

**«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(филиал)
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**



Н.А.ПРИТЫКИНА

20__ года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Для специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Санкт-Петербург

2021 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 459.

Организация-разработчик: Санкт-Петербургский морской рыбопромышленный колледж (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (далее – СПбМРК (филиал) ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Разработчик(и):

Калиниченко М.Д. - начальник отдела практической подготовки
СПбМРК (филиала) ФГБОУ ВО «КГТУ»

Рецензенты:

Василевская Ирина Александровна - заместитель главного технолога ООО «ТД
«Балтийский берег»

Гоник Алексей Станиславович - начальник технологического отделения СПбМРК
(филиала) ФГБОУ ВО «КГТУ»

Рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии технологических дисциплин

Протокол № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ПЦК _____ (Л.И. Антипов)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов базовой подготовки, в части освоения основных видов профессиональной деятельности: «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 соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК).

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 459.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций; приобретение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности в рамках освоения профессиональных модулей; сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

В результате производственной практики обучающийся **должен уметь:**

- вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией;
- выполнять технологические расчеты по производству продукции;
- определять потребность в антиокислителе, основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции;
- анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;
- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;
- составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией;
- давать заключение о сортности продукции по результатам исследования 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;

В результате производственной практики обучающийся **должен знать:**

- 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;
- о значении холода в рыбообрабатывающей промышленности;
- сущность процесса и способы размораживания мороженой продукции;
- сущность технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
- требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
- виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила 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 работ и транспортных работ; для мойки и сортировки рыбы; для разделки рыбы и нерыбных продуктов промысла; для охлаждения и замораживания; для приведения продукции в товарный вид; для дефростации мороженого сырья; технологических линий для производства различных видов продукции;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы. Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Цель преддипломной практики – подтверждение теоретических знаний по профессиональным модулям; поиск, сбор и анализ информации, проведение исследований, необходимых для написания выпускной квалификационной работы, подтверждение сформированных профессиональных компетенций.

Основными видами обучения в период практики являются:

- выполнение работ, связанных с изучением и анализом различного вида документации рыбообрабатывающих предприятий;
- практические занятия, проводимые руководителем практики;
- работа в лабораториях предприятия или образовательной организации;

В результате преддипломной практики обучающийся **должен уметь:**

- вести технологические процессы производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной документацией;
- выполнять технологические расчеты производства кормовой и технической продукции;
- определять потребность в антиокислителе, основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кормовой и технической продукции;
- анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества и предотвращать возможность его возникновения;
- проводить мероприятия по 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;
- 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;
- разделять рыбу и беспозвоночных;
- укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию;
- составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией;
- готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- оформлять документы, удостоверяющие качество кулинарной продукции;
- 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.

В результате преддипломной практики обучающийся **должен знать:**

- 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 различных видов кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- требования к качеству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- виды и требования к таре для упаковывания кормовой и технической продукции и правила ее маркирования;
- режимы, сроки хранения и транспортирования кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- пороки кормовой и технической продукции и способы их предупреждения;
- принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;
- правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;
- типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции;
- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования для производства кормовой рыбной муки, производства рыбьего жира, приведения продукции в товарный вид, установок для производства кормовой муки и жира;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;
- основные технологии производства кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
- значение 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 и кулинарных изделий;
- 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 22 недели (792 часа)

Освоение 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» ведется после изучения общепрофессиональных дисциплин.

Производственная практика проходит на рыбообрабатывающих предприятиях. Производственная практика проводится концентрированно.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является приобретение обучающимися профессиональных навыков и умений, первоначального практического опыта по видам профессиональной деятельности «Производство пищевой продукции из водных биоресурсов», «Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов», «Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов» и «Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов», в том числе формирование общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
1	2
Общие компетенции	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1.	Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ПК 1.2.	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ПК 1.3.	Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ПК 1.4.	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 1.5.	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ПК 2.1.	Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

