

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



Н.А.ПРИТЫКИНА

20\_\_ года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Для специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Санкт-Петербург  
2021 г.

Рабочая программа учебной 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 .....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	12

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов базовой подготовки, в части освоения основного вида профессиональной деятельности: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия: 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов)» 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 учебной практики – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью учебной практики является формирование у обучающихся профессиональных навыков и умений, приобретение первоначального практического опыта, формирования общих и профессиональных компетенций для получения квалификации по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов».

Задачами учебной практики являются:

- ознакомление обучающихся с особенностями выбранной профессии;
- приобретение первичных профессиональных умений и навыков;
- привитие навыков работы в трудовом коллективе;
- подготовка обучающихся к осознанному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин;

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

### **приобрести практический опыт:**

- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций обработки рыбы и морепродуктов;

### **уметь:**

- определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья;
- выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения;
- осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения;
- использовать разделочные ножи при ручном способе разделки или разделочные аппараты при механизированном способе разделки;
- использовать технологическое оборудование для порционирования рыбы и морепродуктов;
- выполнять технологические операции, связанные с процессом получения фарша из рыбы и морепродуктов;
- применять технологическое оборудование, используемое при производстве фарша из

рыбы и морепродуктов;

- выполнять основные и вспомогательные технологические операции, с процессом посола;
- применять технологическое оборудование, используемое при посоле рыбы и морепродуктов;
- регулировать режимы работы технологического оборудования;
- анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования;
- проводить корректирующие действия в случае отклонения работы оборудования от заданных режимов;
- проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией;

**знать:**

- технологическую инструкцию по хранению рыбы-сырца на береговых рыбообрабатывающих предприятиях по изготовлению охлажденной рыбы;
- правила выгрузки рыбы из бочек, ванн и других емкостей;
- устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, применяющегося при охлаждении;
- требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья;
- признаки, позволяющие определять биологический вид сырья;
- технологические режимы, особенности производства фарша из рыбы;
- требования, предъявляемые к качеству готового фарша;
- санитарные правила и нормы, обязательные при производстве фарша;
- технологические режимы, особенности приготовления соленой продукции из рыбы и морепродуктов;
- требования, применяемые к качеству готовой соленой продукции из рыбы и морепродуктов;
- санитарные правила и нормы, обязательные для производства соленой рыбы и морепродуктов;
- требования нормативной и технической документации на упаковку рыбы и морепродуктов;
- режимы работы технологического оборудования в зависимости от его назначения;
- устройство и правила эксплуатации используемого технологического оборудования и приспособлений;
- правила по охране труда; противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене;
- инструкции по санитарному производственному контролю.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:**

**Всего -5 недель (180 часов)**

Освоение профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15341 Обработчик рыбы и морепродуктов)» ведется после изучения общепрофессиональных дисциплин.

Учебная практика проходит на учебно-производственной базе колледжа и на рыбообрабатывающих предприятиях.

Учебная практика проводится концентрированно.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является приобретение обучающимися профессиональных навыков и умений, первоначального практического опыта по виду профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и, в том числе формирование общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
1	2
<b>Общие компетенции</b>	
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
<b>Профессиональные компетенции</b>	
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.
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.

1	2
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Коды общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК)	Наименование разделов учебной практики	Всего аудиторных часов/недель
ОК.1 - ОК10 ПК 1.1 – ПК 1.5 ПК 2.1 – ПК.2.5 ПК 3.1 – ПК 3.5. ПК 4.1 – ПК 4.5.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих и должностям служащих (Обработчик рыбы и морепродуктов)	180 часов / 5 недель
	<b>Итого:</b>	<b>180 часов / 5 недель</b>

### 3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, примерные виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих и должностям служащих (Обработчик рыбы и морепродуктов)</b>	<b>180</b>	
Тема 1.1 Инструктаж по технике безопасности и ознакомление с предприятием	История и перспективы развития предприятия. Мероприятия по охране окружающей среды на данном предприятии.	3	2
	Экскурсии по цехам предприятия для ознакомления практикантов с технологическими процессами и оборудованием при производстве рыбных продуктов.		2
	Ознакомление с продукцией, выпускаемой предприятием.		2
	Основные цеха предприятия, вспомогательные цеха и их назначение. Связь между цехами.		2
	Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Правила внутреннего распорядка.		2
Тема 1.2 Охрана труда на рабочем месте	Правила техники безопасности (ТБ) при работе на машинах, установках, транспортных средствах. Средства наглядной агитации и пропаганды ТБ (надписи, красочные плакаты, спец. Знаки)	3	2
	Техника безопасности при пуске и остановке оборудования и транспортных средств.		2
	Предохранительные устройства. Освещение и вентиляция цеха.		2
	Несчастные случаи, происходящие в результате нарушения ТБ. Первая медицинская помощь пострадавшим.		2
	Условия хранения огнеопасных средств и вредных для здоровья человека материалов. Особенности данного цеха в пожарном отношении.		2
Тема 1.3 Промышленная санитария, личная гигиена	Санитарные требования к устройству предприятий рыбной промышленности. Освещение производственных помещений (естественное, искусственное)	3	2
	Промышленная вентиляция и кондиционирование воздуха		2
	Санитарные требования к технологическим процессам		2
	Медицинские осмотры работающих в пищевой и рыбной промышленности.		2
	Вода и ее влияние на качество продукции.		2
	Понятие о дезинфекции и дезинфицирующих материалах.		2
	Санитарное значение борьбы с вредителями рыбной промышленности.		2
Тема 1.4 Организация труда на рабочем месте	Подготовка рабочего места и организация производственного процесса.	3	2
	Понятие о техническом нормировании. НОТ на производстве		2
Тема 1.5 Охрана окружающей среды	Мероприятия по охране окружающей среды на данном предприятии.	3	2



1	2	3	4
<b>Тема 1.6</b> <b>Ручная и машинная мойка рыбы.</b> <b>Сортирование рыбы по видам, размерам и качеству. Визуальная проверка рыбы на наличие паразитических организмов и степени поражения ими.</b>	Правила и приемы сортировки рыбы, морепродуктов на данном предприятии по видам, размерам и качеству согласно ГОСТу.	30	2
<b>Тема 1.7</b> <b>Подготовка продукции к охлаждению. Загрузка и выгрузка камеры охлаждения. Пересыпка продукции льдом.</b>	Технологические инструкции по производству охлажденной рыбы. Способы охлаждения.	30	2
	Контроль процесса охлаждения. Соотношение льда и рыбы.		2
	Требования нормативной документации к качеству охлажденной рыбы. Пороки охлажденной рыбы.		2
<b>Тема 1.8</b> <b>Получение фарша из рыбы и морепродуктов.</b>	Особенности производства фарша из рыбы. Соотношение и нормы расхода вносимых стабилизирующих веществ.	30	2
	Требования, предъявляемые к качеству готового фарша.		2
<b>Тема 1.9</b> <b>Выполнение отдельных операций по производству соленой продукции</b>	Технологические инструкции по посолу рыбы.	30	2
	Контроль процесса посола.		2
	Приготовление и подкрепление тузлука. Определение концентрации тузлука.		2
	Требование НД к качеству соленой рыбы.		2
<b>Тема 1.10</b> <b>Работа на различных видах технологического оборудования. Работа непосредственно на рабочих местах с целью приобретения навыков по эксплуатации оборудования.</b>	Обслуживание машин для срезки плавников, жучек, обрезания голов.	45	2
	Рыборазделочные машины для порционирования, разделки кильки, сайры.		2
	Чешуеъемные машины.		2
<b>Всего:</b>		<b>180</b>	

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Общие требования к организации учебной практики**

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

Учебная практика проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса учебного заведения на данный учебный год, и организуется отделом практического обучения колледжа совместно с начальниками учебных отделений.

Обучающиеся заочной формы обучения все виды практик проходят самостоятельно.

Учебная практика проводится на учебно-производственной базе колледжа и на рыбообрабатывающих предприятиях при участии руководителя практики (мастера производственного обучения).

Организацию подготовки обучающихся к практике, выдачу необходимых документов и установление форм отчетности по результатам практики осуществляет колледж.

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

По прибытию на место практики обучающиеся должны пройти инструктаж по технике безопасности. При прохождении учебной практики, продолжительность рабочего дня для обучающихся в возрасте до 16 лет - не более 24 часов в неделю, а для обучающихся в возрасте от 16 лет и старше - не более 36 часов в неделю. При прохождении учебной практики, не связанной с выполнением физического труда - не более 36 часов в неделю независимо от возраста обучающихся.

Во время прохождения практики каждый обучающийся должен вести дневник практиканта и составлять отчет в соответствии с программой практики, заполняемый сразу же по выполнению того или иного пункта программы.

Отчетными документами по практике являются:

- отчет, выполненный в соответствии с заданием на практику (программой практики)
- дневник практики, подписанный руководителями практики (мастером производственного обучения, преподавателем);
- аттестационный лист по профессиональному модулю за период практики, заверенный подписью руководителя практики;
- характеристика за подписью руководителя практики за период практики.

### **4.2. Требования к материально-техническому обеспечению**

Выполнение программы учебной практики осуществляется на учебно-производственной базе колледжа и на рыбообрабатывающих предприятиях.

Для выполнения программы учебной практики используется оборудование учебно-лабораторной базы колледжа (разделочные доски, ножи, волчок, ванны посолочные, ванны моечные, холодильное оборудование, копильное оборудование) и оборудование рыбообрабатывающих предприятий.

### **4.3. Кадровое обеспечение учебной практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели и инженерно-педагогические работники, осуществляющие

руководство учебной практикой, должны иметь высшее образование по специальности, опыт практической работы по специальности и опыт работы с обучающимися.

#### 4.4. Информационное обеспечение учебной практики

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

##### Основные источники:

1. Бредихин С.А., Ким И.Н., Ткаченко Т. «Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. - Москва Моркнига, 2013.
2. Саускан В.И. Сырьевая база рыбной промышленности: учебник / В.И. Саускан, К.В., Тылик.- М.: МОРКНИГА,2013.- 329 с.
3. Ким, И.Н. Микробиология переработки водных биологических ресурсов :у чеб. пособие/И.Н. Ким, В.В. Кращенко.- М.:МОРКНИГА,2015.- 349 с.
4. Савенко, П.П. Охрана труда / П.П. Савенко. – М.: Лаборатория книги, 2012. - 108 с. : табл. - ISBN 978-5-504-00076-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141542>
5. Охрана труда: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — М: КноРус, 2019. — 181 с. —Среднее профессиональное образование -[Электронный ресурс]. ISBN 978-5-406-06520-4929621. –Режим доступа <https://www.book.ru/> - Номер в ЭБС «Book.ru» 929621
6. Профессиональный стандарт «Обработчик рыбы и морепродуктов», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 22 декабря 2014 г. № 1091 н.

##### Дополнительные источники:

1. Артюхова С.А., Баранов В.В., Бражная И.Э., Гроховский В.А. и др.; под ред. А.М.Ершова. Технология рыбы и рыбных продуктов - М.: Колос, 2010.
2. Галкина Н.В. Технохимический контроль производства рыбы и рыбных продуктов. - М.: Колос, 2009.
3. Дегтев В.Н. Правила эксплуатации технологического оборудования рыбообработывающих производств. Часть 1. Петропавловск-Камчатский, 2001.
4. Минько В.М., «Охрана труда в рыбном хозяйстве», Москва «Мир»,2004.
5. Сафронова Т.М., Дацун В.М. Сырье и материалы рыбной промышленности. – М.: Мир, 2004
6. Касьянов Г.И. Технология переработки рыбы и морепродуктов. - Ростов-на-Дону: Март 2001.
7. Ю.Полуторнова Т.П., Шведова А.В., Литинский А.М. Производственная санитария и санитарно-технические устройства предприятий пищевой промышленности. - М.: Пищевая промышленность, 1997.
8. Приказ министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 6 ноября 2014 года № 427 «Об утверждении правил рыболовства для западного рыбохозяйственного бассейна».
9. Приказ Комитета Российской Федерации по рыболовству от 30 августа 1995 года N 140 «Об утверждении Устава службы на судах рыбопромыслового флота Российской Федерации».

### Электронные ресурсы:

1. Экологические основы природопользования: учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — М.: КноРус, 2019. — 214 с. — (Среднее профессиональное образование). - [Электронный ресурс] — ISBN 978-5-406-06621-8. Режим доступа <https://www.book.ru/> Номер в ЭБС «Book.ru» 930023.
2. Саускан В.И. Сырьевая база рыбной промышленности: учебник / В.И. Саускан, К.В., Тылик.- М.: МОРКНИГА,2013.- 329 с.
3. Тылик, К.Т. Водные биоресурсы и аквакультура. Введение в профессию: учебное пособие.- М.:МОРКНИГА,2014.- 143 с.
4. Сабанеев, Л.П. Рыбы России / Л.П. Сабанеев. - Москва : Директ-Медиа, 2015. - Том первый. - 777 с. : ил. - ISBN 978-5-4475-4945-9 ;
5. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426442> (04.12.2018).
6. Сабанеев, Л.П. Рыбы России / Л.П. Сабанеев. - Москва : Директ-Медиа, 2015. - Том второй. - 1228 с. : ил. - ISBN 978-5-4475-4944-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426443> (04.12.2018).

### 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам учебной 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
ПК 1.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Демонстрировать правильность и умения при выполнении технологических операций по: - первичной обработке выловленного сырья на судах; - приему и учету сырья на борту рыбоперерабатывающего или приёмотранспортного судна; - сортированию выловленного сырья по биологическому виду, длине и массе; - охлаждению сырья на борту рыбоперерабатывающего или приёмотранспортного судна и судов прибрежного лова;	- Отчет по практике - Дневник практики - Аттестационный лист - Характеристика

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выгрузке рыбы вручную и при помощи механизмов и рыбонасосов; загрузке в гидрожелоба, бункера и трюмы;</li> <li>- сортированию рыбы морепродуктов по биологическому виду, длине и массе;</li> <li>- охлаждению сырья прибрежного лова и аквакультуры на береговых предприятиях, разделыванию, мойке, сортированию и порционированию рыбы и морепродуктов;</li> <li>- посолу рыбы и морепродуктов;</li> <li>- фасованию и упаковыванию рыбы и морепродуктов;</li> <li>- эксплуатации технологического рыбоперерабатывающего оборудования.</li> </ul>	
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"> <li>- демонстрировать правильность и точность выполнения ручных и механизированных технологических операций по разделке рыбы при соблюдении требований техники безопасности к ведению работ;</li> <li>- знать устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования и приспособлений.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отчет по практике</li> <li>- Дневник практики</li> <li>- Аттестационный лист</li> <li>- Характеристика</li> </ul>
ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	<p>Демонстрировать правильность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- действий при выполнении технологических операций по первичной обработке выловленного сырья;</li> <li>- выбора режима обработки рыбы и морепродуктов;</li> <li>- верность и точность определения параметров технологических процессов производства пищевой продукции;</li> <li>- правильность установки и регулирования режимов обработки рыбы и морепродуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отчет по практике</li> <li>- Дневник практики</li> <li>- Аттестационный лист</li> <li>- Характеристика</li> </ul>
ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать правильность определения качественных признаков сырья и материалов;</li> <li>- уметь выполнять требования ГОСТ и ТУ к качеству пищевой продукции из водных биоресурсов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отчет по практике</li> <li>- Дневник практики</li> <li>- Аттестационный лист</li> <li>- Характеристика</li> </ul>
ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь демонстрировать верность и точность определения пороков (дефектов) рыбной продукции;</li> <li>- уметь предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции из рыбы и морепродуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отчет по практике</li> <li>- Дневник практики</li> <li>- Аттестационный лист</li> <li>- Характеристика</li> </ul>
ПК 2.1 Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать обоснованность выбора технологической схемы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</li> <li>- демонстрировать правильность составления технологической схемы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</li> <li>- демонстрировать верность и точность составления технологических расчетов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</li> <li>- демонстрировать обоснованность определения потребности в антиокислителе, таре и упаковочных материалах;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отчет по практике</li> <li>- Дневник практики</li> <li>- Аттестационный лист</li> <li>- Характеристика</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать правильность составления маркировки транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукцией;</li> <li>- демонстрировать правильность оформления отгрузочных документов, а также документов, удостоверяющих качество;</li> <li>- демонстрировать владение технологическими приемами при выполнении основных ручных и механизированных операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</li> </ul>	
ПК 2.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать обоснованность выбора технологического оборудования;</li> <li>- демонстрировать верность и точность расчетов производительности и количества единиц оборудования;</li> <li>- демонстрировать правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отчет по практике</li> <li>- Дневник практики</li> <li>- Аттестационный лист</li> <li>- Характеристика</li> </ul>
ПК 2.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать обоснованность последовательности технологических операций производства различных видов кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</li> <li>- демонстрировать правильность выбора схемы контроля производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</li> <li>- демонстрировать обоснование точек, методов и средств контроля;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отчет по практике</li> <li>- Дневник практики</li> <li>- Аттестационный лист</li> <li>- Характеристика</li> </ul>
ПК 2.4 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	<p>Демонстрировать верность и точность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведения входного контроля при приемке продукции и отбора проб, подготовки средней пробы для лабораторного анализа;</li> <li>- верность и точность определения органолептических показателей качества кормовой муки и технического жира;</li> <li>- верность и точность определения качества кормовой муки и технического жира физическими методами;</li> <li>- 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;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отчет по практике</li> <li>- Дневник практики</li> <li>- Аттестационный лист</li> <li>- Характеристика</li> </ul>
ПК 2.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества готовой продукции;</li> <li>- демонстрировать верность и точность определения пороков кормовой и технической продукции и обоснованность профилактических мер по их предупреждению.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отчет по практике</li> <li>- Дневник практики</li> <li>- Аттестационный лист</li> <li>- Характеристика</li> </ul>

<p>ПК 3.1 Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать обоснованность выбора технологической схемы производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;</li> <li>- демонстрировать правильность составления технологической схемы производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;</li> <li>- демонстрировать верность и точность составления технологических расчетов изготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов;</li> <li>- демонстрировать обоснованность определения потребности в сырье, пищевых материалах, таре и упаковочных материалах;</li> <li>- демонстрировать правильность составления маркировки транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией;</li> <li>- демонстрировать правильность оформления отгрузочных документов, а также документов, удостоверяющих качество;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отчет по практике</li> <li>- Дневник практики</li> <li>- Аттестационный лист</li> <li>- Характеристика</li> </ul>
<p>ПК 3.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать обоснованность выбора технологического оборудования;</li> <li>- демонстрировать определение степени готовности технологического оборудования к выполнению соответствующих технологических операций</li> <li>- демонстрировать правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и требований охраны труда.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отчет по практике</li> <li>- Дневник практики</li> <li>- Аттестационный лист</li> <li>- Характеристика</li> </ul>
<p>ПК 3.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать обоснованность последовательности технологических операций производства различных видов полуфабрикатов и кулинарных изделий; -правильность выбора схемы контроля производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов; обоснование точек, методов и средств контроля;</li> <li>- демонстрировать знания проведения мониторинга подготовительных технологических операций;</li> <li>- демонстрировать знания проведения мониторинга технологических операций производства кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- демонстрировать умение регулировать технологический процесс по показаниям контрольно-измерительных приборов; -проверка соблюдения нормативов и правила удаления отходов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отчет по практике</li> <li>- Дневник практики</li> <li>- Аттестационный лист</li> <li>- Характеристика</li> </ul>
<p>ПК 3.4 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.</p>	<p>Демонстрировать верность и точность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведения входного контроля при приемке продукции и отбора проб, подготовки средней пробы для лабораторного анализа;</li> <li>- определения органолептических показателей качества полуфабрикатов и кулинарных изделий;</li> <li>- определения физических показателей кулинарного изделия;</li> <li>- выполнения химических анализов кулинарных изделий, в том числе определение:</li> <li>- определения массовой доли поваренной соли в кулинарных изделиях;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отчет по практике</li> <li>- Дневник практики</li> <li>- Аттестационный лист</li> <li>- Характеристика</li> </ul>

	- определения кислотности кулинарных изделий;	
ПК 3.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	- демонстрировать правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества готовой продукции; - демонстрировать умение выявлять критические факторы на отдельных технологических операциях; - демонстрировать верность и точность определения пороков рыбной продукции и обоснование профилактических мер по их предупреждению; - демонстрировать правильность ведения учета брака и анализ причин его возникновения.	- Отчет по практике - Дневник практики - Аттестационный лист - Характеристика
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов	- демонстрировать верность и точность определения основных производственных показателей работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений;	- Отчет по практике - Дневник практики - Аттестационный лист - Характеристика
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Демонстрировать правильность определения: - структуры организации и ее подразделений; - характера взаимодействия между подразделениями	- Отчет по практике - Дневник практики - Аттестационный лист - Характеристика
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- демонстрировать правильность действий по организации производства продукции из водных биоресурсов; - демонстрировать обоснованность распределения функциональных обязанностей работников и руководителей;	- Отчет по практике - Дневник практики - Аттестационный лист - Характеристика
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- демонстрировать правильность определения методов планирования, контроля и оценки работ исполнителей; - демонстрировать обоснованность применения видов, форм, и методов мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников; - демонстрировать правильность оценивания качества выполняемых работ;	- Отчет по практике - Дневник практики - Аттестационный лист - Характеристика
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- демонстрировать правильность ведения учета первичного документооборота, учета и отчетности.	- Дневник практики - Аттестационный лист - Характеристика

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 оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	- Характеристика - Отчет по практике - зачет



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