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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

МО–35 02 10-УП.РП

РАЗРАБОТЧИКИ	Эльяшевич О.В.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2025
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2026

Содержание

1 Цели и задачи учебной практики 3
2 Результаты освоения учебной практики 7
3 Структура и содержание учебной практики 8
4 Условия реализации учебной практики 11
5 Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики 13
6 Сведения о согласовании 15
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 16
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 18
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 20
ПРИЛОЖЕНИЕ 4 21
ПРИЛОЖЕНИЕ 5 22

1 Цели и задачи учебной практики

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики (далее – программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов базовой подготовки, в части освоения основного вида деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Программа разработана на основе:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

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

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

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);

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);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681

«О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального

и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

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».

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04 августа 2021 № 540н «Об утверждении профессионального стандарта «Оператор тепловых/холодильных установок».

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

Проектирование и разработка образовательных программ, курсовой подготовки и учебно-методической документации.

Порядок проектирования ППССЗ.

Положение о планировании, организации и проведении лабораторных и практических занятий в колледже.

Положение о практической подготовке обучающихся.

Порядок организации и проведения Государственной итоговой аттестации выпускников колледжа.

Устав ФГБОУ ВО Калининградского государственного технического университета, утвержден приказом Федерального агентства по рыболовству от 29.12.2015 г. №1017.

1.2 Результатам освоения практики

Результаты освоения программы учебной практики направлены на формирование профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с ФГОС СПО и образовательной программой.

ПК 5.1. Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах;

ПК 5.2. Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях.

ПК 5.3. Осуществление технологического процесса обработки рыб и морепродуктов.

ПК 5.4. Организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 5.1	**Способен:** - определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья; - проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией; - выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов; - эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с его назначением; - анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования; - осуществлять укладку рыбы и морепродуктов в различные виды упаковки вручную или с помощью фасовочных и упаковочных аппаратов в соответствии с нормативными и техническими документами; контролировать массу упаковываемой продукции, правильность упаковки визуально или с помощью технических устройств	**Иметь практический опыт в:** - выполнения основных ручных и механизированных технологических операций обработки рыбы и морепродуктов
ПК 5.2	**Способен:** - определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья; - проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией; - выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов; - эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с его назначением; - анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования; - осуществлять укладку рыбы и морепродуктов в различные виды упаковки вручную или с помощью фасовочных и упаковочных аппаратов в соответствии с нормативными и техническими документами; - контролировать массу упаковываемой продукции, правильность упаковки визуально или с помощью технических устройств	**Иметь практический опыт в:** - выполнения основных ручных и механизированных технологических операций обработки рыбы и морепродуктов
ПК 5.3	**Способен:** - выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов; - осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов;	**Иметь практический опыт в:** - выполнения основных ручных и механизированных технологических

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
	- определять с помощью контрольно- измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции из рыбы и морепродуктов; - использовать разделочные ножи при ручном способе разделки или разделочные аппараты при механизированном способе разделки; - использовать технологическое оборудование для порционирования рыбы и морепродуктов; - проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией; - выполнять технологические операции, связанные с процессом получения фарша из рыбы и морепродуктов; - эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с его назначением; - анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования; - проводить корректирующие действия в случае отклонения работы оборудования от заданных режимов;	операций обработки рыбы и морепродуктов
ПК 5.4	**Способен:** - поддерживать состояние рабочего места в соответствии с требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, правилами организации рабочего места при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»; - обеспечивать безопасные условия труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»; - контролировать соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности и электробезопасности:	**Иметь практический опыт в:** - организации и осуществления мероприятий по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

всего – 2 недели (72 часа).

Освоение профессионального модуля ведется после изучения общепрофессиональных дисциплин.

Учебная практика реализуется в организациях, имеющих подразделения соответствующие видам профессиональной деятельности, заложенных в ФГОС СПО специальности. Учебная практика может проводиться в организациях, на УПС, на судах, выведенных из эксплуатации, или в структурных подразделениях колледжа.

Практика осуществляется на основе договоров, заключаемых между организацией и колледжем.

