



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

**АННОТАЦИИ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК**

по специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»

ГОД РАЗРАБОТКИ

2020

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Профессиональный цикл УП.05.01

Целью учебной практики является формирование у обучающихся профессиональных навыков и умений, приобретение первоначального практического опыта, формирование общих и профессиональных компетенций для получения квалификации по рабочей профессии

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

уметь:

- осуществлять операции по перегрузке, взвешиванию поступившего сырья;
- контролировать поступление рыбы на транспортеры, гидротранспортеры и другие транспортные средства;
- определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья;
- выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения;
- осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения;

иметь практический опыт:

- выгрузки рыбы вручную, при помощи механизмов и рыбонасосов;
- выгрузки в гидрожелоба, бункера и трюмы;
- определения фактической массы сырья;
- регулирования поступления рыбы на транспортеры, гидротранспортеры и другие транспортные средства;
- разделения сырья по биологическому виду, длине и массе;
- визуальной проверки рыбы на наличие паразитических организмов и степени поражения ими;
- засыпки льда, льдосолевой смеси равномерно на дно ящиков, емкости-охладителя (с морской водой или без нее), на стеллажи или плот;
- загрузки рыбы послойно в емкости для охлаждения, стеллажи вручную или с помощью загрузочных устройств;
- засыпки льдом, льдосолевой смесью верхнего слоя рыбы;
- внесения "жидкого льда" в емкости с рыбой.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)

Профессиональный цикл ПП.01.01, ПП.02.01, ПП.03.01, ПП.04.01

Целью производственной практики является формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной

деятельности, предусмотренных ФГОС по специальности подготовки, а также сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Обучающийся в ходе прохождения производственной практики должен:

приобрести первичные навыки:

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

уметь:

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

кормовых и технических продуктов;

- анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;
- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;
- составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукцией;
- давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;
- осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;
- планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кулинарной продукции;
- взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты;
- готовить сырье к кулинарной обработке;
- разделывать рыбу и беспозвоночных;
- укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию;
- составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией;
- анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;
- готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- оформлять документы, удостоверяющие качество кулинарной продукции;
- 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;

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 и транспортных работ; для мойки и сортировки рыбы; для разделки рыбы и нерыбных объектов промысла; для охлаждения и замораживания; для приведения продукции в товарный вид; для дефростации мороженого сырья; технологических линий для производства различных видов продукции;

- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

- о значении и перспективах производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;

- классификацию способов производства кормовой и технической продукции и их сравнительную характеристику;

- сущность технологических процессов производства основных видов кормовой и технической продукции;

- виды и требования к таре для упаковывания кормовой и технической продукции и правила ее маркирования;

- режимы, сроки хранения и транспортирования кормовой и технической продукции;

- требования к качеству кормовой и технической продукции;

- пороки кормовой и технической продукции и способы их предупреждения;

- принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, кормовой и технической продукции;

- правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;

- типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции;

- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для производства кормовой рыбной муки; для производства рыбьего жира; для приведения продукции в товарный вид; установок для производства кормовой рыбной муки и жира;

- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

- основные технологии производства кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;

- о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья;
- устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования;
- правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке;
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
- сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.
- 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 первичного документооборота, учета и отчетности.
-

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

Производственная практика (преддипломная) представляет собой вид учебной деятельности, направленной на углубление первоначального профессионального опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности в организация различных организационно-правовых форм, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Содержание практики определяется темой выпускной квалифицированной работы, конкретными задачами, поставленными перед обучающимся.

Основной целью преддипломной практики является закрепление теоретических и практических знаний, полученных обучающимися при изучении дисциплин специальности и специализаций; приобретение знаний, умений и навыков в соответствии с требованиями к компетентности техников-технологов, а также использование материалов, полученных в период прохождения практики, для соответствующих разделов выпускной квалификационной работы.

В результате прохождения производственной практики (преддипломной), реализуемой в рамках модулей ППССЗ по каждому из видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО, обучающийся должен приобрести практический опыт работы:

Вид деятельности	Практический опыт работы
Мастер (мастер шпротной линии, мастер натуральной)	иметь практический опыт: - определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой

и обжарочной линии, мастер участка, сменный мастер)	продукции органолептическими, физическими и химическими методами; - выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов; - оформления документов, удостоверяющих качество продукции; - участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) отрасли и структурного подразделения по обработке водных биоресурсов; - участия в управлении первичным трудовым коллективом; - ведения документации установленного образца.
-----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------