1	2
ПК 2.2.	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПК 2.3.	Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
ПК 2.4.	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 2.5.	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ПК 3.1.	Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.2.	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.3.	Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.4.	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.
ПК 3.5.	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК)	Наименование разделов производственной практики	Объем времени, отведенный на освоение разделов производственной практики недель /часов			Всего по модулям недель /часов
		По профилю специальности		преддипломная	
		2 курс 4 семестр	3 курс 5 семестр	3 курс 6 семестр	
ОК.1 - ОК10 ПК 1.1 – ПК 1.5	Раздел 1. Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.	4/144	4/144	1/36	9/324
ОК.1 - ОК10 ПК 2.1 – ПК.2.5	Раздел 2. Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	-	3/108	1/36	4/144
ОК.1 - ОК10 ПК 3.1 – ПК.3.5.	Раздел 3. Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов.	2/72	2/72	1/36	5/180
ОК.1 - ОК10 ПК 4.1 – ПК.4.5.	Раздел 4. Управление деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов.	-	3/54	1/36	4/144
	Итого:	6/216	12/432	4/144	22/792

3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов практики и тем	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, примерные виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.		324	
Тема 1.1. Организация работы на рыбообрабатывающем предприятии	Ознакомление с правилами и требованиями, действующими на предприятии.	30	2
	Изучение правил по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене.		3
	Изучение нормативных документов и фактической организации рабочих мест.		3
	Прохождение всех видов инструктажей по охране труда на производстве.		2
Тема 1.2. Заготовка, транспортирование, хранение и первичная обработка рыбы и морепродуктов	Участие в транспортных и погрузо-разгрузочных работах.	40	2
	Осуществление операций по взвешиванию поступившего сырья.		2
	Сортирование рыбы и морепродуктов по биологическому виду, длине и массе.		2
	Разделывание, мойка, сортирование и порционирование рыбы и морепродуктов.		2
Тема 1.3. Эксплуатация технологического оборудования для обработки водных биоресурсов	Проверка готовности к работе пускорегулирующей аппаратуры технологического оборудования.	40	2
	Проверка готовности к работе технологического оборудования.		2
	Включение на холостом ходу машин и аппаратов технологической линии.		2
	Установление соответствия рабочих элементов машин виду обрабатываемого сырья.		2
	Установление соответствия технологическим параметрам режимов теплового и холодильного оборудования.		2
Тема 1.4. Производство охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	Выполнение основных и вспомогательных технологических операций, связанных с производством охлажденной рыбы и морепродуктов.	48	2
	Подготовка продукции к замораживанию.		2
	Загрузка и выгрузка морозильного аппарата.		2
	Глазирование мороженой продукции.		2
	Применение технологического оборудования, используемого при производстве охлажденной и мороженой рыбы и морепродуктов.		2
	Выполнение технологических операций, связанных с процессом получения фарша из рыбы и морепродуктов.		2
	Применение технологического оборудования, используемого при производстве фарша из рыбы и морепродуктов.		2
	Упаковывание и маркирование готовой охлажденной и мороженой продукции.		3

1	2	3	4
Тема 1.5. Производство соленой маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов	Подготовка вспомогательных материалов, солевого раствора, посольных смесей, пряностей.	42	2
	Рядовая укладка рыбы и морепродуктов в посольные емкости.		2
	Пересыпание сухой солью.		2
	Натирание поваренной солью или посольной смесью поверхности рыбы.		2
	Расположение на ленте транспортера перед шпринцеванием.		2
	Контроль продолжительности процесса просаливания.		2
	Промывание для удаления кристаллов соли.		2
	Укладка в штабеля для стекания воды.		2
	Регулирование процесса созревания посредством внесения технологических добавок, ферментных препаратов, ингибиторов протеолиза.		2
	Поддержка заданных условий хранения соленых рыбо- и морепродуктов, корректировка в случае отклонений заданных условий.		3
	Упаковка соленой продукции из водных биоресурсов в потребительскую тару.		2
	Выполнение основных и вспомогательных технологических операций, связанных с производством пресервов, пряной и маринованной продукции.		2
	Применение технологического оборудования, используемого при производстве соленой, пряной, маринованной рыбы и пресервов.		2
	Выполнение технологических операций, связанных с процессами обработки икры рыбы и морепродуктов.		2
Применение технологического оборудования, используемого при производстве икры из рыбы и морепродуктов.	2		
Тема 1.6. Производство копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	Выполнение технологических операций, связанных с производством копченой, вяленой и сушеной рыбы.	42	2
	Применение технологического оборудования, используемого при производстве копченой, вяленой и сушеной рыбы.		2
Тема 1.7. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов	Выполнение технологических операций, связанных с производством консервов.	40	2
	Применение технологического оборудования, используемого при производстве консервов.		2