2 Результаты освоения учебной практики

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК), общими (ОК) компетенциями:

Код	**Наименование результата обучения**
Профессиональные компетенции	
ВД 1	**Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих**
ПК 5.1.	Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах
ПК 5.2	Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях
ПК 5.3.	Осуществление технологического процесса обработки рыб и морепродуктов.
ПК.5.4	Организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»

3 Структура и содержание учебной практики

3.1 Структура учебной практики

Семестр	Наименование учебной практики	Наименования видов работ учебной практики.	Всего часов
3 семестр	УП.05.01	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. (ПК 5.1 – ПК 5.4)	72
Всего:			**72**

3.2 Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов учебной практики	Всего часов *(макс. Учебная нагрузка)*	Объем времени, отведенный на освоение разделов учебной практики		
			Обязательная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа
			Всего, часов	в т. ч. планируемые работы, часов	Всего, часов
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
ПК 5.1-ПК 5.4	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих («Обработчик рыбы и морепродуктов»)	72	72	72	
Всего:		**72**	72	72	

3.3 Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем практики	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
УП.05.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		**72**	
Тема 1 Организация и проведение технологического процесса на судах и береговых предприятиях	Виды работ	12	2
	Выполнение работ по изучению и освоению: 1) определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья; – 2 час; 2) проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией – 2 час; 3) выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов – 2час; 4) эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с его назначением - 2 час; 5) анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования – 2 час; 6) осуществлять укладку рыбы и морепродуктов в различные виды упаковки вручную или с помощью фасовочных и упаковочных аппаратов в соответствии с нормативными и техническими документами; контролировать массу упаковываемой продукции, правильность упаковки визуально или с помощью технических устройств- 2 час:	12	2
Тема 2 Организация и проведение технологических операций по изготовлению рыбной продукции из водных биоресурсов	Виды работ	54	2
	Выполнение работ по изучению и освоению: 1) выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов - 28 час; 2) осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов – 6 час; 3) определять с помощью контрольно- измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции из рыбы и морепродуктов – 4 час; 4) использовать разделочные ножи при ручном способе разделки или разделочные аппараты при механизированном способе разделки – 4 час; 5) выполнять технологические операции, связанные с процессом получения фарша из рыбы и морепродуктов - 8 час; 6) эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с его назначением - 2 час; 7) анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования – 2 час;	54	2

Наименование разделов и тем практики	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
Тема 3 Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Виды работ	6	2
	Выполнение работ по изучению и освоению: 1)Организация рабочих мест; правила охраны труда, пожарной и электробезопасности - 1 час; 2)Виды, периодичность и правила оформления инструктажа – 1час; 3)Требования охраны труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов- 2 час; 4)Требования по санитарной обработке технологического оборудования на площадке «Обработка водных биоресурсов» - 2час;	6	2

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

– ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

– репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

– продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4 Условия реализации учебной практики

4.1 Общие требования к организации учебной практики

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

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

Обучающиеся заочной формы обучения все виды практик проходят самостоятельно.

Распределение обучающихся по рабочим местам в мастерской производится при участии руководителя практики (мастера производственного обучения).

Распределение обучающихся по местам практики и подготовка приказа начальника колледжа о направлении на практику осуществляются учебными отделениями на основании информации ОПО о наличии мест в базах практики и индивидуальных договоров о проведении практики, согласованных заведующими учебными отделениями и заведующим ОПО. Форма индивидуального договора размещается на сайте колледжа (ответственность за актуализацию формы договора на сайте колледжа несет ОПО).

Направление на практику осуществляется приказом по колледжу, подготавливаемым учебным отделением, дневник практики, обучающиеся получают в отделе практического обучения колледжа.

Форму аттестационного листа по профессиональному модулю и характеристики обучающийся получает у руководителя практики от колледжа.

По прибытию на место практики обучающиеся должны пройти инструктаж по технике безопасности.

При прохождении учебной практики, продолжительность рабочего дня для обучающихся в возрасте до 16 лет – не более 24 часов в неделю, а для обучающихся в возрасте от 16 лет и старше – не более 36 часов в неделю.

При прохождении учебной практики, не связанной с выполнением физического труда – не более 36 часов в неделю независимо от возраста обучающихся.

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

Отчетными документами по практике являются:

– дневник практики, подписанный руководителями практики (мастером производственного обучения, преподавателем);

– аттестационный лист по профессиональному модулю за период практики, заверенный подписью руководителя практики;

– характеристика за период практики, заверенная руководителем практики.

После возвращения с практики обучающиеся должны сдать зачеты по результатам практики руководителю практики от колледжа. Результаты сдачи зачетов по результатам практики отражаются в зачетных книжках и в зачетной ведомости в соответствии с рабочим учебным планом (с оценками по шкале – отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). Обучающиеся, проходившие индивидуальную практику и не представившие аттестационный лист и характеристику, к сдаче зачета не допускаются.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Для проведения настоящей практики используется материально-техническая база рыбообрабатывающих береговых предприятий и учебно-производственных мастерских колледжа («Обработка водных биоресурсов»).

Для выполнения программы учебной практики используются производственные механизмы, устройства и системы, производственная документация и другое технологическое оборудование.

4.3 Кадровое обеспечение учебной практики

Руководители практики (за исключением руководителей учебной плавательной практики на УПС) назначаются в соответствии с приказом начальника колледжа о направлении на практику, как правило, из расчета один руководитель на группу практикантов (при групповой форме проведения практики) или на одного практиканта (при индивидуальной форме проведения практики).

Руководители практики назначаются из числа преподавателей или

сотрудников колледжа, имеющих опыт педагогической или производственной работы и знающих организацию и специфику проведения практики.

4.4 Информационное обеспечение учебной практики

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

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	Саускан, В. И. Сырьевая база рыбной промышленности России [Текст] : учебник для вузов / В. И. Саускан, К. В. Тылик. - М. : Моркнига, 2023
	Бредихина, О. В. Научные основы производства рыбопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Бредихина, С. А. Бредихин, М. В. Новикова. - 2-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 232 on-line. I1.
	Технология рыбы и рыбных продуктов [Текст] : учебник для вузов / С. А. Артюхова, В. В. Баранов, Н. Э. Бражная ; ред. А. М. Ершов. - М. : Колос, 2020
	Галкина Н.В. Технохимический контроль производства рыбы и рыбных продуктов. – М.: Колос, 2024
	Сборник технологических инструкций по обработке рыбы : нормативный документ. Т. 1. - Москва : Моркнига, 2022
	Сборник технологических инструкций по обработке рыбы : нормативный документ. Т. 2. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Моркнига, 2022
	Технологическое оборудование отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. А. А. Яшонков. - Керчь : Керченский государственный морской технологический университет, 2024.
Дополнительные, в т.ч. курс лекций по учебной дисциплине, методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий, курсовых, лабораторных и самостоятельных работ	Методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий и самостоятельных работ.
	Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству сырья, материалов и готовой продукции (действующие).
	Нормативные документы, регламентирующие методы лабораторного контроля продукции (действующие)
	Волченко, В. И. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. И. Волченко, О. А. Николаенко, Ю. В. Шокина. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 148 on-line
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС ЮРАЙТ – (Договор №4559 от 13.04.2021) на оказание услуг по предоставлению пользователям доступа к ЭБС согласно договора., https://www.biblio-online.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 «Кнорус». ООО «Кнорус медиа» Договор № 18499443 от 013.01.2020 г.на использование электронной библиотечной системы BOOK.ru https://www.book.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/
Периодические издания	Журнал «Рыбное хозяйство»;
	Журнал «Морские вести России»;
	Журнал «Морской Флот»;
	Журнал «Стандарты и качество».

5 Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

Целью оценки по учебной практике является оценка приобретенного первоначального практического опыта и умений в рамках освоения профессиональных модулей ПМ.05.

По результатам практики руководителями практики преподавателями (мастеами производственного обучения), формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики, который должен быть оформлен в соответствии с установленными требованиями и подписан непосредственными руководителями практики.

Руководители практики дают краткий отзыв о работе каждого обучающегося (в дневнике практики), отмечая в нем выполнение обучающимися программы практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике, подписанного руководителями практики (мастерами производственного обучения) от колледжа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности предоставления дневника практики в соответствии с заданием на практику.

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов дифференцированного зачета.

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы оценки**
ВД 1 Ведения технологического процесса первичной обработки береговых предприятиях		
ПК 5.1. Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах	Правильность действий при выполнении основных ручных и механизированных технологических операций при первичной обработки сырья	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной практике.
ПК 5.2. Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях.	Правильность действий при выполнении основных ручных и механизированных технологических операций при первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях при соблюдении требований к охране труда.	Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.
ПК 5.3. Осуществление технологического процесса обработки рыб и морепродуктов.	Правильность действий при выполнении основных ручных и механизированных технологических операций при первичной обработки выловленного	Промежуточный контроль дифференцированный зачет

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы оценки
	сырья	
ПК 5.4. Организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»	Организация и осуществление мероприятий по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»	

6 Сведения о согласовании

Программа учебной практики рассмотрена и одобрена на заседании Педагогического совета колледжа

Протокол № 9 от «21» мая 2025 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

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

ЗАДАНИЕ НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ
специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов».

Задание разработано на основании рабочей программы учебной практики ППССЗ. Учебная практика проводится на втором курсе.

Цель учебной практики: вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика имеет своей целью ознакомить обучающихся с производственным процессом в целом, дать комплекс знаний и привить начальные практические умения, необходимые для получения профессии начального профессионального образования (рабочей профессии) по избранной специальности.

В процессе прохождения практики обучающиеся должны вести дневник практики, разделенный на разделы в соответствии с программой практики, заполняемые сразу 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;
- аттестационный лист за период практики;
- характеристика за период практики, заверенная печатью.

Кадровое обеспечение учебной 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.

Все данные приводятся по конкретному предприятию, на котором практикант проходит практику.

С целью формирования профессиональных компетенций (ПК 5.1, ПК 5.2; ПК 5.3;), в соответствии с требованиями ФГОС СПО обучающиеся в период производственной практики должны освоить следующие разделы:

ПМ.05.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Обработчик рыбы и морепродуктов) (ПК 5.1 – ПК 5.3) – 4 семестр

Тема 1.1 Выгружать рыбу и морепродукты вручную и при помощи механизмов и рыбонасосов; загружать в гидрожелоба, бункера и трюмы.

Тема 1.2 Проводить сортирование рыбы и морепродуктов по биологическому виду, длине и массе.

Тема 1.3 Проводить охлаждение сырья прибрежного лова и аквакультуры на береговых предприятиях.

В отчете ДОЛЖНЫ быть отражены разделы в указанном порядке.

Одобрено на заседании педагогического совета механико-технологического отделения.

Протокол № ___ от «__» _____ 20___ г.

Заведующий механико-технологическим отделением _____ 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

_____35.02.10 Обработка водных биоресурсов_____
код и наименование специальности

прошел _____ практику по ___**ПМ 05**_____
вид практики *наименование профессионального модуля*

_____

в объеме _____ 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)**
ПО 1. Тема 1 Организация и проведение технологического процесса на судах и береговых предприятиях			
Определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья;	2	Освоил / не освоил	
Проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией;	2	Освоил / не освоил	
Выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов;	2	Освоил / не освоил	
Эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с его назначением;	2	Освоил / не освоил	
Анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования;	2	Освоил / не освоил	
Осуществлять укладку рыбы и морепродуктов в различные виды упаковки вручную или с помощью фасовочных и упаковочных аппаратов в соответствии с нормативными и техническими документами; контролировать массу упаковываемой продукции, правильность упаковки визуально или с помощью технических устройств:	2	Освоил / не освоил	
ПО 2. Тема 2 Организация и проведение технологических операций по изготовлению рыбной продукции из водных биоресурсов			
Выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов;	28	Освоил / не освоил	
Осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов;	6	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)**
Определять с помощью контрольно- измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции из рыбы и морепродуктов;	4	Освоил / не освоил	
Использовать разделочные ножи при ручном способе разделки или разделочные аппараты при механизированном способе разделки;	4	Освоил / не освоил	
Выполнять технологические операции, связанные с процессом получения фарша из рыбы и морепродуктов;	8	Освоил / не освоил	
Эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с его назначением;	2	Освоил / не освоил	
Анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования;	2	Освоил / не освоил	
ПО 3. Тема 3 Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.			
Организация рабочих мест; правила охраны труда, пожарной и электробезопасности;	1	Освоил / не освоил	
Виды, периодичность и правила оформления инструктажа;	1	Освоил / не освоил	
Требования охраны труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов;	2	Освоил / не освоил	
Требования по санитарной обработке технологического оборудования на площадке «Обработка водных биоресурсов»;	2	Освоил / не освоил	
Всего	**72**		

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

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

ХАРАКТЕРИСТИКА

_____курс___ группа_____
фамилия, имя, отчество

_____
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.*

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

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

ДНЕВНИК
учебной/производственной практики

_____
(фамилия)

_____
(имя, отчество)

обучающегося (студента) _____ отделения

специальность _____

_____ курс _____группа

_____ курс _____группа

Калининград 20__

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

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

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж