



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
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=
:11:58:01

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (преддипломной) практики

для специальности

**35.02.10 Обработка водных биоресурсов
(базовая подготовка)**

Астрахань
2022

Программа производственной преддипломной 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: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчик:

ОСП «Волго - Каспийский
морской рыбопромышленный
колледж»
ФГБОУ ВО «АГТУ»
(место работы)

преподаватель

Галкина Н.В.

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Эксперты от работодателя:

ИП Паршиков А.А., фабрика
«Весна»
(место работы)

заведующая
производственной
лаборатории

Н.В. Свищева

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

ООО научно-
исследовательский институт
АЦРП «Каспрыбтестцентр»
(место работы)

заведующая
лаборатории

Е.Н. Корнущенко

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

ООО «Астрахань-Фиш»

технолог

Р.С. Максименко

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии водных биоресурсов от «28» августа 2018 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии
водных биоресурсов _____


Н.Д. Аверьянова

Согласованно с заведующим


Отделением технологии и рыбного хозяйства _____


М.А. Муханова

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе 31.08.2022 года

Заместитель директора

по морскому образованию _____


Е.В. Мартемьянова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	14
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	21
4.	УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	43
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	47

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной преддипломной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной преддипломной практики является частью ППСЗ 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 производственной преддипломной практики

Цель – получение обучающимися специальных умений и знаний по изготовлению пищевой, кормовой и технической продукции на рыбообработывающих предприятиях; в области организации и планирования работ исполнителями; планирования и анализа основных технико-экономических показателей деятельности предприятия, необходимых для работы в профессиональной деятельности; разработки и внедрения на рыбоперерабатывающих предприятиях системы качества, основанной на принципах ХАССП

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

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе производственной преддипломной 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 разделывать 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 расчеты 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;
- составлять технологические схемы производства пищевой продукции из нерыбных объектов промысла.

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 рыбообрабатывающего 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 размораживания 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:

- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции;
- оформления документов, удостоверяющих качество продукции.

уметь:

- вести технологические процессы производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной документацией;
- выполнять технологические расчеты производства кормовой и технической продукции;
- обосновывать выбор технологии получения кормовой продукции на основании знания химического состава сырья;
- определять потребность в антиокислителе, таре и упаковочных материалах;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кормовых и технических продуктов;
- анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;
- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;
- составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукцией;
- давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;
- 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:

- о современных тенденциях производства кормовой и технической продукции в соответствии с Концепцией развития рыбного хозяйства России на период до 2020 года;
- о значении и перспективах производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- классификацию способов производства кормовой и технической продукции и их сравнительную характеристику;
- сущность технологических процессов производства основных видов кормовой и технической продукции;
- виды и требования к таре для упаковывания кормовой и технической продукции и правила ее маркирования;

- режимы, сроки хранения и транспортирования кормовой и технической продукции;
- требования к качеству кормовой и технической продукции;
- экспресс - методы определения химических показателей;
- пороки кормовой и технической продукции и способы их предупреждения;
- принципы организации, методы и способы технoхимического контроля производства и качества сырья, материалов, кормовой и технической продукции;
- правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;
- типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции;
- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для производства кормовой рыбной муки; для производства рыбьего жира; для приведения продукции в товарный вид; установок для производства кормовой рыбной муки и жира;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

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 массового производства

уметь:

- взвешивать сырьё, материалы и полуфабрикаты;
- готовить сырьё к кулинарной обработке;
- разделять рыбу и беспозвоночных;
- формировать и панировать полуфабрикаты;
- разрабатывать технологические процессы производства кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
 - готовить рабочее место;
 - пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортировки к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству;
- предотвращать возможность возникновения кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
 - выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами
- выполнять технологические расчеты по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных
- видов овощей, круп, бобовых, характеристику пряностей и приправ используемых для приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и нерыбного сырья, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из водных биоресурсов массового производства
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
- температурный режим, правила приготовления основных кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
- температуры подачи и правила хранения кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства

- о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
- основные технологии приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
- установленные рецептуры приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
- правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
 - нормы порционирования блюд;
- способы художественного оформления различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
- сроки и условия хранения кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства
- режимы транспортировки кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства

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;
- плано-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 Место и время проведения производственной преддипломной практики.

Основным местом проведения производственной преддипломной практики являются рыбообрабатывающие предприятия и организации Астраханской области, супермаркеты, кулинарные цеха. Статус предприятия, где проходит обучающийся преддипломную практику, должен соответствовать предъявленным требованиям.

1.4 Количество недель (часов) на освоение программы преддипломной практики

Всего 4 недели, 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной преддипломной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата практики
ОК 1	Выбирать основное технологическое оборудование, рассчитывать мощность предприятия и компоновать линию с соблюдением поточности производства.
ОК 2	Вести поиск необходимой информации для разработки, внедрения и функционирования системы качества и безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП.
ОК 3	Ориентироваться в вопросах разработки, внедрения и эффективного использования системы собственного контроля, основанной на принципах ХАССП.
ОК 4	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 5	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 6	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 7	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 8	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 9	Работать в коллективе и в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 10	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результата практики
Производство пищевой продукции из водных биоресурсов	ПК 1.1 Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Ознакомление с технологическими инструкциями по изготовлению пищевой продукции из водных биоресурсов