1	2	3	4
Тема 1.8. Анализирование готовой продукции на предмет брака и способы его предотвращения	Определение качества готовой продукции органолептическими методами.	42	2
	Замер технологических параметров работы оборудования по показаниям приборов.		2
	Регулирование технологического процесса по показаниям контроль-измерительных приборов.		2
	Заполнение форм учета брака и анализ причин дефектов продукции.		2
	Ознакомление с работой производственной лаборатории.		3
Раздел 2. Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов		144	
Тема 2.1. Технологические процессы производства кормовой продукции из водных биоресурсов	Выполнение технологических операций, связанных с производством и упаковкой кормовой продукции.	48	2
	Технологии производства кормовой рыбной муки (прессово-сушильный с использованием подпрессового бульона; прямая сушка под вакуумом и без вакуума)		2
	Применение технологического оборудования, используемого при производстве кормовой продукции.		2
Тема 2.2. Технологические процессы производства технической продукции из водных биоресурсов	Выполнение технологических операций, связанных с производством и упаковкой технической продукции..	46	2
	Применение технологического оборудования, используемого при производстве технической продукции.		2
Тема 2.3. Контроль производства и качества технической и кормовой продукции из водных биоресурсов	Оформление основных видов отгрузочных документов.	50	2
	Упаковывание и маркирование готовой продукции.		3
	Определение качества готовой продукции органолептическими методами.		2
	Выполнение расчетов расхода сырья и материалов.		3
	Оформление и заполнение технологических журналов учета и контроля.		3
	Ознакомление с работой производственной лаборатории.		2
Раздел 3. Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов.		180	
Тема 3.1 Основные технологические процессы производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из водных биоресурсов	Мойка рыбы и морепродуктов.	40	2
	Сортирование по нормативным параметрам.		2
	Разделка рыбы и морепродуктов.		2
	Эксплуатация технологического оборудования, используемого при производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов.		2

1	2	3	4
Тема 3.2 Технологии изготовления кулинарных изделий из рыбного фарша	Получение фарша на сепараторе. Получение фарша на куттере, волчке.	44	2
	Подготовка компонентов фарша.		3
	Составление фарша, дозирование, перемешивание компонентов.		2
	Определение качества фарша, полученного на куттере или сепараторе.		2
	Изготовление изделий в тестовой оболочке на основе фарша.		2
Тема 3.3. Технологии изготовления кулинарных изделий и полуфабрикатов из водных биоресурсов	Формовка полуфабрикатов и кулинарных изделий.	54	2
	Панирование полуфабрикатов и кулинарных изделий.		2
	Обжарка кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.		2
	Варка кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.		2
	Запекание кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.		2
	Бланширование и тушение кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.		2
	Выпечка рыбомучных кулинарных изделий.		2
	Охлаждение полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.		2
Тема 3.4 Контроль производства и качества рыбных кулинарных изделий	Взвешивание на электронных весах готовых кулинарных изделий, расфасовка их в на наполнительном автомате в мелкую потребительскую упаковку, заливка кулинарных изделий соусом, маринадом на полуавтоматических и автоматических машинах.	42	2
	Укладка в тару и потребительскую упаковку полуфабрикатов и готовой продукции.		2
	Укупорка кулинарных изделий, расфасованных в мелкую потребительскую упаковку на машине.		3
	Отбор проб кулинарной продукции для лабораторных исследований.		3
	Определение качества готовой продукции органолептическими методами.		2
Раздел 4. Управление деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов.		144	
Тема 4.1. Управление структурным подразделением организации	Участие в планировании и анализе производственных показателей.	54	2
	Участие в управлении трудовым коллективом.		2
	Ведение документации установленного образца.		3
	Расчет основных производственных показателей организации.		3
	Изучение структуры организации и руководимого подразделения.		3
Тема 4.2. Контроль работы исполнителей	Планирование работы исполнителей.	42	2
	Изучение методов планирования, контроля и оценки работы исполнителей.		3
	Изучение методов оценивания качества выполняемых работ.		3

