КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

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

Утверждаю
Врио заместителя начальника колледжа по учебно-методической работе
М.Ю. Никишин

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00861698655D171818D836B833A86412BD
Владелец: НИКИШИН МИХАИЛ ЮРЬЕВИЧ
Действителен: с 13.02.2026 до 09.05.2027

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

МО-35 02 10-ПП.РП

РАЗРАБОТЧИКИ	Эльяшевич О.В.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2026

Содержание

1 Цели и задачи производственной практики 3

2 Результаты освоения производственгй практики 9

3 Структура и содержание производственной практики 11

4 Условия реализации производственной практики 17

5 Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики 23

6 Сведения о согласовании 26

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 27

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 31

ПРИЛОЖЕНИЕ 3 41

ПРИЛОЖЕНИЕ 4 42

ПРИЛОЖЕНИЕ 5 43

1 Цели и задачи производственной практики

1.1 Область применения рабочей программы

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов базовой подготовки и направлена на подготовку к выполнению основных видов профессиональной деятельности:

- Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов;

- Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;

- Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;

- Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов;

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области Обработка водных биоресурсов при наличии среднего (полного) общего образования.

Программа разработана на основе:

- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

- Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (Приказ Минпросвещения России от 13.07.2021 N 443);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 октября 2020 г. № 713н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры».

- Положения об организации и проведении практики обучающихся колледжа, осваивающих основные профессиональные образовательные программы по ФГОС СПО утвержденного начальником колледжа от 24 января 2020 г.

1.2 Результатам освоения практики

Целью производственной практики является формирование у обучающихся профессиональных компетенций, приобретение практического опыта, а также сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Результаты освоения программы производственной практики направлены на формирование и освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих основным видам деятельности в соответствии с ФГОС СПО.

- ПК 1.1. Планировать, организовывать и вести 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, организовывать и вести 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, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов;

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;

ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;

ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции из водных биоресурсов;

ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями;

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями;

ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов. Участвовать в разработке нового ассортимента продукции из водных биоресурсов;

ПК 4.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;

ПК 4.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 1.1 – ПК 1.5	Способен: - планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства пищевой продукции из водных биоресурсов соответствии с нормативной и технической документацией; - рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций на линиях производства пищевой продукции из водных биоресурсов; - определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; - пользоваться нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск пищевой продукции из водных биоресурсов; - контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства пищевой продукции из водных биоресурсов; - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями; - выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами; - выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения; - проверять и оценивать санитарное состояние объекта, производственных помещений, процессов и работников; - оформлять документы в области контроля качества пищевой продукции из водных биоресурсов; - давать заключение о сортности пищевой продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов; - выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;	**Иметь практический опыт в:** - определении качества сырья, материалов и полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами; - организации выполнения и выполнении технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями; - выполнении санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов; - определении с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями; - ведении учетно-отчетной документации производства пищевой продукции из водных биоресурсов.

	- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой пищевой продукции из водных биоресурсов; - производить расчеты производительности и количества единиц оборудования; - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - применять средства индивидуальной защиты и процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов и в соответствии с технологическими инструкциями, в том числе в процессе работы на автоматизированных технологических линиях; - оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования; - вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов;	
ПК 2.1 - ПК 2.5	**Способен:** **-** планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной документацией; - рассчитывать производственные рецептуры кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; определять потребность в антиокислителе, таре и упаковочных материалах; - использовать нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; - анализировать причины брака и выпуска кормовой и технической продукции из водных биоресурсов пониженного качества; - проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;	**Иметь практический опыт в:** - проведении оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; - проведении анализа причин брака и предотвращении возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; - выполнении основных ручных и механизированных технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; - проверке санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников; - оформлении документов, подтверждающих качество кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

	- составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; - давать заключение о сортности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических 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;	.
ПК 3.1- ПК 3.5	Способен: - планировать, организовывать, регулировать и вести технологические процессы производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; - выполнять технологические расчеты по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов; - использовать нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск кулинарной продукции из водных биоресурсов; - взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты; - готовить сырье к кулинарной обработке; - разделывать рыбу и беспозвоночных; - укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и кулинарную продукцию из водных биоресурсов; - составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией из водных биоресурсов; - применять нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск кулинарной продукции из водных биоресурсов; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения; - готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование	**Иметь практический опыт в:** - определении качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; - выполнении основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; - проверке санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников; - составлении инструкции по контролю качества на определенной технологической операции.

	производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; - оформлять документы, подтверждающие качество кулинарной продукции из водных биоресурсов; - обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов;	
ПК 4.1 - ПК 4.7	**Способен:** - анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции из водных биоресурсов; - планировать работу структурного подразделения предприятия отрасли и малого предприятия; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели по обработке водных биоресурсов; - инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - оценивать качество выполняемых работ;	**Иметь практический опыт в:** - планировании и анализе производственных показателей по обработке водных биоресурсов; участии в управлении трудовым коллективом; ведении документации

2 Результаты освоения производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность, закрепление и развитие у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ, установленных ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения по специальности
профессиональные компетенции	
ВД 1	**Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов**
ПК 1.1	Планировать, организовывать и вести 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.
ВД 2	**Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов**
ПК 2.1	Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов

Код	Наименование результата обучения по специальности
профессиональные компетенции	
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
ВД 3	**Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов**
ПК 3.1.	Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
ПК 3.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.
ПК 3.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов.
ПК 3.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.
ПК 3.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ВД 4	**Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов**
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производства продукции из водных биоресурсов
ПК 4.2	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.
ПК 4.5	Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов. Участвовать в разработке нового ассортимента продукции из водных биоресурсов
ПК 4.6	Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
ПК 4.7	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