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результата практики
	ПК 1.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Эксплуатировать технологическое оборудование: 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 размораживания мороженого сырья; технологических линий для производства различных видов продукции Участвовать в осуществлении контроля за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта
	ПК 1.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Составлять карты контроля производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
	ПК 1.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его 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.	Подготавливать и разделять рыбу и беспозвоночных вручную и на машинах; ознакомление с технологическими и санитарными требованиями к цехам первичной обработки рыбы и морепродуктов
Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ПК 2.1 Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	Ознакомление с технологической инструкцией по изготовлению 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.	Участвовать в осуществлении контроля за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результата практики
	ПК 2.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	Составлять карты контроля производства различных видов кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
	ПК 2.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	Проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества кормовой и технической продукции.
Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов	ПК 3.1 Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.	Проводить мероприятия по организации технологического процесса производства рыбных кулинарных изделий из водных биоресурсов. Решать производственные задачи по приготовлению полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов и нерыбного водного сырья
	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. Участвовать в осуществлении контроля за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта
	ПК 3.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.	Составлять карты контроля производства различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов.
	ПК 3.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	Проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества кулинарной продукции.
Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов	ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.	Участвовать в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) отрасли и структурного подразделения по обработке водных биоресурсов и составлению сметы затрат

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результата практики
	ПК 4. 2 Планировать выполнение работ исполнителями.	Участвовать в управлении первичным трудовым коллективом, в инструктировании и контроле исполнителей на всех стадиях работ
	ПК 4. 3 Организовывать работу трудового коллектива	Участвовать в управлении первичным трудовым коллективом
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Проводить инструктажа, выбирать и обосновывать способы контроля исполнителей на всех стадиях работы.
	ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Вести документацию установленного образца.
ПМ 05 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.
	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 кулинарных изделий из водных биоресурсов. Участвовать в осуществлении контроля за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта
	ПК 5.3 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	Проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества кулинарной продукции массового производства

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результата практики
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 вопросам назначения, областям применения технологического оборудования, расчета мощности предприятия по ведущему оборудованию, подбору и расчету необходимого технологического оборудования: для мойки и сортировки рыбы; для разделывания рыбы и нерыбных объектов промысла; для охлаждения и замораживания; для приведения продукции в товарный вид; для размораживания мороженого сырья; технологических линий для производства различных видов продукции. Анализ поточности существующих на предприятии производственных линий.
	ПК 6.2 Вести поиск необходимой информации для разработки, внедрения и функционирования системы качества и безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП.	Знакомство со всей необходимой информацией используемой предприятием 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.	Знакомство и анализ документов системы собственного контроля предприятия: информация о продукции; информация о производстве; блок-схемы; краткое описание технологических процессов производства; выбор критических контрольных точек при производстве рыбной продукции; стандарты предприятия на входной контроль сырья, пищевых материалов и вспомогательных материалов; планово-предупреждающие и корректирующие действия; рабочие листы ХАССП.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план по направлению, связанному с производством различной пищевой продукции из водных биоресурсов

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	72	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	24	8 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	ПМ. 06 Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов	48	8 семестр

3.2 Тематический план по направлению, связанному с производством кормовой и технической продукции из водных биоресурсов

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 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5	ПМ. 02 Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	72	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	24	8 семестр
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	ПМ. 06 Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов	48	8 семестр

1.3. Тематический план по направлению, связанному с изготовлением кулинарных изделий из водных биоресурсов

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 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.5	ПМ 03 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов	48	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	14	8 семестр
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	ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	24	8 семестр
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	ПМ 06 Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов	48	8 семестр

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ по направлению, связанному с производством различной пищевой продукции из водных биоресурсов

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
ПМ 01 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.				
Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.	Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность. Ознакомление с предприятием и отделениями предприятия. Планирование и организация технологического процесса производства пищевой продукции из водных биоресурсов.	<p>Правила приема рыбы-сырца и охлажденного полуфабриката на обрабатывающих предприятиях и судах. Определение качества принимаемого сырья.</p> <p>Определение количества принимаемого сырья. Правила определения поправочного коэффициента.</p> <p>Сортирование рыбы</p> <p>Разделявание рыбы.</p> <p>Мойка рыбы и морепродуктов.</p> <p>Методы консервирования: физические, химические, биохимические, комбинированные. Сущность способов консервирования: охлаждения, подмораживания, замораживания, посола, сушки, вяления, маринования, стерилизации, копчения.</p> <p>Пищевые материалы</p> <p>Пищевые добавки</p> <p>Консерванты</p> <p>Потребительская, транспортная и инвентарная тара.</p> <p>Способы охлаждения. Характеристика охлаждающих сред. Охлаждение сырья в жидкой среде и льдом. Виды льда и технология охлаждения рыбы льдом и жидкой средой. Сущность основных опе-</p>	<p>МДК 01.01 Технология производства охлажденных и мороженных продуктов из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 1.3 Заготовка, транспортирование, хранение и первичная обработка водных биоресурсов.</p> <p>Тема 1.6 Сущность технологических процессов производства охлажденной продукции из водных биоресурсов</p> <p>Тема 1.8 Производство мороженой рыбы и нерыбных объектов промысла</p> <p>Тема 1.9 Производство мороженого филе и фарша.</p> <p>Тема 1.10 Хранение и транспортирование мороженой продукции</p> <p>Тема 1.11 Размораживание</p> <p>Тема 1.12 Контроль производства мороженой и мороженной продукции. Правила приемки</p>	6
				144

