p>Ознакомление с правилами разделывания и мойки рыбы на предприятиях в зависимости от вида выпускаемой продукции. Разработка технологических процессов производства кулинарных изделий массового производства. Подготовка рабочего места для приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов из коплетной и кнельной массы рыбы. Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Технология приготовления блюд из жареной рыбы Приготовление фаршированной и запеченной рыбы Приготовление рыбных бульонов и соусов на их основе. Приготовление заправок супов из рыбы и морепродуктов.</p>	<p>Тема 1. Организация работы цехов по производству рыбных кулинарных изделий. Тема 2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов. Тема 6. Технология приготовления салатов из водных биоресурсов Тема 7. Технология приготовления рыбобулочных кулинарных изделий из водных биоресурсов</p>	<p>Тема 1. Организация работы цехов по производству рыбных кулинарных изделий. Тема 2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов. Тема 6. Технология приготовления салатов из водных биоресурсов Тема 7. Технология приготовления рыбобулочных кулинарных изделий из водных биоресурсов</p>	<p>6</p>
<p>Обработка традиционных видов овощей используемых для приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов. Подготовка полуфабрикатов массового производства Приготовление основных блюд и гарниров из круп, бобовых и теста.</p>	<p>Механическая кулинарная обработка овощей Технологический процесс приготовления основных гарниров.</p>	<p>Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий. Тема 3. Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из рыбы. Тема 4. Технологический процесс приготовления основных рыбных супов и соусов.</p>	<p>Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий. Тема 3. Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из рыбы. Тема 4. Технологический процесс приготовления основных рыбных супов и соусов.</p>	<p>6</p>

	<p>Определение качества сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы и перыбного водного сырья.</p> <p>Приготовление простых кулинарных блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Приготовление супов и соусов из водных биоресурсов.</p> <p>Выполнение технологических расчетов по производству супов и соусов.</p> <p>Раздильвание беспозвоночных.</p> <p>Разработка технологических процессов производства кулинарных изделий из морепродуктов.</p> <p>Составление нормативных документов для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>Выбор оптимального режима хранения готовой продукции руководствуясь нормативными документами.</p>	<p>Технология приготовления блюд из морепродуктов</p> <p>Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов</p> <p>Приготовление рыбомучных кулинарных изделий</p> <p>Расчет сырья, гарниров, определение количества порций при приготовлении блюд для разного типа предприятий.</p> <p>Расчет сырья и определение количества порций при приготовлении холодных блюд и холодных закусок с учетом сезона, и взаимозаменяемости сырья, продуктов.</p> <p>Оценка условий хранения и сохраняемости пищевых продуктов.</p> <p>Расчет фактической и нормируемой естественной убыли (решение ситуационных задач). Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление обших и специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп.</p> <p>Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости. Определение количества запасов продуктов и сырья.</p>	<p>Тема 5. Блюда из морепродуктов из перыбного водного сырья.</p> <p>Тема 9. Технологические расчеты по производству продукции из водных биоресурсов</p> <p>Тема 10. Организация хранения сырья и готовой продукции.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>36</p>
ПМ 06 Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов				
<p>ПМ 06 Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов.</p>	<p>Изучение технологического оборудования предприятия для производства различных видов рыбной продукции из водных биоресурсов</p> <p>Знакомство с компоновкой линей предприятия для производства продукции из водных биоресурсов</p>	<p>Ознакомление с техническими характеристиками используемого технологического оборудования и проверка обоснованности выбора технологического оборудования и верности расчетов производительности и количества единиц оборудования</p> <p>Ознакомление с генеральным планом предприятия, планами цехов и отделений.</p> <p>Ознакомление с существующими линиями по производству различных видов рыбной продукции и проверка правильности компоновки с соблюдением поточности производства</p>	<p>Тема 1.1 Основные положения проектирования рыбообрабатывающих предприятий</p> <p>Тема 1.2 Основы технологического проектирования</p> <p>Тема 1.3 Общестроительное и санитарно-техническое проектирование</p>	<p>6</p> <p>6</p>

