

**Комитет по образованию Санкт-Петербурга
Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Морская техническая академия имени адмирала Д.Н. Сенявина»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

Педагогическим советом СПб МТА
Протокол № 116
от «31» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб МТА
_____ В.А. Никитин
«31» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(индекс, наименование учебной дисциплины)

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
35.02.10 Обработка водных биоресурсов

(код, наименование специальности)

Номер регистрации _____

Санкт-Петербург
2023

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.10. «Обработка водных биоресурсов» и учебного плана основной профессиональной программы подготовки специалистов среднего звена.

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии,
протокол № 1 от «30» августа 2023г.

Председатель ЦМК

_____/_____/

Разработчики:

Согласовано:

Методист

_____ И.А.Князева

Согласовано:

Начальник методического отдела

_____ Е.В.Зарипова

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики разработана, на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» входящей в укрупненную группу специальностей 35.00.00 «Сельское, лесное и рыбное хозяйство» в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов
Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Производственная практика направлена на развитие у курсантов (студентов) профессиональных навыков и умений, закрепления первоначального практического опыта.

Программа производственной практики также может быть использована в профессиональной подготовке по профессии ОКПР №15341 Обработчик рыбы. Исходный уровень образования – основное общее. В программах профессиональной переподготовки и повышения квалификации по этой же профессии. Требуемый уровень: профессиональная подготовка.

1.2. Цели и задачи программы производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;
- оформления документов, удостоверяющих качество продукции.
- участия в планировании и анализе производственных показателей организации отрасли и структурного подразделения по обработке водных биоресурсов;
- участия в управлении первичным трудовым коллективом;
- ведения документации установленного образца;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции из рыбы и морепродуктов;

- определения качества сырья, материалов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции;
- оформления документов, удостоверяющих качество продукции;
- о качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- приготовления горячих, холодных и деликатесных кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- сервировки и подачи блюд;
- разработки рецептур;
- участия в планировании и анализе производственных показателей организации отрасли и структурного подразделения по обработке водных биоресурсов;
- участия в управлении первичным трудовым коллективом;
- ведения документации установленного образца;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции из рыбы и морепродуктов;

уметь:

- 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; составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией;
- давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;
- вести технологические процессы производства кормовой и технической продукции;
- определять потребность в антиокислителе, таре и упаковочных материалах;
- анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кормовых и технических продуктов;
- составлять маркировку транспортной и потребительской тары;
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования;
- взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты;
- готовить сырье к кулинарной обработке;
- разделывать рыбу и беспозвоночных;

- формировать и панировать полуфабрикаты;
- готовить холодные, горячие блюда из рыбы, икры и морепродуктов;
- рассчитывать по принятой методике основные 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;
- определять основные виды рыб и морепродуктов и знать их технологические характеристики;
- мыть и сортировать рыбу согласно требованиям НД;
- разделывать рыбу вручную и на машинах различными способами в соответствии с требованиями НД;
- соблюдать нормы отходов и потерь при разделке;
- выполнять основные операции по производству мороженой продукции из водных биоресурсов;
- производить размораживание рыбы и морепродуктов различными способами;
- производить посол рыбы различными способами;
- выполнять отдельные операции при производстве соленой продукции из водных биоресурсов в потребительской таре;
- выполнять отдельные операции при производстве копченой рыбной продукции;
- обслуживать отдельные виды технологического оборудования;
- определять с помощью контрольно- измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции из рыбы и морепродуктов;
- предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции из рыбы и морепродуктов;

знать:

- основные виды пищевой продукции из водных биологических ресурсов : охлажденная и мороженая, копченая, вяленая и сушеная, консервированная, соленая, маринованная, пряная и пресервы;
- сущность процесса и способы размораживания мороженой продукции;
- сущность технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биологических ресурсов;
- требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
- виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования;
- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
- 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;
- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.
- сущность технологических процессов производства основных видов кормовой и технической продукции;
- виды и требования к таре для упаковывания и правила ее маркирования;
- требования к качеству кормовой и технической продукции;
- правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;
- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования для производства кормовой рыбной муки, рыбьего жира ;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;
- о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и не рыбного сырья;
- основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
- устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования;
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку;
- сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий;
- режимы транспортировки готовых кулинарных изделий;
- основы организации производства продукции из водных биоресурсов;
- структуру организации 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.
- виды рыб, морепродуктов, перерабатываемые отходы и их особенности;
- способы и правила обработки рыбы всех видов; правила несложной обработки осетровых и лососевых рыб;
- консервирующие свойства соли;
- правила сортировки рыбы по видам и размерам;
- температурный режим обработки рыбы и морепродуктов;
- требования, предъявляемые к качеству обработки рыбы и морепродуктов;