3 Структура и содержание производственной практики

3.1 Структура производственной практики и бюджета времени

Семестр	Наименование производственной практики	Наименования видов работ производственной практики.	Всего часов
	1	2	3
4 семестр	ПП.01.01	ПМ.01 (МДК.01.01) Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов.	36
4 семестр	ПП.03.01	ПМ 03 (МДК 03.01) Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.	72
5 семестр	ПП.01.01	ПМ.01 (МДК.01.02, МДК.01.03, МДК.01.04) Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов (ПМ.01)	288
6 семестр	ПП.01.01	ПМ.01 (МДК.01.04) Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов (ПМ.01)	108
6 семестр	ПП.02.01	ПМ.02 (МДК.02.01) Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов (ПМ.02)	72
6 семестр	ПП.04.01	ПМ.04 Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов. (ПМ.04)	36
ВСЕГО			**612**

3.2. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов производственной практики	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение разделов производственной практики		
			Обязательная учебная нагрузка обучающегося		
			Всего, часов	В том числе планируемые работы	-
ПК 1.1 – ПК 1.5	ПП.01.01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов.	36	36		
ПК 3.1 - ПК 3.5	ПП.03.01 Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.	72	72		
ПК 1.1 – ПК 1.5	ПП.01.01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	288	288		
ПК 1.1 – ПК 1.5	ПП.01.01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов.	108	108		
ПК 2.1 – ПК 2.5	ПП.02.01 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	72	72		
ПК 4.1 - ПК 4.7	ПП.04.01 Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов.	36	36		
Всего		**612**	**612**		

3.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов производственной практики/тем	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1 ПП.01.01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов 4 семестр			**36**	
Тема 1.1 Определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		12	
	1	Ознакомление с предприятием (общая характеристика предприятия, организационная структура предприятия, выпускаемый ассортимент, производственная мощность предприятия)	2	2-3
	2	Правила внутреннего распорядка, Охрана труда (Инструкция по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности). Должностные инструкции (рыбообработчик, мастер)	2	
	3	Работа с нормативными документами	2	
	4	Определение качества готовой продукции	3	
	5	Микробиологический контроль санитарного состояния оборудования, инвентаря, рук рабочих, спецодежды	3	
Тема 1.2 Выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов	**Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ**		**23**	
	1	Организация рабочих мест	1	
	2	Работа на различных видах технологического оборудования	5	
	3	Размораживание рыбы в механизированных дефростерах	6	
	4	Ручная и машинная разделка рыбы разными способами	6	
	5	Подготовка продукции к замораживанию. Загрузка и выгрузка морозильного аппарата. Глазирование мороженой продукции. Упаковывание и маркирование готовой продукции.	4	
	6	Ознакомление с работой производственной лаборатории	1	
Тема 1.3. Оформления документов, удостоверяющих качество продукции	**Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ**		**1**	2
	1	Оформление основных отгрузочных документов	1	
Всего			**36**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			*	
Раздел 2.ПП. ПП.03.01 Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов. 4 семестр			**72**	
Тема 2.1 Определение качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	**Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ**		**18**	
	1	Работа с нормативными документами	6	2-3
	2	Организация рабочего места	6	2-3
	3	Определение качества основного и вспомогательного сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	6	2-3

Наименование разделов производственной практики/тем	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
Тема 2.2 Выполнение основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов	**Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ**		**56**	
	1	Работа на различных видах технологического оборудования. Участие в транспортных и погрузо-разгрузочных работах.	12	2-3
	2	Выполнение основных операций по производству полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий.	24	
	3	Выполнение отдельных операций по производству полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий	18	
	4	Соблюдение норм расхода основного и вспомогательного сырья	2	
Тема 2.3 Оформления документов, удостоверяющих качество продукции	**Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ**			
	1	Оформление основных видов отгрузочных документов	2	
Всего			**72**	
Раздел 3. ПП.01.01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов - 5 семестр			**288**	
Тема 3.1 Определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами	**Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ**		**60**	
	1	Работа с нормативными документами	6	2-3
	2	Определение качества готовой продукции	24	
	3	Соблюдение норм расхода сырья и материалов	12	
	4	Микробиологический контроль санитарного состояния оборудования, инвентаря, рук рабочих, спецодежды	18	
Тема 3.2 Выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов	**Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ**		**222**	
	1	Требования по охране труда, производственной санитарии и противопожарной технике	18	2-3
	2	Подготовка и организация рабочих мест	12	
	3	Выполнение основных и вспомогательных ручных технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов	156	
	4	Работа на различных видах технологического оборудования	30	
	5	Ознакомление с работой производственной лаборатории	6	
Тема 3.3 Оформления документов, удостоверяющих качество продукции	**Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ**		**6**	
	1	Оформление основных видов отгрузочных документов	6	2
Всего			**288**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			*	

