

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Камчатский политехнический техникум»
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПП.01
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01 «ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
35.02.10 «ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.01.10 «Обработка водных биоресурсов» (Утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291.) и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования. (Утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291).

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»
Составитель: Кравцова Г.И., преподаватель спецдисциплин

РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией технологических
дисциплин
протокол № 6
от 14 февраля 2019 г

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол № 5
от 13 марта 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	18
4 КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики по профилю специальности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.01.10 «Обработка водных биоресурсов» в части освоения основного вида профессиональной деятельности - производство пищевой продукции из водных биоресурсов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Рабочая программа производственной практики по профилю специальности может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки) при наличии основного общего или среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная практика ПП.01.01 изучается в профессиональном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) и завершает изучение ПМ.01 «Производство пищевой продукции из водных биоресурсов».

1.3 Цели и задачи производственной практики по профилю специальности, требования к результатам освоения учебной практики

Целью производственной практики по профилю специальности является формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

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

практический опыт определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов,

готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами; выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов.

уметь вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией; выполнять технологические расчеты по производству продукции; определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции; анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества; проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией; давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов; производить расчеты производительности и количества единиц оборудования; осуществлять контроль над работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

знать: об основных направлениях и перспективах производства пищевой продукции из водных биоресурсов; основные виды пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, копченая, вяленая, и сушеная, консервированная, соленая, маринованная, пряная и пресервы; о значении холода в рыбообрабатывающей промышленности; сущность процесса и способы размораживания мороженой продукции; сущность технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования; режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; принципы организации, методы и способы технохимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции; правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа; типовые схемы контроля производства пищевой продукции; назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для погрузо-разгрузочных и транспортных работ; для мойки и сортировки рыбы; для разделки рыбы и нерыбных объектов промысла; для охлаждения и замораживания; для приведения продукции в товарный вид; для дефростации мороженого сырья; технологических линий для производства различных видов продукции; требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

Результатом освоения производственной практики по профилю специальности является овладение следующими профессиональными компетенциями (ПК): планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов (ПК 1), готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов (ПК 2) контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов (ПК3), определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК4), анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения (ПК5).

Результатом освоения производственной практики по профилю специальности является овладение следующими и общими компетенциями (ОК): понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1), организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2), принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3), осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4), использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК5), работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6), брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий (ОК7), самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК8), ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК9), обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности (ОК10).

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики – 396 часов.

Учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

2.1 Объем производственной практики по профилю специальности

Объем производственной практики в рамках представлены в таблице ниже.

Таблица – Объем производственной практики

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	396
Обязательная учебная нагрузка, в том числе:	396
практические занятия	390
дифференцированный зачет	6

2.2 Тематический план и содержание производственной практики по профилю специальности

Тематический план и содержание производственной практики по профилю специальности представлены в таблице ниже.

Таблица - Тематический план и содержание производственной практики по профилю специальности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
ПП.01.01 в рамках изучения ПМ.01 «Производство пищевой продукции из водных биоресурсов»		396	
МДК. 01.01 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов		108	
Тема 1.1 Общее ознакомление с предприятием	Содержание учебного материала: 1) структура предприятия, 2) вводный и первичный инструктажи, 3) организация работы на предприятии по охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии, 4) ассортимент выпускаемой продукции	14	3
Тема 1.2 Изучение технологических процессов производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов	Содержание учебного материала: 1) грузовые операции, 2) прием, мойка и сортировка рыбы и морепродуктов, 3) виды разделки рыбы, 4) технологическая схема и технологические инструкции по производству, отгрузке и хранению охлажденной и мороженой рыбы	44	3
Тема 1.3 Контроль качества сырья водного происхождения, охлажденной и мороженой продукции	Содержание учебного материала: 1) методы отбора проб, 2) методы контроля и анализа, 3) технологический и микробиологический контроль производства	26	3
Тема 1.4 Основное холодильное оборудование и вспомогательные аппараты используемые на данном предприятии	Содержание учебного материала: 1) типы морозильных аппаратов, 2) хладагент, используемый для заморозки продукции,	16	3