1	2	3	4
Тема 4.3. Анализ деятельности организации	Анализ затрат и их оптимизация/перепроизводство. Задержки. Простои. Лишние погрузки, перевалочные операции. Запасы. Лишние перемещения людей, продуктов. Ненужные операции, производственные приемы.	48	2
	Анализ и оценка эффективности производства.		2
	Анализ и оценка качества планов. Показатели экономической эффективности.		2
	Всего:	792	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика предусматривает формирование у обучающихся профессиональных навыков и умений, приобретение практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

Производственная практика проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса учебного заведения на данный учебный год, и организуется на основе договоров между колледжем и рыбообработывающими предприятиями, в соответствии с которыми обучающимся предоставляются места для прохождения практики.

Допускается самостоятельный выбор места прохождения практики обучающимися, если оно соответствует программе практики.

Обучающиеся заочной формы обучения, работающие по профилю специальности на рыбообработывающих предприятиях, все виды практик проходят самостоятельно.

Распределение обучающихся на места практики производится отделом практического обучения при участии начальников учебных отделений. Организацию подготовки обучающихся к практике, выдачу необходимых документов и установление форм отчетности по результатам практики осуществляет колледж.

Направление на производственную практику осуществляется приказом по колледжу, подготавливаемым отделом практического обучения. Задание на практику и отчетные документы обучающиеся получают в отделе практического обучения колледжа.

При наличии вакантных штатных должностей на рыбообработывающих предприятиях обучающиеся могут приниматься на работу на период практики в штат при условии, что выполняемая ими работа соответствует требованиям программы практики. По прибытии обучающиеся должны пройти инструктаж по технике безопасности, а также изучить свои обязанности по всем правилам внутреннего распорядка. Начальник или заместитель начальника знакомит обучающихся с характером работы и производственным планом предприятия.

Приказом по предприятию из лиц штата назначается руководитель практики на весь период пребывания обучающихся на предприятии. Рабочее время складывается из участия в работах и занятий с руководителем практики по программе практики.

При прохождении производственной практики на предприятии продолжительность рабочего дня для курсантов (студентов) в возрасте от 16 лет до 18 лет - не более 36 часов в неделю; в возрасте от 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю (ст.42 КЗоТ РФ).

В случае зачисления на вакантную штатную должность на предприятии во время производственной практики обучающийся, независимо от складывающихся производственных обстоятельств, должен полностью выполнять программу практики и составлять требуемые отчеты, используя для этого при необходимости свободное от работы время.

При прохождении производственной практики отчетными документами по практике являются:

- отчет, выполненный в соответствии с заданием на практику (программой практики), заверенный печатью предприятия;
- дневник практики с печатью предприятия;
- характеристика за подписью руководителя практики от предприятия за период практики, заверенная печатью;

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики осуществляется на рыбообрабатывающих предприятиях, которые имеют всю необходимую материально-техническую базу для обработки и производства продукции из водных биоресурсов (производственных цехах) и лабораториях (кабинетах) образовательной организации.

4.3. Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели, инструкторы и экзаменаторы, осуществляющие руководство учебной практикой, имеющие высшее профильное образование, соответствующее профилю специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, опыт практической работы по специальности и опыт работы с обучающимися.

4.4. Информационное обеспечение производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов и периодических изданий.

Основные источники:

1. Ким И.Н., Кращенко В.В. Микробиология переработки водных биологических ресурсов: учеб. Пособие. – М.: Моркнига, 2015. – 349 с.
2. Мезенова О.Я. Введение в профессию биотехнолога пищевой промышленности: учебное пособие. – М.: МОРКНИГА, 2016. – 269 с.
3. Ким И.Н., Ким Г.Н. Эколого-технологические аспекты копчения рыбных продуктов: учебное пособие – 2-е издание, исправленное и дополненное – М.: МОРКНИГА, 2017. – 352 с.
4. Коплевацкая Т.С. Экономика и бухгалтерский учет на предприятиях рыбного хозяйства. Практикум: Учебное пособие. – М.: МОРКНИГА, 2013. – 395 с.
5. Асонкова А.В., Чунина А.Е. Экономический анализ предприятия рыбной промышленности: учебное пособие. – М.: МОРКНИГА, 2016. – 222 с.
6. Ким Т.В., Бубновская Т.В., Коровина Н.А. Экономика предприятий рыбной промышленности: учебное пособие – М: Моркнига, 2015.
7. Сибикин, М.Ю. Технология производства охлажденной и мороженой рыбы : учебное пособие для вузов / М.Ю. Сибикин. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 298 с. : ил., схем., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-4096-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=431521>.