Наименование разделов производственной практики/тем	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
Раздел 4. ПП.02.01 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов - 6 семестр			**72**	
Тема 4.1 Определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		**9**	
	1	Работа с нормативными документами	2	2-3
	2	Определение качества готовой продукции	2	
	3	Соблюдение норм расхода сырья и материалов	3	
	4	Микробиологический контроль санитарного состояния оборудования, инвентаря, рук рабочих, спецодежды	2	
Тема 4.2 Выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		**61**	
	1	Требования по охране труда, производственной санитарии и противопожарной технике	2	2-3
	2	Подготовка и организация рабочих мест	3	
	3	Выполнение основных и вспомогательных ручных технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов	38	
	4	Работа на различных видах технологического оборудования	15	
	5	Ознакомление с работой производственной лаборатории	3	
Тема 4.3 Оформления документов, удостоверяющих качество продукции	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		**2**	
	1	Оформление основных видов отгрузочных документов	2	2
Всего			**72**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			*	
Раздел 5. Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов. 6 семестр			**36**	
Тема 5.1 Участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) отрасли и струк-турного подразделения по обработке водных биоресурсов	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		**18**	
	1	Ознакомление с организацией работы подразделений предприятий	6	2-3
	2	Участие в планировании работы структурного подразделения в целом и отдельных категорий работников	6	
	3	Проведение анализа выполняемых работ структурного подразделения по утвержденным показателям качества выполнения работ	6	
Тема 5.2 Участия в управлении первичным трудовым коллективом	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		**12**	
	1	Осуществление руководства работами структурного подразделения и отдельных категорий работников	6	2-3
	2	Осуществление этапов производственной деятельности предприятия	6	
Тема 5.3 Ведения документации установленного образца	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		**6**	
	1	Оценивание структурного подразделения по утвержденным показателям качества	6	3
Всего			**36**	

Наименование разделов производственной практики/тем	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 6. ПП.01.01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов – 6 семестр			
		108	

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 производственной практики

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Данный вид практики реализуется в организациях, имеющих подразделения, соответствующие видам профессиональной деятельности, заложенных в ФГОС СПО специальности и осуществляется на основе договоров, заключаемых между организацией и колледжем.

Выполнение программы производственной практики осуществляется с использованием технологического оборудования, вспомогательных механизмов, инвентаря, производственной документации.

Оснащение: механическое, тепловое, торгово-производственное холодильное оборудование, весы, производственные столы, ножи и инструменты, доски, стеллажи, различный инвентарь и производственная.

4.2 Информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	Н., Ким И. Н., Сафронова Т. М., Мегеда Е. В. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных: Учебное пособие. СПб.: Издательство Лань,2022 г-515 с. (Электронный ресурс)
	.Ким И.Н., Бредихин С.А., Ткаченко Т.И. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. Учебник 2- е издание переработ.и доп.- СПб.,Издательство «Лань» 2019.-744с.
	.Ким И.Н., Бредихин С.А., Ткаченко Т.И. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. – М.: МОРКНИГА, 2013
	Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова.Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие. Издательство Лань , 2023 -288 с. (Электронный ресурс)
	Долганова Н.В., Мижуева С.А., Газиева С.О., Першина Е.В. Основы упаковывания, хранения и транспортирования пищевой продукции из водных биоресурсов : учебное пособие. Издательство Лань , 2024-236 с. (Электронный ресурс)
	Сафронова, Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности : учебник / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022.
	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление по-луфабрикатов для сложной кулинарной продукции. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-192 с.
	Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: уч/ М.В. Во-лодина, Т.А. Сопачева.- М., 2015.-192 с.
	Плотников И.Б., Доня Д.В., Плотников К.Б. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В. Ф. Кащенко. Москва: Альфа-М., 2020- 192с.
	Борисочкина Л.И., Гудович А.В., . Производство рыбных кулинарных изделий, технология и оборудование, 1989.

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	Румынина Л.А. Документационное обеспечение управления. Москва. Издатель-ский центр «Академия», 2014 г.
	ГОСТ Р 51141-98 «Делопроизводство и архивное дело. Термины и определения». – М.: ИПК Издательство стандартов, 1998
	Ганич Я.В., Клиппенштейн Е.В. Стратегическое управление в рыбной отрасли. – М.: МОРКНИГА, 2014 г., стр. 408
	Грибов В.Д. Теория Менеджмента. (Электронный ресурс). ЭБС КноРус 2021г., стр. 357
	Грибов В. Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. (Электронный ре-сурс). ЭБС КноРус 2025 г., стр. 224
	Голубева Т.М. Основы предпринимательской деятельности - М. ФОРУМ: ИНФРА- М, 2023 г с изменениями. стр. 224
	КимТ.В., Бубновская Т.В. Коровина Н.А. Экономика предприятий рыбохозяй-ственной отрасли. – М:МОРКНИГА. 2015г.
	Коплевацкая Т.С. Экономика и бухгалтерский учет на предприятиях рыбного хо-зяйства. Практикум - М:МОРКНИГА, 2013 г.
	Куликов Л.М. Основы экономической теории. (Электронный ресурс). ЭБС КноРус 2026 г., стр. 248
	Некрасова О.О., Степанова Л.А. Производственный менеджмент в промышленном рыболовстве: учебное пособие. – М.: МОРКНИГА, 2014 г. стр. 375
	. Шимко П.Д.. Основы экономики. (Электронный ресурс). ЭБС КноРус 2025 г.-291.
Дополнительные, *в т.ч. курс лекций по учебной дисциплине, методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий, курсовых, лабораторных и самостоятельных работ*	ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
	ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
	ГОСТ 14192 «Маркировка грузов»
	.Позняковский В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность
	ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
	Федеральный закон от 22.10.2004 №125-ФЗ «Об архивном деле в Российской Федерации».
	Федеральный закон от 27.07.2006 №149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации».
	Федеральный закон от 10.01.2002 №1-ФЗ «Об электронной цифровой записи».
	Федеральный закон от 27.07.2006 №152-ФЗ «О персональных данных».
	Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании».
	Федеральный закон от 29.07.2004 №98-ФЗ «О коммерческой тайне» (в ред. Фе-дерального закона от 02.02.2006 №19-ФЗ.
	СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов.
	Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07. 2016N 265-ФЗ.
	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
Интернет-источники	Интернет сайты:http://base.garant.ru/, http://www.consultant.ru https://rg.ru, http://docs.cntd.ru/, http://ohranatruda.ru/http://st.vstu.by/http://www.internet-law.ru/
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Кнорус». ООО «Кнорус медиа» Договор № 18499443 от 13.01.2020 г.на использование электронной библиотечной системы BOOK.ru. - https://www.book.ru/
	ЭБС «Академия». ООО «ОИЦ «Академия» - (Лицензионный договор № 000431/ЭБ-19 от 09.04.2019) на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям. - https://www.academia-moscow.ru
	ЭБС «Университетская библиотека Онлайн» - контракт № 6 от 18.03.2019 г. на оказание услуг по организации доступа к базовой коллекции ЭБС. https://biblioclub.ru/c
Периодические издания	ШЕФ – APT/CHEFART
	Технология пищевой и перерабатывающей промышленности
	АПК- продукты здорового питания;
	Рыбное хозяйство;

4.3 Общие требования к организации практики

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование профессиональных компетенций (ПК) и развитие общих компетенций (ОК) и приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

В организации и проведении практики участвуют:

1. Колледж (отдел практического обучения, администрация специальности и руководитель практики от колледжа, назначенный из числа преподавателей, осуществляющих подготовку по профессиональным модулям);
2. Организации.

Колледж: планирует и утверждает все этапы практики сбору материала в соответствии с ППССЗ специальности и с учетом договоров; заключает договоры на организацию и проведение практики; разрабатывает и согласовывает с организациями программу, содержание и планируемые результаты практики; осуществляет руководство практикой; контролирует реализацию программы и

условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми; формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики; совместно с организациями, участвующими в организации и проведения практики, организовывает процедуру оценки общих компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики; разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации, участвующие в проведении практики: заключают договоры на организацию и проведение практики; согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задания на практику; предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников; участвуют в организации и оценке результатов освоения общих компетенций, полученных обучающимися в период прохождения практики; обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требования охраны труда; проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности.

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

Распределение обучающихся на практику производится при участии руководителей практики.

Направление на практику, дневник практики и журнал практической подготовки, в соответствии с требованием, обучающиеся получают в отделе практического обучения колледжа.

Формы аттестационного листа по профессиональному модулю и характеристик по результатам прохождения практики, обучающийся получает у руководителя практики от колледжа.

При наличии вакантных штатных должностей в организации обучающиеся могут приниматься на работу на период практики в штат при условии, что выполняемая ими работа соответствует требованиям программы практики.

По прибытию на предприятие обучающиеся должны пройти инструктаж по технике безопасности, а также изучить свои обязанности и правила внутреннего распорядка

Во время прохождения практики каждый обучающийся должен вести отчет по практике, который выполняется на стандартных листах формата А4 или в общей тетради, разделенной на разделы в соответствии с программой практики и рекомендованной структурой отчета. Все записи делаются «ОТ РУКИ», компьютерная распечатка не допускается - такой отчет на проверку не принимается. Разрешается использовать ксерокопии производственных программ и другой документации.

В случае зачисления на вакантную штатную должность на производстве 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.

Отчетными документами по практике являются:

- отчет, выполненный в соответствии с заданием на практику (программой практики), заверенный печатью (печатью организации);

- дневник практики, подписанный руководителями практики от производства и заверенный печатью.

-аттестационный лист за период практики, заверенный печатью (организации);

- характеристика, за период практики, заверенная печатью (судовой/организации)

Обучающиеся, осваивающие ППССЗ специальности в период прохождения практики в организациях: полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики; соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от колледжа и от организации.

Результаты практики определяются программой практики, разработанной преподавателями методической комиссии специальности совместно с преподавателями.

4.4 Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации преподавателей, инструкторов и экзаменаторов, осуществляющих руководство практикой:

-Преподаватели, инструкторы и экзаменаторы, осуществляющие руководство производственной практикой, должны соответствовать квалификационным требованиям ФГОС СПО.

5 Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ВД 1 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов		
ПК 1.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	-обоснованность выбора технологической схемы производства охлажденной, мороженой, соленой, пряной, маринованной продукции и пресервов, рыбных консервов из водных биоресурсов; -правильность составления технологической схемы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; -верность и точность технологических расчетов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; -обоснованность определения потребности в антиокислителе, таре и упаковочных материалах; -правильность составления маркировки транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукции; - правильность оформления отгрузочных документов, а также документов, удостоверяющих качество; - правильность действий при выполнении основных ручных и механизированных технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике **Дневник по практике.** **Характеристика.** **Аттестационный лист.** **отчёт по практике** Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	обоснованность выбора технологического оборудования; - верность и точность расчетов производительности и количества единиц оборудования; - правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности	
ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	обоснованность последовательности технологических операций производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; - правильность выбора схемы контроля производства пищевой рыбной продукции; обоснование точек, методов и средств контроля	
ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	верность и точность проведения входного контроля при приемке продукции и отбора проб, подготовки средней пробы для лабораторного анализа; - верность и точность определения органолептических показателей качества рыбных продуктов; - верность и точность определения качества рыбного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции физическими методами; - верность и точность выполнения химических анализов рыбного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции по стандартным и экспресс – методикам.	
ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	- правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества готовой продукции; - верность и точность определения пороков (дефектов) рыбной продукции и обоснование профилактических мер по их предупреждению.	
ВД 2 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов		
ПК 2.1 Планировать, организовывать и	- обоснованность выбора технологической схемы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;	Экспертное наблюдение и

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
вести технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	-правильность составления технологической схемы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; -верность и точность технологических расчетов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов ; -обоснованность определения потребности в антиокислителе, таре и упаковочных материалах; -правильность составления маркировки транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукции; - правильность оформления отгрузочных документов, а также документов, удостоверяющих качество; - правильность действий при выполнении основных ручных и механизированных технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;	оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике **Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Отчёт по практике.** Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	-обоснованность выбора технологического оборудования; - верность и точность расчетов производительности и количества единиц оборудования; - правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности;	
ПК 2.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	- обоснованность последовательности технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; - правильность выбора схемы контроля производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; обоснование точек, методов и средств контроля;	
ПК 2.4 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	- верность и точность проведения входного контроля при приемке продукции и отбора проб, подготовки средней пробы для лабораторного анализа; - верность и точность определения органолептических показателей качества кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; - верность и точность определения качества кормовой и технической продукции из водных биоресурсов физическими методами; - верность и точность выполнения химических анализов кормовой и технической продукции из водных биоресурсов по стандартным и экспресс – методикам.	
ПК 2.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	- правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества готовой продукции; - верность и точность определения пороков кормовой и технической продукции и обоснованность профилактических мер по их предупреждению.	
ВД 3 Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов		
ПК 3.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	- обоснованный выбор последовательности выполнения операций при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов - составление рецептуры кулинарных изделий из водных биоресурсов с учетом особенностей сырья - расчет расхода сырья и вспомогательных материалов (согласно рецептуре) при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов - разработка технологических карт процессов производства кулинарных изделий в соответствии с основными требованиями;	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике **Дневник по практике.**

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
		Характеристика. Аттестационный лист. Отчёт по практике Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 3.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.	- обоснованный выбор технологического оборудования; - верность и точность расчетов производительности и количества единиц оборудования; - правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике **Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.** Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов.	- соблюдение последовательности выполнения технологических операций в соответствии с технологической схемой производства полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов - точность и правильность выполнения технологических операций в соответствии с технологической схемой производства - соответствие выполненных операций требованиям санпин - подготовка рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке согласно требованиям ту - соблюдение термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья - взвешивание, формовка, панировка, укладка в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов в соответствии с требованиями госта и ту	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике **Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.** Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 3.4 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.	- органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий в соответствии с требованиями госта и ту - технологически грамотное проведение проб на варку и жарку с целью определения качества полуфабрикатов - определение физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий	
ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	- правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества кулинарных изделий; - верность и точность определения пороков (дефектов) кулинарных изделий, и обоснование профилактических мер по их предупреждению.	
ВД 4 Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов		
ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции из	- точность расчетов показателей деятельности предприятия по производству продукции из водных биоресурсов; - выполнение анализа показателей предприятия по производству продукции из водных биоресурсов; - точность определения эффективности использования технологии; - формирование разделов внутрифирменного планирования.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях,

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
водных биоресурсов.		при выполнении работ по производственной практике **Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист. Отчёт по практике** Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	- применение методов управления предприятием отрасли в соответствии с производственной ситуацией; - составление плана работы предприятия отрасли.	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.	- качественный анализ структуры предприятия отрасли; - определение должностных обязанностей членов трудового коллектива.	
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	- составление план-схемы проведения контроля за деятельностью исполнителей; - оценка качества труда исполнителя в конкретных производственных условиях	
ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов. Участвовать в разработке нового ассортимента продукции из водных биоресурсов	- разработка и оформление управленческой документации предприятия по производству продукции из водных биоресурсов - правильное заполнение специализированных форм документов; - качественное выполнение отчета и анализа производственной ситуации; - качественный анализ нормативной документации, используемой при технологическом нормировании.	
ПК 4.6 Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности	- правильность расчёта производственных показателей по результатам оптимизации процессов производства; - точность выработки мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; -применять корректирующие действия по итогам аудита.	
ПК 4.7 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- безошибочность составления графика документооборота; - безошибочность составления форм отчетности; -верность и точность заполнения бухгалтерского баланса и оборотно-сальдовых ведомостей	

6 Сведения о согласовании

Программа учебной практики рассмотрена и одобрена на заседании Педагогического совета колледжа

Протокол № 1 от «16» сентября 2026 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

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

ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

(по профилю специальности)

специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»

Задание разработано на основании рабочей программы производственной практики ППССЗ. Производственная практика (по профилю специальности) проводится на 2-3 курсах.

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.

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ, установленных ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности.

В процессе прохождения практики обучающиеся должны вести дневник практики, разделенный на разделы в соответствии с программой практики и заполняемые сразу же по выполнении того или иного пункта программы.

Отчетными документами по практике являются:

- отчет, выполненный в соответствии с заданием на практику (программой практики), заверенный производственной печатью и подписью руководителя организации (печатью организации);
- дневник практики, подписанный руководителями практики организациии заверенный печатью (организации);
- аттестационный лист за период практики, заверенный печатью (организации);
- характеристика за период практики, заверенная печатью (организации);

Кадровое обеспечение производственной практики: преподаватели, инструкторы и экзаменаторы, осуществляющие руководство учебной практикой

должны соответствовать квалификационным требованиям ФГОС СПО.

Содержание отчета о выполнении программы практики

Отчет по практике выполняется на стандартных листах формата А4 или в общей тетради. Все записи делаются «ОТ РУКИ», компьютерная распечатка не допускается - такой отчет на проверку не принимается. Разрешается использовать ксерокопии производственных технологических документов.