	<p>Знакомство с информацией для разработки, внедрения и функционирования системы качества и безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП.</p>	<p>Ознакомление с используемой информацией для разработки, внедрения и функционирования системы качества и безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП при производстве мороженой, соленой, вяленой и копченой продукции.</p> <p>Ознакомление с используемой информацией для разработки, внедрения и функционирования системы качества и безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП при производстве консервов и пресервов</p>	<p>Тема 2.1 Система собственного контроля предприятия, основанная на принципах ХАССП.</p> <p>Тема 2.2 Подготовительный этап внедрения системы собственного контроля.</p>	6
	<p>Знакомство с документами предприятия по системе собственного контроля, основанной на принципах ХАССП.</p>	<p>Ознакомление с краткой характеристикой предприятия, областью распространения системы качества и организационной структурой предприятия.</p> <p>Ознакомление с информацией на выпускаемую по системе качества продукцию</p> <p>Ознакомление с информацией на производство (блок схемы, описание технологических процессов, схемы производственного контроля: визуальный контроль, контроль санитарного состояния производства, контроль условий производства).</p>	<p>Тема 2.2 Подготовительный этап внедрения системы собственного контроля.</p>	6
		<p>Ознакомление с учитываемыми опасными факторами при производстве различных видов рыбной продукции на производстве, выбором критических контрольных точек в производстве и рабочими листами ХАССП;</p> <p>Ознакомление с программой санитарного контроля, встроеной в систему ХАССП</p>	<p>Тема 2.3 Основной этап разработки системы собственного контроля</p>	6
		<p>Ознакомление со стандартами предприятия, схемами грузопотоков и маршрутов движения персонала на плане предприятия, условно грязными и чистыми зонами на плане предприятия.</p>	<p>Тема 2.4 Планирование предприятий по производству продукции из гидробионтов.</p>	6

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение об учебной и производственной практике;
- программа производственной практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- график проведения практики;
- график консультаций.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

- перечень заданий для проведения зачетного задания;
- рекомендации по оформлению отчета по практике.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация данной программы требует необходимости прохождения практики на рыбообрабатывающем предприятии.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. А. Курочкин. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 255 с.
2. Глазунов Ю.Т., Ершов А.М., Ершов М.А., Похольченко В.А. Процессы сушки, копчения и вяления рыбы. -М.:Моркнига,2015.-261с.
3. Иванова Е. Е. Технология морепродуктов.- М. : Издательство Юрайт, 2017. - 183 с.
4. Ким И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для СПО- М. : Издательство Юрайт, 2017. — 315 с.
5. Ким И.Н., Ким Г.Н. Эколого-технологические аспекты копчения рыбных продуктов. -М.: Моркнига, 2017. -351с.

6. Рязанова, О.А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учеб. / О.А. Рязанова, В.М. Дацун, В.М. Позняковский. —Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 572 с.
7. Сафронова, Т.М. Сырье и материалы рыбной промышленности. учеб. / Т.М. Сафронова, В.М. Дацун, С.Н. Максимова. Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 336 с.
8. Сибикин М. Ю. Технология производства охлажденной и мороженой рыбы: учебное пособие для вузов . Москва, Берлин: Директ-Медиа, 2015-298 с.

4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Производство пищевой продукции из водных биоресурсов; Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов; Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов и специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

4.6. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;

- практическая часть;
- приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

- Приложения могут содержать инструкции по технике безопасности при проведении учебной практике, нормативные документы, регламентирующие требования к качеству тары и материалов; эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.

- Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – TimesNewRoman, размер шрифта - 12 кегль.

Работа над **отчетом по производственной практике** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций выпускника:

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес(ОК 1 ФГОС по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень).
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество(ОК 2 ФГОС по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень).
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность(ОК 3 ФГОС по специальности«Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень).
- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития(ОК4ФГОС по специальности«Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень).
- использовать информационно коммуникационные технологии для

совершенствования профессиональной деятельности (ОК 5 ФГОС по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень).

- Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями(ОК 6 ФГОС по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень)
- Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий(ОК 7 ФГОС по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень)
- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации(ОК 8 ФГОС по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень)
- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9 ФГОС по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень)
- Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности (ОК 10 ФГОС по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень)

Проявление интереса к инновациям в области управления производства в условиях частой смены технологий.

а также профессиональных компетенций:

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 1.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения

ПК 1.6. Подготавливать водные биоресурсы к обработке различными способами в зависимости от их вида, характеристики и других факторов.

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, материалов и тары, готовой продукции.

ПК 2.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.1 Планировать и организовывать процесс производства различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов

ПК 3.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 3.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

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 результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

ПК 5.1 Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов

ПК 5.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 5.3 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения

ПК 6.1 Выбирать основное технологическое оборудование, рассчитывать мощность предприятия и компоновать линию с соблюдением поточности производства.