Дополнительные источники:

1. Артюхова С.А., Баранов В.В., Бражная Н.Э., Гроховский В.А., Димова В.В., Дубровин С.Ю., Ершов А.М., Киселев В.И., Константинова Л.Л., Лебская Т.К., Мукатова М.Д., Николаенко О.А, Новиков В.Ю., Петров Б.Ф., Рулев Н.Н., Семенов Б.Н., Серпунина Л.Т., Херенко Е.Н., Толкачева В.Ф., Шокина Ю.В. Технология рыбы и рыбных продуктов: учебник. – М.: Колос, 2010. – 1064 с.

Электронные образовательные ресурсы:

1. Студенцова, Н.А. Продукты питания нового поколения на основе водных биоресурсов Азово-Черноморского бассейна [Электронный ресурс] // Известия вузов.

Пищевая технология. — Электрон. дан. — 2007. — № 3. — С. 12-16. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/issue/290090>. — Загл. с экрана.

2. Парушина, Н.В. АНАЛИЗ НАЛОГОВЫХ СТАТЕЙ И ОБЯЗАТЕЛЬСТВ НА ОСНОВЕ ДАННЫХ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ [Электронный ресурс] // Научные записки ОрелГИЭТ. — Электрон. дан. — 2011. — № 1. — С. 1-5. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/issue/294069>. — Загл. с экрана.

3. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 225 с. : табл. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29810-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486048>.

4. Технологическое оборудование механических и гидромеханических процессов : учебное пособие : в 2 ч. / С.Т. Антипов, Г.В. Калашников, В.Е. Игнатов, В.В. Торопцев ; науч. ред. С.Т. Антипов ; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. - Ч. 1. - 145 с. : табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-00032-301-4. - ISBN 978-5-00032-302-1 (ч.1) ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482091>.

5. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания : монография / Л.Г. Ермош, Т.Н. Сафронова, О.М. Евтухова, Т.Л. Камоза ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Сибирский федеральный университет. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2013. - 186 с. : схем., табл., граф. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7638-2804-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364061>.

6. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность / . - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 328 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 978-5-379-00189-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57537>.

7. Экономика организаций и отраслей агропромышленного комплекса. В 2 книгах / ред. В. . Гусакова, А.В. Волченко. - Минск : Белорусская наука, 2007. - Книга 2. - 703 с. - ISBN 978-985-08-0873-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=142145>.

Периодические издания:

1. Журнал «Рыбное хозяйство»;
2. Журнал « Русская рыба. Вчера.Сегодня.Завтра»;
3. База данных Polpred.com/Обзор СМИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме зачета при условии положительного отчета по практике в соответствии с заданием и наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики.

Результаты освоения профессиональных компетенций (ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 1.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрировать обоснованность выбора технологической схемы производства продукции из водных биоресурсов; - Уметь правильно составлять технологические схемы производства основных видов продукции из водных биоресурсов; - Демонстрировать верность и точность технологических расчетов по производству пищевой рыбной продукции; - Уметь проверять полноту технической документации на конкретную продукцию и уметь заказывать ее при отсутствии; - Уметь обоснованно определять потребности в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; - Уметь правильно оформлять заявки на сырье, материалы и тару; - Уметь правильно оформлять и заполнять технологические журналы учета и контроля; - Демонстрировать правильность составления отчетов по расходу сырья, материалов и тары; - Демонстрировать правильность составления маркировки транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией; - Демонстрировать правильность оформления отгрузочных документов, а также документов, удостоверяющих качество; - Демонстрировать владение технологическими приемами при выполнении основных ручных и механизированных операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов. 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по практике - Характеристика зачет
ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрировать обоснованность выбора технологического оборудования; - Демонстрировать верность и точность расчетов производительности и количества единиц оборудования; - Уметь определять степень готовности технологического оборудования к выполнению соответствующих технологических операций; - Демонстрировать правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и требований охраны труда. 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по практике - Характеристика зачет
ПК 1.3. Контролировать выполнение	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрировать обоснованность последовательности технологических операций производства различных видов пищевой продукции из 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по практике - Характеристика зачет

<p>технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>водных биоресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Демонстрировать правильность выбора схемы контроля производства пищевой рыбной продукции; обоснование точек, методов и средств контроля. - Уметь проводить мониторинг подготовительных технологических операций; мониторинг охлаждения, замораживания, посола, копчения, теплового консервирования, фасования продуктов; - Демонстрировать умение регулировать технологический процесс по показаниям контрольно-измерительных приборов; - Демонстрировать умение проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов. 	
<p>ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	<p>Демонстрировать верность и точность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения входного контроля при приемке продукции и отбора проб, подготовки средней пробы для лабораторного анализа; - определения органолептических показателей качества рыбных продуктов; - определения качества рыбного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции физическими методами; - выполнения химических анализов рыбного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции по стандартным и экспресс-методикам. 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по практике - Характеристика зачет
<p>ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрировать правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества готовой продукции; - Демонстрировать выявление критических (опасных) факторов на отдельных технологических операциях; - Демонстрировать верность и точность определения пороков (дефектов) рыбной продукции и обоснование профилактических мер по их предупреждению; - Демонстрировать правильность ведения учета брака и анализ причин его возникновения; 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по практике - Характеристика зачет
<p>ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрировать обоснованность выбора технологической схемы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; - Демонстрировать правильность составления технологической схемы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; - Демонстрировать верность и точность составления технологических расчетов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; - Демонстрировать обоснованность определения потребности в антиокислителе, таре и упаковочных материалах; - Демонстрировать правильность составления маркировки транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукцией.; - Демонстрировать правильность оформления отгрузочных документов, а также документов, удостоверяющих качество; - Демонстрировать умение владения технологическими приемами при выполнении основных ручных и механизированных операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов. 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по практике - Характеристика зачет
<p>ПК 2.2. Готовить к работе и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрировать обоснованность выбора технологического оборудования; 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по практике - Характеристика

эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрировать верность и точность расчетов производительности и количества единиц оборудования; - Демонстрировать правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности. 	зачет
ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрировать обоснованность последовательности технологических операций производства различных видов кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; - Демонстрировать правильность выбора схемы контроля производства кормовой и технической продукции их водных биоресурсов; обоснование точек, методов и средств контроля. 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по практике - Характеристика зачет
ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	<p>Демонстрировать верность и точность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения входного контроля при приемке продукции и отбора проб, подготовки средней пробы для лабораторного анализа; - определения органолептических показателей качества кормовой муки и технического жира; - определения качества кормовой муки и технического жира физическими методами; - выполнения химических анализов кормовой муки и технического жира по стандартным и экспресс-методикам, в том числе определение: массовой доли хлористого натрия, влаги, жира, белковых веществ (сырого протеина) в кормовой муке; кислотного, йодного, перекисного чисел, числа омыления жиров, содержания неомыляемых веществ; массовой доли влаги в жире. 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по практике - Характеристика зачет
ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрировать правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества готовой продукции; - Демонстрировать верность и точность определения пороков кормовой и технической продукции и обоснованность профилактических мер по их предупреждению. 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по практике - Характеристика зачет
ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрировать обоснованность выбора технологической схемы производства кулинарных изделий из водных биоресурсов; - Демонстрировать правильность составления технологической схемы производства кулинарных изделий из водных биоресурсов; - Демонстрировать верность и точность составления технологических расчетов изготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов; - Демонстрировать обоснованность определения потребности в сырье, пищевых материалах, таре и упаковочных материалах; - Демонстрировать правильность составления маркировки транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией; - Демонстрировать правильность оформления отгрузочных документов, а также документов, 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по практике - Характеристика зачет