Титульный лист отчетного журнала должен содержать:

1. название организации;
2. даты начала и окончания практики;
3. фамилия, имя и отчество обучающегося, номер учебной группы.

В отчете ДОЛЖНЫ быть отражены следующие разделы в указанном порядке. Все данные приводятся по конкретному предприятию, на котором практикант проходит практику.

С целью формирования профессиональных компетенций (ПК 1.1 – ПК 1.5; ПК 2.1- ПК 2.5; ПК 3.1-ПК 3.5; ПК 4.1-ПК 4.5), в соответствии с требованиями ФГОС СПО обучающиеся в период производственной (по профилю специальности) практики должны освоить практически:

Раздел 1. ПП.01.01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов - 4 семестр

Тема 1.1 Определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами

Тема 1.2 Выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов

Тема 1.3. Оформления документов, удостоверяющих качество продукции

Раздел 2. ПП.03.01 Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов - 4 семестр

Тема 2.1 Определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами

Тема 2.2 Выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов

Тема 2.3 Оформления документов, удостоверяющих качество продукции

Раздел 3. ПП.01.01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов - 5 семестр

Тема 3.1 Определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами

Тема 3.2 Выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов

Тема 3.3 Оформления документов, удостоверяющих качество продукции

Раздел 4. ПП.02.01 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов - 6 семестр

Тема 4.1 Определение качества сырья, материалов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами

Тема 4.2 Выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции

Тема 3.3 Оформления документов, удостоверяющих качество продукции

Раздел 5. Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов.

6 семестр

Тема 5.1 Участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) отрасли и структурного подразделения по обработке водных биоресурсов

Тема 5.2 Участия в управлении первичным трудовым коллективом

Тема 5.3 Ведения документации установленного образца

Одобрено на заседании педагогического совета информационно-технологического отделения.

Протокол № от «_» _____2026 г.

Заведующий ИТО _____Н.А. Судьбина

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
по результатам прохождения практики

_____ курс ___ группа _____
фамилия, имя, отчество

_____
код и наименование специальности

прошел _____ практику по ПМ.01_____
вид практики *наименование профессионального модуля*

_____

в объеме 36 час. с «____» _____ 20__ г. по «____» _____ 20__г.
в _____
наименование организации (предприятия)

Виды и качество выполнения работ

Виды, выполненные обучающимся во время практики	**Количество часов, отведенное на выполнение работ**	**Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика**	**Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)**
ПП.01.01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов (4 семестр)			
Тема 1.1 Определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами			
Ознакомление с предприятием	2	Уставные документы предприятия, стандарт, правила внутреннего трудового распорядка. Организационная структура управления. Должностные инструкции. Освоил / не освоил	
Правила внутреннего распорядка. Должностные инструкции (рыбообработчик, мастер)	2		
Работа с нормативными документами	2		
Определение качества готовой продукции	3	НД на сырье и готовую продукцию, НД на тару, утвержденные на данном предприятии Освоил / не освоил	
Микробиологический контроль санитарного состояния оборудования, инвентаря, рук рабочих, спецодежды	3	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, №5319-91.-Л., Гипрорыбфлот, 1991	

Виды, выполненные обучающимся во время практики	**Количество часов, отведенное на выполнение работ**	**Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика**	**Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)**
		- Инструкция по санитарной об-работке технологического оборудования на рыбоперерабатывающих предприятия и судах, №2981-84.-М., Транспорт, 1985. Освоил / не освоил	
Тема 1.2 Выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов			
Организация рабочих мест	1	Инструкция по охране труда, пожарной безопасности Освоил / не освоил	
Работа на различных видах технологического оборудования	5	Документация на технологическое оборудование. Правила эксплуатации. Освоил / не освоил	
Размораживание рыбы в механизированных дефростерах	6	Технологические инструкции по производству данного вида продукции Освоил / не освоил	
Ручная и машинная разделка рыбы разными способами	6	Технологические инструкции по производству данного вида продукции Освоил / не освоил	
Подготовка продукции к замораживанию. Загрузка и выгрузка морозильного аппарата. Глазирование мороженой продукции. Упаковывание и маркирование готовой продукции. Составление каргоплана на судне.	4	Технологические инструкции по производству данного вида продукции Освоил / не освоил	
Ознакомление с работой производственной лаборатории	1	НД производственной лаборатории предприятия Освоил / не освоил	
Тема 1.3. Оформления документов, удостоверяющих качество продукции			
Оформление основных видов отгрузочных документов	*1*	Документы, удостоверяющие качество продукции Освоил / не освоил	
Итого по ПП 01.01 (МДК 01.01) - 4семестр	**36**		

Дата «___»_____20_ г.

Руководитель практики от организации

_____ _____/_____

должность *подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
по результатам прохождения практики

_____ курс ___ группа _____
фамилия, имя, отчество

_____
код и наименование специальности

прошел _____ практику по ПМ.03_____
вид практики *наименование профессионального модуля*

_____

в объеме 72 часа. с «____» _____ 20__ г. по «____» _____ 20__г.
в _____
наименование организации (предприятия)

Виды и качество выполнения работ

Виды, выполненные обучающимся во время практики	**Количество часов, отведенное на выполнение работ**	**Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика**	**Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)**
ПП.03.01 Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов (4 семестр).			
Тема 2.1 Определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий органолептическими, физическими и химическими методами			
Работа с нормативными документами	8	Уставные документы предприятия, стандарт, правила внутреннего трудового распорядка. Организационная структура управления. Инструкция по охране труда. Должностные инструкции Освоил / не освоил	
Организация рабочего места	8	Инструкция по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности Освоил / не освоил	
Определение качества основного и вспомогательного сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	8	НД на сырье и готовую продукцию, НД на тару, утвержденные на данном предприятии Освоил / не освоил	
Тема 2.2 Выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов			
Работа на различных видах технологического оборудования. Участие в	12	Документация на технологическое оборудование. Правила эксплуатации. Инструкция по охране труда.	