- нормы отходов и потерь при разделке;
- правила выгрузки рыбы из бочек, ванн и других емкостей;
- устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования и приспособлений;
- требования ГОСТ и ТУ к качеству пищевой продукции из водных биоресурсов;
- основные виды и причины брака готовой продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 792 часа, в том числе:

ПМ.01 - 252 часа;
ПМ.02 - 72 часа;
ПМ.03 - 72 часа;
ПМ.04 - 108 часов;
ПМ.05 – 288 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности

Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов
Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Обучение по профессии ОКПР 15341 Обработчик рыбы

и соответствующим им профессиональными (ПК) и общими компетенциями (ОК):

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

ПК 4.1.	Планировать основные показатели производства продукции из водных биоресурсов.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.
ПК 4.5.	Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов. Участвовать в разработке нового ассортимента продукции из водных биоресурсов
ПК 4.6.	Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
ПК 4.7.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 5.1	Определять качество сырья и материалов для производства пищевой продукции из рыбы и морепродуктов.
ПК 5.2	Разделять рыбу вручную и на машинах различными способами.
ПК 5.3	Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства пищевой продукции из рыбы и морепродуктов.
ПК 5.4	Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству пищевой продукции из рыбы и морепродуктов.
ПК 5.5	Предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по курсам и семестрам					
			2 курс		3 курс		4 курс	
			3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
ПК 1.1-1.5	ПМ.01. Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	252				72		180
ПК 2.1-2.5	ПМ.02. Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	72		72				
ПК 3.1-3.5	ПМ.03. Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	72		72				
ПК 4.1-4.7	ПМ.04. Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов	108				108		
ПК 5.1.-5.5.	ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Обучение по профессии ОКПР 15341 Обработчик рыбы	288		72		144		72
	Всего:	792		216	0	324	0	252

3.2. Содержание обучения по производственной практике

Наименование профессионального модуля (ПМ), МДК и тем производственной практики	Содержание учебного материала	Распределение часов по курсам и семестрам												
		Всего часов	1 курс		2 курс		3 курс			4 курс				
			1 с	2 с	3 с	4 с	5 с	6 с		7 с	8с			
ПП.01. ПМ.01. Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.		252									72			108
Тема 1. ПП.01. Организация технологического процесса по обработке водных биологических ресурсов	Содержание	12									12			
	Ознакомление с предприятием, инструктаж по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности. Участие в транспортных и погрузо-разгрузочных работах. Оформление основных видов отгрузочных документов. Организация труда на рабочем месте.													
Тема 2.ПП.01. Производство охлажденной и мороженой продукции	Содержание	60									60			
	Приемка, мойка. Сортирование и аккумулялирование рыбы. Ручная и машинная разделка рыбы различными способами. Подготовка продукции к замораживанию. Загрузка и выгрузка морозильного аппарата. Глазирования мороженой продукции. Упаковывание и маркирование готовой продукции. Выполнение контрольных работ по расходу сырья и материалов. Изучение технологических инструкций по производству отдельных видов мороженой продукции. Контроль за процессом замораживания и хранения.													

Тема 3. ПП.01 Производство соленой, пряной, маринованной рыбной продукции и пресервов	Содержание	30										30				
	Приемка, мойка. Сортирование и аккумулярование рыбы. Ручная и машинная разделка рыбы различными способами. Выполнение основных операций по посолу рыбной продукции. Производство посола рыбы различными способами. Приготовление тузлука, определение концентрации тузлука. Упаковывание и маркирование готовой продукции. Выполнение контрольных работ по расходу сырья и материалов. Изучение технологических инструкций по производству, упаковки и хранению соленой продукции. Контроль за процессом посола и хранения. Выполнение основных операций по производству пресервов, пряной и маринованной продукции.															
Тема 4. ПП.01. Производство вяленой, сушеной и копченой продукции.	Содержание	24										6				18
	Приемка, мойка. Сортирование и аккумулярование рыбы. Ручная и машинная разделка рыбы различными способами. Выполнение основных операций при производстве вяленой и копченой продукции. Изучение нормативных документов по качеству готовой продукции. Правила обслуживания копильных установок.															

Тема 5. ПП.01. Производство стерилизованной и пастеризованной продукции.	Содержание	12													12
	Приемка, мойка. Разделка сырья. Изучение нормативной документации по производству продукции. Изучение устройства оборудования для пастеризации и стерилизации. Выполнение контрольных работ по расходу сырья и материалов.														
Дифференцированный зачет по ПП.01	Итоговое занятие по ПП.01.	6													6
ПП.02. ПМ 02. Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов		36													36
Тема 1. ПП.02. Основное оборудование для производства кормовой и технической продукции	Содержание	18													18
	Изучение устройства и принципа действия технологического оборудования. Охрана труда при эксплуатации технологического оборудования														
Тема 2. ПП.02 Основное сырье и производство кормовой и технической продукции.	Содержание	6													6
	Назначение кормовой и технической продукции. Составление технологических характеристик сырья для производства кормовой продукции. Технологические процессы производства кормовой и технической продукции.														
Тема 3. ПП.02. Упаковка и транспортировка кормовой и технической продукции	Содержание	6													6
	Составление маркировки транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукцией. Режимы и сроки хранения. Виды тары.														
Дифференцированный зачет по ПП.02	Итоговое занятие по ПП.02.	6													6

ПП.03 ПМ 03. Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.		36													36
Тема 1. ПП.03 Технологическое оборудование для производства кулинарной продукции	Содержание	12													12
	Ознакомление с видами технологического оборудования. Изучение технических характеристик оборудования. Правила обслуживания и эксплуатации основных видов оборудования.														
Тема 2. ПП.03 Изготовление рыбных котлет, рыбных палочек, паштетов, масел и других полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.	Содержание	12													12
	Формовка рыбных котлет и других аналогичных изделий вручную. Панировка рыбы, котлет, рыбных палочек и других полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Взвешивание на весах сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции. Измельчение, перемешивание, взбивание фарша для котлет и других кулинарных изделий вручную и на машинах. Обвязка шпагатом, навешивание и снятие с реек, прутков, клеток батончиков рыбной кулинарии. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов, паштетов, креветочного, селедочного и икорного масел, сельди рубленой. Приготовление льезона. Дозирование, измельчение, перемешивание компонентов для приготовления кулинарных изделий.														
Тема 3. ПП.03. Упаковка готовой продукции	Содержание	6													6
	Виды тары. Укладка готовой продукции в тару. Маркировка, укупорка кулинарных изделий. Контроль за режимом и сроками хранения готовой продукции.														
Дифференцированный зачет по ПП.03	Итоговое занятие по ПП.03.	6													6

ПП.04 ПМ.04 Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов,		36													36
Тема 1. ПП.04. Производственная структура организации (предприятия), структурного подразделения	Содержание	6													6
	Ознакомление с производственными и технологическими процессами. Основы организации производства продукции из водных биоресурсов. Производственный цикл и его структура.														
Тема 2. ПП.04. Трудовые ресурсы организации (предприятия), структурного подразделения	Содержание	12													12
	Методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей. Производительность труда и ее измерение. Методы измерения производительности труда: натуральный, денежный (стоимостной) и трудовой. Основные виды норм и затрат труда. Методы нормирования труда.														
Тема 3. ПП.04. Планирование деятельности организации (предприятия), структурного подразделения	Содержание	12													12
	Расчет по принятой методике основных производственных показателей производства продукции из водных биоресурсов. Расчет себестоимости. Расчет по принятой методике основных производственных показателей производства продукции из водных биоресурсов. Расчет прибыли.														
Дифференцированный зачет по ПП.04	Итоговое занятие по ПП.04.	6													6

ПП.05 ПМ.05. Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы»		36										36				
Тема 1. ПП.05. Производство соленой, пряной, маринованной рыбной продукции и пресервов.	Содержание	12										12				
	Приемка, мойка. Сортирование и аккумулярование рыбы. Ручная и машинная разделка рыбы различными способами. Выполнение основных операций по посолу рыбной продукции. Производство посола рыбы различными способами. Приготовление тузлука, определение концентрации тузлука. Упаковывание и маркирование готовой продукции. Изучение технологических инструкций по производству, упаковки и хранению соленой продукции. Выполнение основных операций по производству пресервов, пряной и маринованной продукции.															
Тема 1.2. Производство вяленой, сушеной и копченой продукции.	Содержание	12										12				
	Приемка, мойка. Сортирование и аккумулярование рыбы. Ручная и машинная разделка рыбы различными способами. Выполнение основных операций при производстве вяленой и копченой продукции. Правила обслуживания коптильных установок.															
Тема 1.3. Производство стерилизованной и пастеризованной продукции.	Содержание	6										6				
	Приемка, мойка. Разделка сырья. Изучение устройства оборудования для пастеризации и стерилизации. Выполнение основных операций при стерилизованной и пастеризованной продукции.															

Тема 1. 4. Изготовление рыбных котлет, рыбных палочек, паштетов, масел и других полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.	Содержание Формовка рыбных котлет и других аналогичных изделий вручную. Панировка рыбы, котлет, рыбных палочек и других полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Взвешивание на весах сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции. Измельчение, перемешивание, взбивание фарша для котлет и других кулинарных изделий вручную и на машинах. Обвязка шпагатом, навешивание и снятие с реек, прутков, клетей батонов рыбной кулинарии. Приготовление льезона. Дозирование, измельчение, перемешивание компонентов для приготовления кулинарных изделий.	5										5				
Дифференцированный зачет по ПП.05	Итоговое занятие по ПП.05.	1										1				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы производственной практики предполагает наличие учебного кабинета «Технология обработки водных биоресурсов», лабораторий «Технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов », «Технологического и холодильного оборудования».

Оборудование учебных лабораторий:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- техническая документация.

Оборудование лабораторий:

- рабочие столы для студентов;
- рабочий стол с АРМ преподавателя
- принтер;

Технические средства обучения:

- лицензионные офисные программы;
- графические редакторы;
- программы, обеспечивающие контроль за продвижением транспортных средств;
- АРМы перевозочного процесса;
- фрагменты производственных программ;
- плакаты по тематике лекций;
- базы данных;
- выход в Интернет.

Производственная практика может проводиться на рыбоперерабатывающих предприятиях города, области или промысловых судах.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

1. Ершов А.М. Технология рыбы и рыбных продуктов.- Нижний Новгород: Вектор ТиС, 2010.
2. Дацун В.М., Сафронова Т.М., Максимова С.Н. Сырье и материалы рыбной промышленности. – «Лань», СПб, Москва, Краснодар 2013г.
3. Галкина Н.В. Технохимический контроль производства рыбы и рыбных продуктов. – М.: Колос, 2011.
4. Технология рыбы и рыбных продуктов /В.В.Баранов, И.Э. Бражная, В.А. Гроховский и др.; под ред. А.М.Ершова.- СПб.:Гиорд, 2011.
5. Технология рыбы и рыбных продуктов /С.А.Артюхова, В.В.Баранов, И.Э. Бражная, В.А. Гроховский и др.; под ред. А.М.Ершова. – М.: Колос, 2010.

6. Бредихин С.А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. – М.: Колос, 2013

Интернет – ресурсы:

1. Информационно-производственный комплекс «Интерневод». Интернет-сайт: www.internevod.com.
2. Информационно-сервисный комплекс «Fisch Information & Services» - www.Fisch.com.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики.

Производственная практика проводится после изучения теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль.

Производственная практика заканчивается дифференцированным зачетом, который проводится комплексно.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по каждому модулю.

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики.

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов продукции из водных биоресурсов .	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.

Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Планировать и организовывать приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Выполнять технологические операции приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Порционировать, гарнировать и подавать блюда.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Планировать выполнение работ исполнителями	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Организовывать работу трудового коллектива	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.

Определять качество сырья и материалов для производства пищевой продукции из рыбы и морепродуктов.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Разделять рыбу вручную и на машинах различными способами.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства пищевой продукции из рыбы и морепродуктов.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству пищевой продукции из рыбы и морепродуктов.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.
Предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике.