

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

АННОТАЦИЯ

**К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ И ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИК
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

Аннотация к рабочей программе учебной практики

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.

2. Цели и задачи производственной практики.

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.

3. Структура и содержание производственной 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
	Итого:	180 часов / 5 недель

Аннотация к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности и преддипломной)

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.

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 рыбообработывающих 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.

3. Структура и содержание 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	-	3/108	1/36	4/144

	биоресурсов.				
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