	удостоверяющих качество.	
ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрировать обоснованность выбора технологического оборудования; - Демонстрировать определение степени готовности технологического оборудования к выполнению соответствующих технологических операций; - Демонстрировать правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и требований охраны труда. 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по практике - Характеристика зачет
ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрировать обоснованность последовательности технологических операций производства различных видов полуфабрикатов и кулинарных изделий; - Демонстрировать правильность выбора схемы контроля производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов; обоснование точек, методов и средств контроля; - Уметь проводить мониторинг подготовительных технологических операций; мониторинг технологических операций производства кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов; - Уметь регулировать технологический процесс по показаниям контрольно-измерительных приборов; - Демонстрировать проверку соблюдения нормативов и правил удаления отходов. 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по практике - Характеристика зачет
ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.	<p>Демонстрировать верность и точность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения входного контроля при приемке продукции и отбора проб, подготовки средней пробы для лабораторного анализа; - определения органолептических показателей качества полуфабрикатов и кулинарных изделий; - определения физических показателей кулинарного изделия; - выполнения химических анализов кулинарных изделий, в том числе определение: массовой доли поваренной соли в кулинарных изделиях, кислотности кулинарных изделий. 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по практике - Характеристика зачет
ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрировать правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества готовой продукции.; - Уметь выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях; - Демонстрировать верность и точность определения пороков рыбной продукции и обоснованность профилактических мер по их предупреждению; - Демонстрировать правильность ведения учета брака и анализ причин его возникновения. 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по практике - Характеристика зачет
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрировать обоснованность расчета производительности труда; - Демонстрировать правильность составления сметы затрат; - Демонстрировать обоснованность выбора способа расчета экономического эффекта и эффективности; - Демонстрировать правильность составления плана работы (индивидуального, цеха, бизнес-плана). 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по практике - Характеристика зачет
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - Уметь обосновывать выбор технологического оборудования и способа расстановки его внутри цеха; - Демонстрировать верность расчета численности 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по практике - Характеристика зачет

	персонала; - Демонстрировать правильность выбора и расчета норм труда; - Уметь обосновывать выбор мотивации работников.	
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- Уметь обосновывать выбор способа загрузки линии производства продукции, правильность подбора персонала; - Демонстрировать обоснованность использования методов мотивации работников. - Демонстрировать правильность составления схемы режима работы и отдыха; - Демонстрировать обоснованность методов нормирования труда; - Демонстрировать правильность выбора способа контроля за соблюдением требований техники безопасности на производстве.	- Отчет по практике - Характеристика зачет
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- Демонстрировать правильность проведения инструктажа и выбора способа контроля исполнителей на всех стадиях работы; - Уметь безошибочно проводить анализ составленных форм отчетности; - Демонстрировать обоснованность выбора метода оценки качества выполнения работ; - Уметь безошибочно проводить анализ и статистические расчёты по результатам работы; - Демонстрировать оперативность и безошибочность проведения инвентаризации.	- Отчет по практике - Характеристика зачет
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- Демонстрировать умения безошибочного составления графика документооборота; - Демонстрировать умения безошибочного составления форм отчетности; - Демонстрировать верность и точность заполнения бухгалтерского баланса и оборотно-сальдовых ведомостей.	- Отчет по практике - Характеристика зачет

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

Результаты освоения общих компетенций (ОК)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
1	2	3
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- проявление интереса к будущей профессии.	Характеристика за подписью руководителя практики, заверенная печатью
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Характеристика за подписью руководителя практики, заверенная печатью
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Характеристика за подписью руководителя практики, заверенная печатью

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Характеристика за подписью руководителя практики, заверенная печатью
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Характеристика за подписью руководителя практики, заверенная печатью
ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Характеристика за подписью руководителя практики, заверенная печатью
ОК. 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Характеристика за подписью руководителя практики, заверенная печатью
ОК. 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Характеристика за подписью руководителя практики, заверенная печатью
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Характеристика за подписью руководителя практики, заверенная печатью
ОК.10 Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.	- демонстрация готовности по обеспечению безопасных условий труда в профессиональной деятельности.	Характеристика за подписью руководителя практики, заверенная печатью