ПК 6.2 Вести поиск необходимой информации для разработки, внедрения и функционирования системы качества и безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП.

ПК 6.3 Ориентироваться в вопросах разработки, внедрения и эффективного использования системы собственного контроля, основанной на принципах ХАССП.

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -верность и точность выбора нормативного документа в зависимости от необходимости решения той или иной производственной ситуации; -обоснованность выбора технологической схемы производства продукции из водных биоресурсов; -правильность составления технологической схемы производства основных видов продукции из водных биоресурсов. -верность и точность технологических расчетов по производству пищевой рыбной продукции -обоснованность определения потребности в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре -правильность составления маркировки транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией -правильность оформления отгрузочных документов, а также документов, удосто- 	<p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>

	<p>веряющих качество</p> <p>-правильность действий при выполнении основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов.</p>	
<p>ПК 1.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>-обоснованность выбора технологического оборудования;</p> <p>-верность и точность расчетов производительности и количества единиц оборудования</p>	<p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</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 пищевой продукции из водных биоресурсов.</p> <p>- правильность выбора схемы контроля производства различных видов пищевой продукции; обоснование точек, методов и средств контроля</p>	<p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</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;</p> <p>-верность и точность определения пороков (дефектов)</p>	<p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования,</p>

	<p>рыбной продукции и обоснование профилактических мер по их предупреждению;</p>	<p>соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>
<p>ПК 1.6 Подготавливать водные биоресурсы к обработке различными способами в зависимости от их вида, характеристики и других факторов.</p>	<p>-обоснованность и точность решения производственных ситуаций с использованием физических свойств рыбы;</p> <p>-правильность определения истинной и валовой калорийностей различных видов рыб;</p> <p>-верность и точность определения размерно-массовой характеристики и расчета массового состава рыбы;</p> <p>-правильность и обоснованность выбора оптимальных режимов хранения и способов консервирования сырья водного происхождения;</p> <p>-правильность действий при первичной обработке и разделывании рыбы различными способами.</p>	<p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</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;</p> <p>правильность составления технологической схемы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>верность и точность технологических расчетов производства кормовой и технической продукции из вод-</p>	<p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>

	<p>ных 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>ПК 2.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>обоснованность выбора технологического оборудования;</p> <p>верность и точность расчетов производительности и количества единиц оборудования;</p> <p>правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности</p>	<p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>
<p>ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из вод-</p>	<p>-обоснованность последовательности технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>	<p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники</p>

ных биоресурсов.	-правильность выбора схемы контроля производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; обоснование точек, методов и средств контроля.	безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.
ПК 2.4 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	<p>-верность и точность проведения входного контроля при приемке продукции и отбора проб, подготовки средней пробы для лабораторного анализа;</p> <p>-верность и точность определения органолептических показателей качества кормовой муки и технического жира;</p> <p>-верность и точность определения качества кормовой муки и технического жира физическими методами;</p> <p>-верность и точность выполнения химических анализов кормовой муки и технического жира по стандартным и экспресс-методам</p>	<p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>
ПК. 2.5Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	<p>- правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества готовой продукции;</p> <p>- верность и точность определения пороков кормовой и технической продукции и обоснование профилактических мер по их предупреждению.</p>	<p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>

<p>ПК 3.1 Планировать и организовывать приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>	<p>-правильность подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке. значение соблюдения; -термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья; -обоснованность основных технологий приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов</p>	<p>Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>
<p>ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>	<p>- обоснованность выбора технологического оборудования; - верность и точность расчетов производительности и количества единиц оборудования; - правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности.</p>	<p>Зачет по производственной практике. Дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 3.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>	<p>- правильность и точность выполнения основных и ручных и механизированных технологических операций приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов; - правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и техники</p>	<p>Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>

	безопасности.	
ПК 3.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества готовой продукции; - своевременное и верное выявление пороков (дефектов) готовой продукции и обоснование профилактических мер по их предупреждению 	<p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность расчетов производительности труда; - правильность составления сметы затрат; - обоснованность выбора способа расчета экономического эффекта и эффективности; - правильность составления плана работы (индивидуального, цеха, бизнес-план). 	<p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий</p>
ПК 4. 2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора технологического оборудования и способа расстановки его внутри цеха; - верность расчета численности персонала; - правильность выбора и расчета норм труда; - обоснованность выбора мотивации работников; 	<p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий</p>
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора способа загрузки линии производства продукции; - правильность подбора персонала; - обоснованность исполь- 	<ul style="list-style-type: none"> - Зачет по производственной практике. - Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при

	<p>зования методов мотивация работников;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность составления схемы режима работы и отдыха; - обоснованность методов нормирования труда; - правильность выбора способа контроля за соблюдением требований техники безопасности на производстве; 	<p>выполнении заданий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. - Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий
ПК4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> - правильность проведения инструктажа и выбора способа контроля исполнителей на всех стадиях работы; - безошибочность проведения анализа составленных форм отчетности; - обоснованность выбора метода оценки качества выполнения работ; - безошибочность проведения анализа и статистических расчетов по результатам работы; - оперативность и безошибочность проведение инвентаризации. 	<p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий</p>
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> - безошибочность составления графика документооборота; - безошибочность составления форм отчетности; - верность и точность заполнения бухгалтерского баланса и оборотно-сальдовых ведомостей. 	<p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий</p>
ПК 5.1 Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов.	<p>правильность подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке.</p> <p>значение соблюдения;</p> <p>-термического режима в производстве кулинарных</p>	<p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и ра-</p>

	<p>изделий из рыбы и нерыбного сырья;</p> <p>-обоснованность основных технологий приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов</p>	<p>бочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>
<p>ПК 5.2 Выполнять технологические операции приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>	<p>-безошибочность принципов целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов для изготовления кулинарных изделий;</p> <p>-правильность условий заготовки сырья, его транспортирования, приемки по количеству и качеству;</p> <p>-правильность технологических и санитарных требований к цехам по изготовлению кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>-основные направления и перспективы производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>-сущность технологических процессов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>-обоснованность выбора действий в нестандартной производственной ситуации;</p> <p>-соблюдение требований нормативной документации;</p> <p>-определение перечня возможных проблем и степени риска, возникающих при разработке конкретных технологических процессов производства кулинарных изделий</p>	<p>Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>

<p>ПК 5.3 Подготавливать водные биоресурсы к обработке различными способами в зависимости от их вида, характеристики и других факторов.</p>	<p>-обоснованность и точность решения производственных ситуаций; -верность и точность определения размерно-массовой характеристики и расчета массового состава рыбы; -правильность и обоснованность выбора оптимальных режимов хранения и способов термической обработки сырья водного происхождения; -правильность действий при первичной обработке и разделывании рыбы различными способами</p>	<p>Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>
<p>ПК.6.1 Выбирать и рассчитывать технологическое оборудование, компоновать линию с соблюдением поточности производства</p>	<p>- обоснованность выбора технологического оборудования; - верность и точность расчетов производительности и количества единиц оборудования; - правильность компоновки линии проектируемого производства. - правильность выполнения требований общественного и санитарно-технического проектирования</p>	<p>Дифференцированный зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p>
<p>ПК 6.2 Вести поиск необходимой информации для разработки, внедрения и функционирования системы качества и безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП.</p>	<p>- верность и точность выбора необходимой информации и нормативного документа для составления документов системы; - правильность составления документов подготовительного этапа для заданного рыбообработывающего предприятия; - правильность составления документов на продукцию и производство</p>	<p>Дифференцированный зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p>
<p>ПК 6.3 Ориентироваться в вопросах разработки, внедрения и эффективного использования системы собст-</p>	<p>- обоснованность анализа рисков, выбора учитываемых опасных факторов и выявления ККТ (критических контрольных точек); - правильность составления</p>	<p>Дифференцированный зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное ис-</p>

венного контроля, основанной на принципах ХАССП.	рабочих листов ХАССП; - правильность составления санитарных программ; - правильность и обоснованность выполнения требований нормативных документов при проектировании предприятия; - правильность функционирования системы ХАССП на предприятии.	пользование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.
--	---	---

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявлять устойчивый интерес к будущей профессии.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Мотивированная, 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.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике
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.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике
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.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на практике по учебной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной	Выполнение профессиональных задач с использованием информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике

деятельности		
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в процессе обучения.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых) за результат выполнения задания.	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.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Способность планировать и организовывать задачи профессионального и личного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области управления производства в условиях частой смены технологий.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике
ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области управления производства в условиях частой смены технологий.	Оценка готовности обучающегося к выполнению правил по обеспечению безопасных условий в профессиональной деятельности