Виды, выполненные обучающимся во время практики	**Количество часов, отведенное на выполнение работ**	**Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика**	**Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)**
транспортных и погрузо-разгрузочных работах.			
Выполнение основных операций по производству полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий.	12	Технологические инструкции по производству данного вида продукции Освоил / не освоил	
Выполнение основных операций по производству полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий.	12	Технологические инструкции по производству данного вида продукции Освоил / не освоил	
Соблюдение норм расхода основного и вспомогательного сырья	12	Приказы на нормы отходов и потерь при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов Освоил / не освоил	
Итого по ПП 03.01 (МДК 03.01) - 4семестр	**72**		

Дата «___» _____ 20_ г.

Руководитель практики от организации

_____ _____/_____

должность *подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
по результатам прохождения практики

_____ курс ___ группа _____
фамилия, имя, отчество

_____
код и наименование специальности

прошел _____ практику по ПМ.01_____
вид практики *наименование профессионального модуля*

_____

в объеме 288 час. с «____» _____ 20__ г. по «____» _____ 20__г.
в _____
наименование организации (предприятия)

Виды и качество выполнения работ

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
ПП.01.01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов - 5 семестр			
Тема 3.1 Определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами			
Работа с нормативными документами	6	Уставные документы предприятия, стандарт, правила внутреннего трудового распорядка. Организационная структура управления. Должностные инструкции Освоил / не освоил	
Определение качества готовой продукции	24	НД на сырье и готовую продукцию, НД на тару, утвержденные на данном предприятии Освоил / не освоил	
Соблюдение норм расхода сырья и материалов	12	Приказы на нормы отходов и потерь при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов Освоил / не освоил	

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
Микробиологический контроль санитарного состояния оборудования, инвентаря, рук рабочих, спецодежды	18	- Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, №5319-91.-Л., Гипрорыбфлот, 1991 - Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования на рыбоперерабатывающих предприятия и судах, №2981-84.-М., Транспорт, 1985. Освоил / не освоил	
Тема 3.2 Выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов			
Требования по охране труда, производственной санитарии и противопожарной технике	18	Инструкция по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности Освоил / не освоил	
Подготовка и организация рабочих мест	12	Инструкция по охране труда Освоил / не освоил	
Выполнение основных и вспомогательных ручных технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов	156	Технологические инструкции по производству данного вида продукции Освоил / не освоил	
Работа на различных видах технологического оборудования	30	Документация на технологическое оборудование. Правила эксплуатации. Освоил / не освоил	
Ознакомление с работой производственной лаборатории	6	НД производственной лаборатории предприятия Освоил / не освоил	
Тема 3.3 Оформления документов, удостоверяющих качество продукции			
Оформление основных видов отгрузочных документов	6	Документы, удостоверяющие качество продукции Освоил / не освоил	
Итого по ПП 01.01 (МДК 03.01, МДК 01.03, МДК 01.04) – 5 семестр	**288**		

Дата «___»_____20_ г.

Руководитель практики от организации

_____ _____/_____

должность *подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
по результатам прохождения практики

_____ курс ___ группа _____
фамилия, имя, отчество

_____
код и наименование специальности

прошел _____ практику по ПМ.02_____
вид практики *наименование профессионального модуля*

_____

в объеме 72 час. с «____» _____ 20__ г. по «____» _____ 20__г.
в _____
наименование организации (предприятия)

Виды и качество выполнения работ

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
ПП.02.01 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов - 6 семестр			
Тема 4.1 Определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами			
Работа с нормативными документами	2	Уставные документы предприятия, стандарт, правила внутреннего трудового распорядка. Организационная структура управления. Должностные инструкции Освоил / не освоил	
Определение качества готовой продукции	2	НД на сырье и готовую продукцию, НД на тару, утвержденные на данном предприятии Освоил / не освоил	
Соблюдение норм расхода сырья и материалов	3	Приказы на нормы отходов и потерь при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов Освоил / не освоил	

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
Микробиологический контроль санитарного состояния оборудования, инвентаря, рук ра-бочих, спецодежды	2	- Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, №5319-91.-Л., Гипрорыбфлот, 1991 - Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования на рыбоперерабатывающих предприятия и судах, №2981-84.-М., Транспорт, 1985. Освоил / не освоил	
Тема 4.2 Выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов			
Организация рабочих мест	4	Инструкция по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности Освоил / не освоил	
Работа на различных видах технологического оборудования	6	Документация на технологическое оборудование. Правила эксплуатации. Инструкция по охране труда Освоил / не освоил	
Участие в транспортных и погрузо-разгрузочных работах	6	Технологические инструкции по производству данного вида продукции Освоил / не освоил	
Выполнение отдельных операций по производству кормовой муки и технической продукции из водных биоресурсов	6	Технологические инструкции по производству данного вида продукции Освоил / не освоил	
Ознакомление с работой производственной лаборатории	6	НД производственной лаборатории предприятия Освоил / не освоил	
Тема 4.3 Оформления документов, удостоверяющих качество продукции			
Оформление основных видов отгрузочных документов	1	Документы , удостоверяющие качество продукции Освоил / не освоил	
Итого по ПП 02.01 (МДК 02.01) – 6 семестр	**72**		

Дата «___» _____ 20_ г.