1	2	3	4	5
		<p>раций производства охлажденной рыбы. Пути повышения качества охлажденной продукции. Классификация способов замораживания. Замораживание рыбы в воздушных скороморозильных аппаратах, в плиточных морозильных аппаратах (с горизонтальным, вертикальным и радиальным расположением плит).</p> <p>Технологические схемы и сущность операций технологического процесса производства мороженой продукции.</p> <p>Технологическая схема и сущность основных операций технологического процесса производства мороженого филе.</p> <p>Технологическая схема и сущность основных операций производства мороженого пищевого рыбного фарша промывного и непромывного.</p> <p>Классификация способов размораживания, их сравнительная оценка. Выбор способа размораживания. Особенности размораживания рыбного филе, фарша и морепродуктов.</p> <p>Классификация методов контроля. Органолептический метод: значение, дегустация (виды, правила, организация проведения); техника определения внешнего вида, вкуса, запаха и консистенции продукта. Физический метод. Химический метод</p> <p>Методика разработки схем (карт) контроля технологических процессов производства продукции: контролируемые показатели;</p>		<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

1	2	3	4	5
	<p>Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства пищевой продукции из водных биоресурсов</p>	<p>методы контроля; лица ответственные за контроль; периодичность контроля; нормативные документы, лежащие в основе контроля. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Ленточные и пластинчатые транспортеры. Моечные машины для рыбы и морепродуктов. Сортировочные машины. Классификация рыборазделочных машин: Чесуно-съемные и шкуроеъемные машины. Многооперационные машины для разделывания рыбы</p> <p>Машины для измельчения Холодильная техника</p> <p>Машины для фасования мороженой продукции в потребительскую тару Линии производства охлажденной рыбы. Линии производства мороженой продукции Линия производства рыбного фарша</p> <p>Ознакомление с рыбообработывающим предприятием и его отделениями.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте по охране</p> <p>Воздушные, погружные и оросительные дефростеры.</p> <p>Характеристика способов посола, влияние на качество и выход готовой продукции. Чановой посол рыбы.</p> <p>Бочковый посол рыбы</p> <p>Посол мелких видов рыб</p> <p>Режимы и сроки хранения и транспортирования соленой продукции</p> <p>Пряный посол и маринование как способы консервирования</p>	<p>Тема 1.14 Оборудование для грузо-разгрузочных работ и транспортных работ.</p> <p>Тема 1.15 Оборудование для мойки и сортирования</p> <p>Тема 1.16 Оборудование для разделывания рыбы и морепродуктов.</p> <p>Тема 1.17 Оборудование для измельчения, перемешивания и протирания рыбы и морепродуктов.</p> <p>Тема 1.18 Основное холодильное оборудование, холодильные установочные.</p> <p>Тема 1.20 Оборудование для приведения продукции в товарный вид</p> <p>Тема 1.21 Линии для производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов</p> <p>МДК 01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 2.2. Производство и хранение соленой продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>6</p> <p>6</p>

1	2	3	4	5
		<p>Производство пряной рыбы. Технологическая схема и сущность основных операций производства рыбы пряного посола из рыбы-сырца, мороженой рыбы и соленого полуфабриката.</p> <p>Технология изготовления зернистой икры осетровых рыб. Технология изготовления паюсной икры осетровых рыб.</p> <p>Технология изготовления соленой прюбойной икры. Технология изготовления пастеризованной слабосоленой икры</p> <p>Технология производства пресервов Технология производства пресервов в различных заливках. Требования к сырию. Товарное оформление и хранение пресервов.</p> <p>Определения массовой доли хлористого натрия, влаги, жира. Теоретические основы определения буферности как показателя созревания пресервов. Методы определения общей кислотности. Карты контроля технологических процессов производства икры. Обоснование точек, методов и средств контроля. Нормативные документы. Периодичность контроля.</p> <p>Оборудование и линии для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов</p> <p>Технологические схемы производства вяленой и провесной рыбы. Сущность основных операций и процессов производства вяленой и провесной рыбы в естест</p>	<p>Тема 2.3. Производство продукции пряного посола и маринованной из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 2.6. Контроль производства и качества соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов. Методы анализа.</p> <p>Тема 2.7. Контроль производства и качества икры.</p> <p>Тема 2.8 Оборудование и линии для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов.</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>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>	6

1	2	3	4	5
		<p>венных и искусственных условиях. Технологические схемы и сущность основных операций и процессов производства продукта холодного копчения. Виды сырья и полуфабрикатов, требования к их качеству. Подготовка сырья и полуфабрикатов к копчению. Технологические схемы и сущность основных операций и процессов производства рыбы горячего копчения. Виды сырья, требования к его качеству. Подготовка сырья к копчению. Цели и режимы подсушивания, проваривания, собственно копчения. Карты контроля технологических процессов производства сушеной, вяленой рыбы. Обоснование точек, методов и средств контроля. Нормативные документы. Периодичность контроля. Установки для холодного копчения и вяления рыбы и морепродуктов Установки для горячего копчения: камерные, туннельные. Устройство, принцип действия. Достоинства и недостатки. Сырье и материалы, используемые для производства консервов. Консервная тара, требования к таре. Принципиальная технологическая схема производства консервов из сырья водного происхождения. Понятие и назначение общих технологических операций производства</p>	<p>МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов Тема 4.2. Товарное оформление и хранение консервов. Тема 4.3. Производство натуральных консервов из водных биоресурсов. Тема 4.4. Производство консервов в томатном соусе из водных биоресурсов. Тема 4.5. Производство консервов в масле из водных биоресурсов. Тема 4.6. Производство комбинированных консервов и консервов из нерыбных объектов промысла. 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. Тема 4.10. Контроль качества консервов в масле. Тема 4.12. Контроль качества рыбооцных консервов и паштетов. Тема 4.17 Линии для производства консервов из водных биоресурсов</p>	6