Тема 1.5 Новые виды продукции, выпускаемые на предприятии	Содержание учебного материала: 1) знакомство с технологией производства новых видов продукции 2) методы контроля качества продукции	8	3	
МДК. 01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов		96		
Тема 1.1 Производство и хранение соленой продукции из водных биоресурсов	Содержание учебного материала: 1) технологическая схема и технологические инструкции по производству, отгрузке и хранению соленой продукции, 2) прием, мойка и сортировка рыбы и морепродуктов, 3) грузовые операции 4) виды разделки рыбы	16	3	
Тема 1.2 Производство икорной продукции из водных биоресурсов	Содержание учебного материала: 1) технология производства соленой лососевой икры, 2) технология производства соленой икры минтая, 3) технология производства соленой икры трески	16	3	
Тема 1.3 Производство продукции пряного посола и маринованной из водных биоресурсов	Содержание учебного материала: 1) технология производства рыбы пряного посолом, 2) технология производства соленой маринованной рыбы	16	3	
Тема 1.4 Производство пресервов из водных биоресурсов	Содержание учебного материала: 1) технология производства пресервов специального баночного посола, 2) технология производства пресервов из лососевых рыб в масле, 3) технология производства пресервов из разделанной рыбы в заливках	16	3	
Тема 1.5 Контроль производства и качества икры	Содержание учебного материала: 1) методы отбора проб, 2) методы контроля и анализа, 3) технологический и микробиологический контроль икорного производства	16	3	
Тема 1.6 Оборудование и линии для производства соленой продукции и пресервов из водных биоресурсов	Содержание учебного материала: 1) оборудование для производства пресервов специального баночного посола, 2) оборудование для производства пресервов из лососевых рыб в масле, 3) оборудование для производства пресервов из разделанной рыбы в заливках	16	3	

МДК. 01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов		80	3
Тема 1.1 Производство вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.	Содержание учебного материала: 1) технология производства вяленой рыбы, 2) технология производства сушеной рыбы	16	3
Тема 1.2 Производство копченой продукции из водных биоресурсов	Содержание учебного материала: 1) технология производства копченой рыбы, 2) технология производства подкопченной деликатесной продукции	16	3
Тема 1.3 Контроль производства и качества копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	Содержание учебного материала: 1) методы отбора проб, 2) методы контроля качества готовой продукции, 3) технологический и микробиологический контроль производства сешено-вяленой и копченой продукции	16	3
Тема 1.4 Технологическое оборудование для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	Содержание учебного материала: 1) оборудование для производства сушеной продукции, 2) оборудование для производства вяленой продукции, 3) оборудование для производства копченой продукции	16	3
Тема 1.5 Линии для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	Содержание учебного материала: 1) оборудование для компоновки линии производства сушеной продукции, 2) оборудование для компоновки линии производства вяленой продукции, 3) оборудование для компоновки линии производства копченой продукции	16	3
МДК. 01.04 Технология производства стерилизованных консервов и водных биоресурсов		112	
Тема 1.1 Технологическая сущность основных операций и процессов консервного производства из водных биоресурсов	Содержание учебного материала: 1) классификация консервов, 2) требования к сырью и материалам для производства стерилизованных консервов, 3) оборудование для компоновки линии производства стерилизованных консервов	8	3

Тема 1.2 Товарное оформление и хранение консервов	Содержание учебного материала: 1) операции по товарному оформлению консервов: мойка, сушка, этикетирование банок, 2) требования к транспортной таре, 3) условия хранения стерилизованных консервов	8	3
Тема 1.3 Производство натуральных консервов из водных биоресурсов.	Содержание учебного материала: 1) классификация натуральных консервов, виды сырья и требования к качеству сырья, 2) технология производства натуральных консервов,	8	3
Тема 1.4 Производство консервов в томатном соусе из водных биоресурсов	Содержание учебного материала: 1) классификация консервов в томатном соусе, виды сырья и требования к качеству сырья, 2) технология производства консервов в томатном соусе из обжаренной и бланшированной рыбы, 3) подготовка материалов, входящих в рецептуру соусов	8	3
Тема 1.5 Производство консервов в масле из водных биоресурсов	Содержание учебного материала: 1) классификация консервов в масле, 2) требования к сырью и материалам для производства стерилизованных консервов, 3) оборудование для компоновки линии производства консервов в масле	8	3
Тема 1.6 Производство комбинированных консервов и консервов из нерыбных объектов промысла	Содержание учебного материала: 1) классификация консервов, 2) требования к сырью и материалам для производства стерилизованных консервов, 3) производство консервов с растительными компонентами, 4) производство консервов из ракообразных, моллюсков, водорослей	8	3
Тема 1.7 Контроль производства стерилизованных консервов	Содержание учебного материала: 1) методы отбора проб, 2) методы контроля качества консервов, 3) технологический и микробиологический контроль производства консервов	6	3
Тема 1.8 Контроль качества тары для консервов	Содержание учебного материала: 1) правила приемки банок, 2) требования к банкам используемым для производства стерилизованных консервов, 3) определение основных размеров банок и крышек	6	3
Тема 1.9 Контроль качества натуральных консервов, натуральных с добавлением масла и консервов в масле	Содержание учебного материала: 1) методы отбора проб, 2) методы контроля и анализа на соотношение компонентов и химических показателей, 3) технологический и микробиологический контроль производства консервов	6	3
Тема 1.10 Контроль качества консервов в томатном соусе, рыбоовощных консервов и паштетов	Содержание учебного материала: 1) методы отбора проб, 2) методы контроля качества консервов, 3) технологический и микробиологический контроль производства консервов	8	3

Тема 1.11 Оборудование для дозирования и наполнения тары	Содержание учебного материала: 1) оборудование для дозирования жидких продуктов, 2) оборудование для набивки рыбы в банку, 3) правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации оборудования для дозирования и наполнения тары	8	3
Тема 1.12 Оборудование для герметизации консервной тары	Содержание учебного материала: 1) классификация закаточных машин, 2) требования к двойному закаточному шву, 3) полуавтоматические и автоматические закаточные машины, 4) правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации оборудования для герметизации банок	8	3
Тема 1.13 Оборудование для стерилизации консервов	Содержание учебного материала: 1) классификация автоклавов, 2) способы стерилизации рыбных консервов, 3) автоклавы периодического и непрерывного действия, 4) правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации автоклавов	8	3
Тема 1.14 Линии для производства консервов из водных биоресурсов	Содержание учебного материала: 1) оборудование для компоновки линии производства натуральных консервов, 2) оборудование для компоновки линии производства консервов в томатном соусе, 3) оборудование для компоновки линии производства консервов в масле	6	3

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация производственной практики по профилю специальности требует наличия минимального материально-технического обеспечения. На базовых предприятиях производятся все технологические процессы, указанные тематическом плане производственной практики, а также имеются в структуре предприятий производственная лаборатория, самостоятельно выполняющая все виды необходимых анализов качества продукции.

Общие требования к организации производственной практики по профилю специальности проводятся и контролируются руководителями практики из числа преподавателей специальных дисциплин и мастерами производственного обучения, согласно учебного плана, графика учебного процесса и Положения о производственной практике КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум». Реализация программы практики предполагает наличие у техникума договоров с базовыми предприятиями рыбообрабатывающей отрасли; кадровое обеспечение образовательного процесса: преподаватели специальных дисциплин и мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

3.2 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Артюхова С.А. и др. «Технология продуктов и гидробионтов» - 2001;
2. Касьянов Т.И. и др. «Технология переработки рыбы и морепродуктов» - 2001;
3. Кизеветтер И.В. и др. «Технология обработки водного сырья» - 1976;
4. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству сырья и готовой продукции;
5. Сборник технологических инструкций по обработке рыб – 1992.

Дополнительные источники:

1. Бредихин С.А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. – М.: КолосС, 2005.
2. Технология рыбы и рыбных продуктов /В.В.Баранов, И.Э. Бражная, В.А. Гроховский и др.; под ред. А.М.Ершова.- СПб.:Гиорд, 2006.
- 3.Технология рыбы и рыбных продуктов /С.А.Артюхова, В.В.Баранов, И.Э. Бражная, В.А. Гроховский и др.; под ред. А.М.Ершова. – М.: Колос, 2010.

4. Ким Г.Н., Ким И.Н., Сафронова Т.М. Сенсорный анализ продуктов из гидробионтов. – М.: Колос, 2008.
5. Поздняковский В.М., Рязанова О.А., Каленик Т.К., Дацун В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.
6. Дипломное проектирование рыбоперерабатывающих производств /В.Д. Богданов, А.А.Ефимов, Э.Н.Ким, Е.Г.Михайлова и др.; под ред. В.М.Дацуна. – М.: Вектор ТиС, 2010.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики по профилю специальности осуществляют руководители практики, заведующий практикой и заместителем директора по учебно-производственной работе в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Таблица – Результат обучения, формы и методы контроля

Результаты обучения	Формы и методы контроля
Иметь практический опыт: 1) определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами, 2) выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных Освоенные умения: 1) согласно требованиям нормативной документации, изучить методы отбора проб, методы контроля и анализа, технологический и микробиологический контроль производства, 2) проводить совместно с работниками лаборатории и мастерами цеха входной контроль качества (органолептические показатели) при приемке сырья и отбора проб, подготовки средней пробы для лабораторного анализа, 3) выполнять химические анализы рыбного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции по утвержденным методикам и экспресс – методам. 4) самостоятельно выполнять технологические операции по производству охлажденной и мороженой продукции, Освоенные знания: 1) основные направления и перспективы производства пищевой продукции из водных биоресурсов, 2) основные виды пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, 3) о значении холода в рыбообрабатывающей промышленности, 4) сущность процесса и способы размораживания мороженой продукции, 5) сущность технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов, 6) требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов, 7) виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования, 8) режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Выполнение и защита отчета по производственной практике оценивается в баллах по пятибалльной системе,. Индивидуальное задание и рабочая программа на производственную практику выдается обучающимся на позднее чем за 15 дней до ее проведения. Методы: собеседование с обучающимися на заседании комиссии, в составе руководителя практики и преподавателя специальных дисциплин, для определения соответствия его знаний требованиям профессиональных и общепрофессиональных квалификаций .

Профессиональные компетенции:

- 1) планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов,
- 2) готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов,
- 3) контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов,
- 4) определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
- 5) анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

Общие компетенции:

- 1) понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,
- 2) организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество,
- 3) принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность,
- 4) осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,
- 5) использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности,
- 6) работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями,
- 7) брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий,
- 8) самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации,
- 9) ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности,
- 10) обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