Руководитель практики от организации

_____ _____/_____

должность *подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
по результатам прохождения практики

_____ курс ___ группа _____
фамилия, имя, отчество

_____
код и наименование специальности

прошел _____ практику по ПМ.04_____
вид практики *наименование профессионального модуля*

_____

в объеме 36 час. с «____» _____ 20__ г. по «____» _____ 20__г.
в _____
наименование организации (предприятия)

Виды и качество выполнения работ

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
ПП.04.01 Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов. 6 семестр			
Тема 5.1 Участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) отрасли и структурного подразделения по обработке водных биоресурсов			
Ознакомление с организацией работы подразделений предприятий	6	1.Организация контроля деятельности подразделения (фронтальный, тематический, мониторинг, контроль результатов и др.) 2. Правила внутреннего распорядка 3. Графики работы сотрудников 4. должностные инструкции 5. Аналитический отчет о работе за период 6. Журнал учета проведенной работы 7. Статистический отчет о работе	
Участие в планировании работы структурного подразделения в целом и отдельных категорий работников	6		
Проведение анализа выполняемых работ структурного подразделения по утвержденным показателям качества выполнения работ	6		

Виды, выполненные обучающимся во время практики	**Количество часов, отведенное на выполнение работ**	**Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика**	**Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)**
		8. Инструкция по определению экономической эффективности Освоил / не освоил	
Тема 5.2 Участия в управлении первичным трудовым коллективом			
Осуществление руководства работами структурного подразделения и отдельных категорий работников	6	*1*. Трудовой договор 2. Должностная инструкция руководителя структурного подразделения 3. Приказ о Положение о подразделении 4. Годовой план работы подразделения и каждого сотрудника 5. Календарный план подразделения и каждого сотрудника Освоил / не освоил	
Осуществление этапов производственной деятельности предприятия	6		
Тема 5.3 Ведения документации установленного образца			
Оценивание структурного подразделения по утвержденным показателям качества	6	*1.Аналитический отчет* Освоил / не освоил	
Итого по ПП 04.01 (МДК 04.01) – 6 семестр	**36**		

Дата «___»_____20_ г.

Руководитель практики от организации

_____ _____/_____

должность *подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
по результатам прохождения практики

_____ курс ___ группа _____
фамилия, имя, отчество

_____
код и наименование специальности

прошел _____ практику по ПМ.01_____
вид практики *наименование профессионального модуля*

_____

в объеме 108 час. с «____» _____ 20__ г. по «____» _____ 20__г.
в _____
наименование организации (предприятия)

Виды и качество выполнения работ

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
ПП.06.01 6 семестр			
Раздел 6. ПП.01.01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов 6 семестр			
Тема 6.1 Выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов			
Выполнение основных и вспомогательных ручных технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов	78	Технологические инструкции по производству данного вида продукции Освоил / не освоил	
Работа на различных видах технологического оборудования	30	Документация на технологическое оборудование. Правила эксплуатации. Освоил / не освоил	
Итого по ПП 01.01 (МДК 0.01) – 6 семестр	**108**		

Дата «___»_____20_ г.

Руководитель практики от организации

_____ _____/_____

должность *подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

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

ХАРАКТЕРИСТИКА

_____курс___ группа_____
фамилия, имя, отчество

_____35.02.10 Обработка водных биоресурсов
шифр и наименование специальности

проходившего практику _____
наименование предприятия (организации)

Дата начала практики _____ Дата окончания практики_____

Профессионально-личностные качества практиканта	**Уровень профессионально-личностных качеств по четырехбальной шкале (нужное выделить)**			
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	*неудовлетворительно*	*удовлетворительно*	*хорошо*	*очень хорошо*
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	*неудовлетворительно*	*удовлетворительно*	*хорошо*	*очень хорошо*
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	*неудовлетворительно*	*удовлетворительно*	*хорошо*	*очень хорошо*
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	*неудовлетворительно*	*удовлетворительно*	*хорошо*	*очень хорошо*
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	*неудовлетворительно*	*удовлетворительно*	*хорошо*	*очень хорошо*
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;	*неудовлетворительно*	*удовлетворительно*	*хорошо*	*очень хорошо*
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	*неудовлетворительно*	*удовлетворительно*	*хорошо*	*очень хорошо*
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	*неудовлетворительно*	*удовлетворительно*	*хорошо*	*очень хорошо*
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	*неудовлетворительно*	*удовлетворительно*	*хорошо*	*очень хорошо*
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	*неудовлетворительно*	*удовлетворительно*	*хорошо*	*очень хорошо*

Дата«___»_____20_г.

Руководитель практики от организации

_____ _____/_____

должность *подпись* *Фамилия И.О.*

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

ФГБОУ ВО
«Калининградский государственный технический университет»
БАЛТИЙСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ
РЫБОПРОМЫСЛОВОГО ФЛОТА

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Курсант (студент) _____ курса

Факультет _____

Группа_____

_____
(Фамилия, Имя, Отчество)

Начало практики: «____»_____ 20___г.

Окончание практики: «____»_____ 20___г.

Калининград
201_____

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
форма F-8.5-01.23

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

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель организации\
предприятия

_____
подпись инициалы фамилия
«_____»_____20__ г.

М.П.

ОТЧЕТ

_____
наименование практики

_____
сроки практики

_____
наименование организации

Выполнил курсант (студент)

_____
фамилия имя отчество

Курс _____ Группа _____ Отделение _____

_____

Специальность _____
код наименование

_____

Руководитель практики от организации

_____ _____ _____
подпись инициалы, фамилия дата