1	2	3	4	5
<p>Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов</p>	<p>Изучение производственной структуры организации (предприятия) Планирование работы исполнителей Планирование, анализ и учёт основных технических экономических показателей организации (предприятия)</p>	<p>Стерилизация с давлением и противодавлением. Линии для производства консервов из водных биоресурсов Производство стерилизованных консервов из нерыбных объектов промысла</p>	<p>ПМ 04 Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации (предприятия) Тема 1.1 Производственная структура организации (предприятия), структурного подразделения. Тема 1.2 Трудовые ресурсы организации (предприятия), структурного подразделения Тема 1.3 Планирование деятельности организации (предприятия), структурного подразделения. Тема 1.5 Анализ деятельности организации (предприятия), структурного подразделения. Тема 1.6 Хозяйственный учёт организации (предприятия), структурного подразделения.</p>	<p>6</p>

1	2	3	4	5
Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов	Изучение технологического оборудования предприятия для производства различных видов рыбной продукции из водных биоресурсов Знакомство с компоновкой линий предприятия для производства продукции из водных биоресурсов	<p>рентабельности продукции. Классификация факторов, влияющих на экономические результаты. Заполнение инвентаризационной ведомости. Заполнение первичных документов по движению сырья и готовой продукции.</p> <p>Общие вопросы проектирования. Виды строительства: новое строительство, реконструкция, техническое перевооружение, расширение действующих предприятий. Организация проектирования. Типовые и индивидуальные проекты. Стадии проектирования. Инженерные изыскания. Задачи дипломного проектирования. Структура и содержание основных разделов выпускной квалификационной работы. Выбор и обоснование технологической схемы производства. График работы предприятия. Материальные расчеты: расчет расхода сырья, материалов, тары, производовые расчеты, составление сырьевых балансов.</p> <p>Требования, предъявляемые к планировке рыбоперерабатывающих предприятий. Строительные материалы</p> <p>Основные элементы и конструкции здания: Административно-бытовые помещения. Складские помещения. Заводская лаборатория. Инженерное оборудование, сети и системы: отопление, вентиляция, водоснабжение, канализация</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	6

1	2	3	4	5
	<p>Знакомство с информацией предприятия для разработки, внедрения и функционирования системы качества и безопасности пищевых продуктов, основной на принципах ХАССП. Знакомство с документами предприятия по системе собственного контроля, основанной на принципах ХАССП.</p>	<p>Санитарные требования к береговым рыбообрабатывающим предприятиям. Общие положения. Санитарные требования к планировке предприятий Проектирование мероприятий по безопасности жизнедеятельности, охране окружающей среды</p>	<p>Тема 2.1 Система собственного контроля предприятия, основанная на принципах ХАССП. Тема 2.2 Подготовительный этап внедрения системы собственного контроля. Тема 2.3 Основной этап разработки системы собственного контроля Тема 2.4 Планирование предприятий по производству продукции из гидробионтов.</p>	6
	<p>Знакомство с информацией предприятия для разработки, внедрения и функционирования системы качества и безопасности пищевых продуктов, основной на принципах ХАССП. Знакомство с документами предприятия по системе собственного контроля, основанной на принципах ХАССП.</p>	<p>Санитарные требования к береговым рыбообрабатывающим предприятиям. Общие положения. Санитарные требования к планировке предприятий Проектирование мероприятий по безопасности жизнедеятельности, охране окружающей среды</p>	<p>Рабочая группа ХАССП. Приказ о создании, распределение функциональных обязанностей. Требования к специалистам группы ХАССП. Функциональные обязанности координатора и технического секретаря группы. Краткая характеристика предприятия. Область распространения системы. Организационная структура. Политика руководства в области обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции. Задачи руководства предприятия. Информация о продукции и производстве Виды опасностей. Понятие физической, биологической (микробиологической и паразитарной) и химической опасностей. Перечень потенциально опасных факторов. Разработка программы санитарного контроля, встроенной в систему ХАССП. Образцы санитарных журналов Стандарты предприятия Планово-предупреждающие действия. Документирование планово-предупреждающих действий. Ответственные и утверждающие лица Выбор критических контрольных точек</p>	6

1	2	3	4	5
		<p>(ККТ). Алгоритм выбора ККТ в технологическом процессе. Сводная таблица ККТ. Перечень объединенных ККТ.</p> <p>Порядок проведения внутренних проверок системы ХАССП. Цели, периодичность, состав рабочей группы проверки, разработка программы проверки, отчетная документация, итоги и план мероприятий по улучшению системы ХАССП.</p>		6

СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ по направлению, связанному с изготовлением кормовой и технической продукции из водных биоресурсов

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
144				
ПМ 02 Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов				
Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	<p>Основные технологические операции по производству кормовой и технической продукции.</p> <p>Упаковывание и маркирование готовой продукции.</p> <p>Выполнение расчетов по расходу сырья и материалов.</p> <p>Работа на различных видах технологического оборудования.</p> <p>Оформление основных видов отгрузочных документов.</p>	<p>Ознакомление с требованиями предприятия и его отделений.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Знакомление с рабочим местом и объектом работ.</p> <p>Ознакомление с технологическими инструкциями по изготовлению кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.</p> <p>Ознакомление с требованиями нормативных документов к качеству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.</p> <p>Выполнение технологических расчетов производства пищевой продукции из водных биоресурсов (продуктовый расчет и сырьевой баланс).</p> <p>Расчет расхода потребительской и транспортной тары, упаковочных материалов.</p> <p>Ознакомление с картами контроля производства кормовой и технической продукции</p> <p>Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства кормовой и</p>	<p>МДК 02.01 Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</p> <p>Тема 1.1. Виды кормовой продукции, назначение</p> <p>Тема 1.2. Рыбные корма</p> <p>Тема 1.4. Сущность технологических процессов производства кормовой рыбной муки</p> <p>Тема 1.5. Хранение и транспортирование кормовой рыбной муки</p> <p>Тема 1.6. Контроль производства и качества кормовой продукции из водных биоресурсов. Методы отбора проб. Методы контроля и анализа. Правила приемки.</p> <p>Тема 1.7. Установки и оборудование для производства кормовой рыбной муки</p> <p>Тема 1.10. Установки и оборудование для производства</p>	6

1	2	3	4	5
Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов	Изучение производственной структуры организации (предприятия). Планирование работы исполнителей. Планирование, анализ и учёт основных технико-экономических показателей организации (предприятия)	технической продукции. Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства кормовой и технической продукции. Правила техники безопасности при работе на рыбоперерабатывающем оборудовании. Ознакомление с линиями производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	жиров и витаминных препаратов Тема 1.1.1. Виды технической продукции из водных биоресурсов. Сущность технологических процессов производства технической продукции из водных биоресурсов Тема 1.1.3 Технологическое оборудование для производства технической продукции из водных биоресурсов	6 6 6 6 6
ПМ 04 Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов				
Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов	Изучение производственной структуры организации (предприятия). Планирование работы исполнителей. Планирование, анализ и учёт основных технико-экономических показателей организации (предприятия)	Составление и заполнение схемы производственной структуры рыбокомбината. Определение длительности производственного цикла в зависимости от видов движения предметов труда. Определение времени работы поточной линии, количества рабочих мест на отдельных операциях. Определение производственного задания рабочему месту потока. Планирование численности производственного персонала. Расчет численности и производительности труда. Обоснование выбора метода мотивации труда работников. Планирование потребности в сырье и материальных ресурсах. Планирование издержек и себестоимости	МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации (предприятия) Тема 1.1. Производственная структура организации (предприятия), структурного подразделения. Тема 1.2. Грудовые ресурсы организации (предприятия), структурного подразделения Тема 1.3. Планирование деятельности организации (предприятия), структурного подразделения. Тема 1.5. Анализ деятельности организации (предприятия), структурного подразделения. Тема 1.6. Хозяйственный учёт организации (предприятия), структурного подразделения.	6 6

1	2	3	4	5
		<p>продукции. Планирование производственных мощностей. Анализ производственных и экономических результатов работы организации (предприятия): объёма выпуска продукции, номенклатуры продукции, прибыли и рентабельности продукции. Классификация факторов, влияющих на экономические результаты. Заполнение инвентаризационной ведомости. Заполнение первичных документов по движению сырья и готовой продукции.</p>		6
<p>Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов.</p>	<p>ИМ 06 Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов Изучение технологического оборудования предприятия для производства различных видов рыбной продукции из водных биоресурсов Знакомство с компоновкой линий предприятия для производства продукции из водных биоресурсов</p>	<p>ИМ 06 Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов Общие вопросы проектирования. Виды строительства: новое строительство, реконструкция, техническое перевооружение, расширение действующих предприятий. Организация проектирования. Типовые и индивидуальные проекты. Стадии проектирования. Инженерные изыскания. Задачи дипломного проектирования. Структура и содержание основных разделов выпускной квалификационной работы Выбор и обоснование технологической схемы производства. График работы предприятия. Материальные расчеты: расчет расхода сырья, материалов, тары, прорядковые расчеты, составление сырьевых балансов. Требования, предъявляемые к планировке</p>	<p>Тема 1.1 Основные положения проектирования рыбообработывающих предприятий Тема 1.2 Основы технологического проектирования Тема 1.3 Общестроительное и санитарно-техническое проектирование</p>	6

1	2	3	4	5
		<p>рыбоперерабатывающих предприятий. Строительные материалы Основные элементы и конструкции здания: Административно-бытовые помещения. Складские помещения. Заводская лаборатория. Инженерное оборудование, сети и системы: отопление, вентиляция, водоснабжение, канализация</p>		
	<p>Знакомство с информацией для предприятия для разработки, внедрения и функционирования системы качества и безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП. Знакомство с документами предприятия по системе собственного контроля, основанной на принципах ХАССП.</p>	<p>Санитарные требования к береговым рыбоперерабатывающим предприятиям. Общие положения. Санитарные требования к планировке предприятий Проектирование мероприятий по безопасности жизнедеятельности, охране окружающей среды</p>	<p>Тема 2.1 Система собственного контроля предприятия, основанная на принципах ХАССП. Тема 2.2 Подготовительный этап внедрения системы собственного</p>	6
		<p>Рабочая группа ХАССП. Приказ о создании, распределение функциональных обязанностей. Требования к специалистам группы ХАССП. Функциональные обязанности координатора и технического секретаря группы. Краткая характеристика предприятия. Область распространения системы. Организационная структура. Политика руководства в области обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции. Задачи руководства предпри-</p>	<p>контроля. Тема 2.3 Основной этап разработки системы собственного контроля Тема 2.4 Планирование предприятия по производству продукции из гидробионтов.</p>	6

		<p> ятия. Информация о продукции и производстве Виды опасностей. Понятие физической, биологической (микробиологическая и паразитарная) и химической опасностей. Перечень потенциально опасных факторов. Разработка программы санитарного контроля, встроенной в систему ХАССП. Образцы санитарных журналов Стандарты предприятия Плано-предупреждающие действия. Документирование плано-предупреждающих действий. Ответственные и утверждающие лица Выбор критических контрольных точек(ККТ). Алгоритм выбора ККТ в технологическом процессе. Сводная таблица ККТ. Перечень объединенных ККТ. Порядок проведения внутренних проверок системы ХАССП. Цели, периодичность, состав рабочей группы проверки, разработка программы проверки, отчетная документация, итоги и план мероприятий по улучшению системы ХАССП. </p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
--	--	---	----------------------------

СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ по направлению, связанному с изготовлением кулинарных изделий из водных биоресурсов

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
144				
ПМ 03 Приготовление полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов				
<p>Приготовление полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов</p>	<p>Приемка и сортировка рыбы на комбинате Работа в лаборатории комбината Приготовление вторых блюд из водных биоресурсов Приготовление вторых замороженных блюд кулинарных изделий из водных биоресурсов Приготовление заливных блюд водных биоресурсов Приготовление вторых блюд из водных биоресурсов Приготовление холодных закусок из водных биоресурсов Сервировка и подача блюд в соответствии с нормами этикета учреждения общественного питания</p>	<p>Классификация полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов, характеристика отдельных ее групп. Использование разнообразных, моллюсков и водорослей для приготовления кулинарных изделий. Ассортимент и характеристика сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий. Потребительская, транспортная и инвентарная тара. Обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом для приготовления полуфабрикатов. Особенности обработки некоторых видов рыб. Приготовление полуфабрикатов Технология приготовления рыбного фарша.</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 1.3 Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из водных биоресурсов Тема 1.4 Технологии приготовления кулинарных изделий из рыбного фарша Тема 1.5 Технологии приготовления рыбомучных кулинарных изделий</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

1	2	3	4	5
	<p>Порционирование и гарнирование блюд в соответствии с нормативными документами и требованиями ТУ</p> <p>учреждения общественного питания</p> <p>.Взвешивание на электронных весах готовых кулинарных изделий, расфасовка их на наполнительном автомате в мелкую потребительскую упаковку, заливка кулинарных изделий соусом, маринадом на полуавтоматических и автоматических машинах.</p> <p>Художественное оформление различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>Укладка кулинарных изделий в тару.</p> <p>Укупорка кулинарных изделий, расфасованных в мелкую потребительскую упаковку, на машине</p>	<p>. Технология приготовления полуфабриката рыбных котлет, рыбного шашлыка и пельменей. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.</p> <p>Классификация способов тепловой обработки продукции. Горячий цех. Оборудование. Виды варки и жарки, Пассерование; Бланширование; комбинированные способы тепловой обработки</p> <p>Ассортимент и характеристика натуральных кулинарных изделий из водных биоресурсов. Особенности приготовления отварной, жареной, печеной и заливной рыбы.</p> <p>Виды рыбных фаршей. Технология приготовления рыбных котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек. Колетная и кнельная масса. Сырье и материалы. Требования к качеству и сроки реализации.</p> <p>Технология приготовления вареных и копченых рыбных колбас и сосисок. Сырье и материалы, технологический процесс. Составление колбасной смеси. Температурные режимы.</p> <p>Технология приготовления рыбомучной кулинарии. Жареные и печеные пирожки и пончики с рыбным фаршем. Приготовление рыбной начинки.</p>	<p>Тема 1.6 Технологии приготовления вторых замороженных блюд</p> <p>Тема 1.7. Технология приготовления кулинарных изделий из икры рыб</p> <p>Тема 1.8 Технология приготовления рыбных масел</p> <p>Тема 1.9 Технология приготовления кулинарных пастообразных изделий.</p> <p>Тема 1.10 Технология приготовления кулинарных изделий из морепродуктов и нерыбного водного сырья</p> <p>Тема 1.11 Технология приготовления рыбных супов</p> <p>Тема 1.12 Технология приготовления соусов и маринадов в рыбной кулинарии</p> <p>Тема 1.13 Технохимический контроль производства рыбных кулинарных изделий</p> <p>Тема 1.15 Оборудование для первичной обработки рыбы</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

1	2	3	4	5
<p>Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов</p>	<p>ПМ 04 Управление Изучение производственной структуры организации (предприятия) Планирование работы исполнителей Планирование, анализ и учёт основных технико-экономических показателей организации (предприятия)</p>	<p>работами по производству продукции из водных биоресурсов Составление и заполнение схемы производственной структуры рыбокомбината. Определение длительности производственного цикла в зависимости от видов движения предметов труда. Определение времени работы поточной линии, количества рабочих мест на отдельных операциях. Определение производственного задания рабочему месту потока. Планирование численности производственного персонала. Расчет численности и производительности труда. Обоснование выбора метода мотивации труда работников. Планирование потребности в сырье и материальных ресурсах. Планированию издержек и себестоимости продукции. Планирование производственных мощностей. Анализ производственных и экономических результатов работы организации (предприятия): объёма выпуска продукции, номенклатуры продукции, прибыли и рентабельности продукции. Классификация факторов, влияющих на экономические результаты. Заполнение инвентаризационной ведомости. Заполнение первичных документов по движению сырья и готовой продукции.</p>	<p>4 МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации (предприятия) Тема 1.1. Производственная структура организации (предприятия), структурного подразделения. Тема 1.2. Трудовые ресурсы организации (предприятия), структурного подразделения Тема 1.3. Планирование деятельности организации (предприятия), структурного подразделения. Тема 1.5. Анализ деятельности организации (предприятия), структурного подразделения. Тема 1.6. Хозяйственный учёт организации (предприятия), структурного подразделения.</p>	<p>6</p>

1	2	3	4	5
<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p>Ознакомление с правилами разделывания и мойки рыбы на предприятиях в зависимости от вида выпускаемой продукции. Обработка традиционных видов овощей для приготовления водных биоресурсов. Подготовка основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей. Подготовка сырья, приготовление основных блюд и гарниров из круп, бобовых и теста. Использование нормативных документов, регламентирующих условия заготовки сырья, его транспортировку к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству. Определение качества сырья, готовых полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Обработка различного вида рыбного и нерыбного сырья</p>	<p>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.</p> <p>Организация работы рыбного цеха</p> <p>Обработка рыбы, технологический процесс, основные виды нарезки</p> <p>Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Механическая кулинарная обработка овощей</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и обработка свежих, сушёных, солёных, маринованных, консервированных овощей.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и обработка пряных и зелёных овощей, листовой зелени.</p> <p>Обработка рыбы с костным скелетом. Основные операции, способы разделки.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы рыбы. Механическая кулинарная обработка</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>5</p>

1	2	3	4	5
	<p>Приготовление простых кулинарных блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Приготовление супов и соусов из водных биоресурсов.</p> <p>Подготовка рабочего места для приготовления горячих, холодных и деликатесных кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>Приготовление горячих кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>Приготовление холодных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>Разделывание рыбы и беспозвоночных.</p> <p>Составление нормативных документов для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>Выбор оптимального режима хранения сырья, руководствуясь нормативными документами.</p>	<p>нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов</p> <p>Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.</p> <p>Технология приготовления блюд из жареной рыбы</p> <p>Приготовление фаршированной и запечённой рыбы</p> <p>Приготовление рыбных бульонов и соусов на их основе.</p> <p>Приготовление заправочных супов из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Технология приготовления блюд из морепродуктов</p> <p>Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Приготовление рыбомучных кулинарных изделий</p> <p>Технологический процесс приготовления основных гарниров.</p> <p>Оценка условий хранения и сохраняемости пищевых продуктов.</p> <p>Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп.</p> <p>Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости. Определение количества запасов продуктов и сырья.</p>	6	5

1	2	3	4	5
<p>ПМ 06 Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов.</p>	<p>ПМ 06 Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов Изучение технологического оборудования предприятия для производства различных видов рыбной продукции из водных биоресурсов Знакомство с компоновкой линий предприятия для производства продукции из водных биоресурсов</p>	<p>Общие вопросы проектирования. Виды строительства: новое строительство, реконструкция, техническое перевооружение, расширение действующих предприятий. Организация проектирования. Типовые и индивидуальные проекты. Статус проектирования. Инженерные изыскания. Задачи дипломного проектирования. Структура и содержание основных разделов выпускной квалификационной работы Выбор и обоснование технологической схемы производства. График работы предприятия. Материальные расчеты: расчет расхода сырья, материалов, тары, продуктовые расчеты, составление сырьевых балансов. Требования, предъявляемые к планировке рыбоперерабатывающих предприятий. Строительные материалы. Основные элементы и конструкции здания: Административно-бытовые помещения. Складские помещения. Заводская лаборатория. Инженерное оборудование, сети и системы: отопление, вентиляция, водоснабжение, канализация. Санитарные требования к береговому рыбоперерабатывающим предприятиям. Общие положения. Санитарные требования к планировке предприятий. Проектирование мероприятий по безопасности жизнедеятельности, охране окружающей среды</p>	<p>Тема 2.1 Основные положения проектирования рыбоперерабатывающих предприятий Тема 2.2 Основы технологического проектирования Тема 2.3 Общестроительное и санитарно-техническое проектирование</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

1	2	3	4	5
	<p>2 Знакомство с информацией для предприятия для разработки, внедрения и функционирования системы качества и безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП.</p> <p>Знакомство с документами предприятия по системе собственного контроля, основанной на принципах ХАССП.</p>	<p>3 Рабочая группа ХАССП. Приказ о создании, распределение функциональных обязанностей. Требования к специалистам группы ХАССП. Функциональные обязанности координатора и технического секретаря группы.</p> <p>Краткая характеристика предприятия.</p> <p>Область распространения системы. Организационная структура.</p> <p>Политика руководства в области обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции. Задачи руководства предприятия</p> <p>Информация о продукции и производстве</p> <p>Виды опасностей. Понятие физической, биологической (микробиологическая и паразитарная) и химической опасностей.</p> <p>Перечень потенциально опасных факторов.</p> <p>Разработка программы санитарного контроля, встроенной в систему ХАССП.</p> <p>Образцы санитарных журналов</p> <p>Стандарты предприятия</p> <p>Планово-предупреждающие действия. Документирование планово-предупреждающих действий. Ответственные и утврждающие лица</p> <p>Выбор критических контрольных точек(ККТ). Алгоритм выбора ККТ в технологическом процессе. Сводная таблица ККТ. Перечень объединенных ККТ.</p> <p>Порядок проведения внутренних проверок системы ХАССП. Цели, периодич-</p>	<p>4 Тема 3.1 Система собственного контроля предприятия, основанная на принципах ХАССП.</p> <p>Тема 3.2 Подготовительный этап внедрения системы собственного контроля.</p> <p>Тема 3.3 Основной этап разработки системы собственного контроля</p> <p>Тема 3.4 Планирование предприятий по производству продукции из гидробионтов.</p>	<p>5 6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

			ность, состав рабочей группы проверки, разработка программы проверки, отчетная документация, итоги и план мероприятий по улучшению системы ХАССП.		
--	--	--	---	--	--

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

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

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

- рекомендации по оформлению отчета по практике.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Программа производственной преддипломной практики реализуется на рыбоперерабатывающих предприятиях г. Астрахани, которые специализируются по производству пищевой продукции (охлажденной, мороженой, соленой, пряного посола, маринованной продукции, рыбных пресервов и консервов, а также сушеной, вяленой, копченой продукции) из водных биоресурсов, кормовой, технической и кулинарной продукции. Большая часть этих предприятий работает по системе собственного контроля, основанной на принципах ХАССП.

4.4. Информационное обеспечение обучения

**Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:**

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:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной преддипломной 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 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 производственной преддипломной 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 –Times New Roman, 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 (ОК 4 ФГОС 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).

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 2.5 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 производства кулинарных изделий 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 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 ХАССР.

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

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы кон- троля и оценки
1	2	3
ПК 1.1 Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	-обоснованность и точность решения производственных ситуаций при производстве различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; -верность и точность при составлении последовательности технологических процессов при производстве различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; -правильность действий при проведении технологических процессов при производстве различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Зачет по производственной преддипломной практике.
ПК 1.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для про-		

изводства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.		
ПК.1.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованность последовательности технологических операций производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; -правильность выбора схемы контроля производства различных видов пищевой продукции; обоснование точек, методов и средств контроля. 	Зачет по производственной преддипломной практике.
ПК 1.5 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; -верность и точность определения пороков (дефектов) рыбной продукции и обоснование профилактических мер по их предупреждению; 	Зачет по производственной преддипломной практике.
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.	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованность и точность решения производственных ситуаций при производстве кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; -верность и точность при составлении последовательности технологических процессов при производстве кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; 	Зачет по производственной преддипломной практике.

	-правильность действий при проведении технологических процессов при производстве 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.	-обоснованность последовательности технологических операций производства различных видов кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; -правильность выбора схемы контроля производства различных видов кормовой и технической продукции; обоснование точек, методов и средств контроля.	Зачет по производственной преддипломной 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.
ПК. 2.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	- правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества готовой продукции; - верность и точность определения пороков кормовой и технической продукции и обоснование профилактических мер по их предупреждению.	Зачет по производственной преддипломной практике Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения

		практических заданий.
ПК 3.1 Планировать и организовывать приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.	-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;	Зачет по производственной преддипломной 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.
ПК 3.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; самооценка действий с учетом заданных требований при решении профессиональных задач; разработка технологических процессов производства кулинарных изделий в соответствии с требованиями ГОСТа или ТУ;	Зачет по производственной преддипломной практике Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.
ПК 3.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.	-обоснованность последовательности технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов; -правильность выбора схемы контроля производства кулинарных изделий; обоснование точек, методов и средств контроля.	Зачет по производственной преддипломной 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.
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; - верность и точность определения пороков кулинарных изделий и обоснование профилактических мер по их предупреждению. 	<p>Зачет по производственной преддипломной 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 4.1. 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 преддипломной 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 преддипломной 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 прак-</p>

		тических заданий
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Участвовать в управлении первичным трудовым коллективом	Зачет по производственной преддипломной практике Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Проводить инструктажа, выбирать и обосновывать способы контроля исполнителей на всех стадиях работы.	Зачет по производственной преддипломной практике Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий
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. 	Зачет по производственной преддипломной практике Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий
ПК 5.1 Планировать и организовывать техно-	правильность подготовки рыбы, икры и морепродук-	Зачет по производственной преддипломной практике

<p>логический процесс производства различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>	<p>тов 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>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 5.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов</p>	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; самооценка действий с учетом заданных требований при решении профессиональных задач; разработка технологических процессов производства кулинарных изделий массового потребления в соответствии с требованиями ГОСТа или ТУ;</p>	<p>Зачет по производственной преддипломной 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 5.3 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения</p>	<p>- правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества готовой продукции; - верность и точность определения пороков кулинарных изделий массового потребления и обоснование профилактических мер по их предупреждению.</p>	<p>Зачет по производственной преддипломной практике Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, 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 основное технологическое оборудование, рассчитывать мощность пред-</p>	<p>- обоснованность выбора технологического оборудования и способа расстановки его внутри цеха.</p>	<p>Зачет по производственной преддипломной практике Практическая проверка: правильность приемов работы,</p>

<p>приятия и компоновать линию с соблюдением поточности производства.</p>		<p>рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p>
<p>ПК 6.4 Вести поиск необходимой информации для разработки, внедрения и функционирования системы качества и безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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>Зачет по производственной преддипломной 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 6.5 Ориентироваться в вопросах разработки, внедрения и эффективного использования системы собственного контроля, основанной на принципах ХАССП.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность анализа рисков, выбора учитываемых опасных факторов и выявления ККТ (критических контрольных точек); - правильность составления рабочих листов ХАССП; - правильность составления санитарных программ; - правильность и обоснованность выполнения требований нормативных документов при проектировании предприятия; - правильность функционирования системы ХАССП на предприятии. 	<p>Зачет по производственной преддипломной 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>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы кон- троля 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 производственной преддипломной 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 производственной преддипломной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях 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 производственной преддипломной 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 производственной преддипломной практике

ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии для совершенствования в профессиональной деятельности	Выполнение профессиональных задач с использованием информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по производственной преддипломной практике
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 производственной преддипломной 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 производственной преддипломной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Способность планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по производственной преддипломной 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 производственной преддипломной практике