

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.05
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.05
«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РЫБООБРАБОТЧИК»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
35.02.10 «ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля выполнение работ по профессии рыбообработчик разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 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 № 1
от 24 сентября 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол № 1
от 25 сентября 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	15
4 КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	16

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.05

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.01.10 «Обработка водных биоресурсов»

Рабочая программа учебной практики 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 учебной 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 УП.05 изучается в профессиональном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и завершает изучение ПМ.01 «Производство пищевой продукции из водных биоресурсов».

1.3 Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения учебной практики

Целью учебной практики 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 методами;

- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов;

уметь:

- работать на технологическом оборудовании своего рабочего места в состав которого входят:

рыбомоечные машины; машины для филетирования;

полуавтоматические рыборазделочные машины;

пакетосклеивающие машины;

- производить ручные и механизированные операции по обработке и уборке рыбы;

- выполнять операции по посолу рыбы без рядовой укладки;

- приготовление пряной смеси и тузлука для посола; заливка емкостей с рыбой тузлуком, соусом, маринадом, маслом и раствором БКН (бензойно-кислого натрия) вручную;

- выполнять операции по подготовке и замораживанию рыбы;

- разбираться в породном и размерном составе промысловых рыб;

- сортировать по качеству, размеру и массе рыбу, полуфабрикат и готовую продукцию согласно требованиям нормативно-технической документации;

- производить взвешивание, погрузку и размещение рыбы в камере хранения с оформлением соответствующих документов;

- упаковку и отгрузку готовой продукции;

- выполнять все операции по приемке рыбы;

- производить дефростацию рыбы и отмочку в ваннах;

- производить раскладку рыбы в противни для замораживания, зашивку мешков с рыбой на машине;

- выполнять вспомогательные операции при обработке икры (мойка ястыков, укладка икры в тару);

- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;

знать:

- общие сведения по ихтиологии, пищевой ценности рыбы, определение качества рыбы и рыбопродуктов;

- характеристики консервирующих материалов, тары и инвентаря для обработки рыбы;

- виды разделки рыбы, ее мойку, использование отходов рыбы, охлаждение, сдачу рыбопродукции (контроль за выгрузкой, взвешивание);

- технологические требования, условия, инструкции и основные ГОСТы по приемке и обработке рыбопродукции.
- правила сортировки рыбы по породам и размерам;
- технологический процесс выполняемой работы, нормы расхода сырья, вспомогательных материалов и тары, виды брака, причины, его порождающие и способы его предупреждения или устранения;
- рациональную организацию труда на своем рабочем месте;
- основные правила загрузки и выгрузки рыбы и рыбопродуктов, размещения и сведения по оформлению учетной документации;
- принцип работы и устройство технологического оборудования по обработке рыбы;
- правила техники безопасности при выполнении производственных работ и обслуживании технологического оборудования;
- правила производственной санитарии и личной гигиены;
- места расположения аварийно-спасательного и противопожарного оборудования и инвентаря;

Результатом освоения учебной практики является овладение следующими профессиональными компетенциями (ПК): овладение ручными и механизированными операциям по обработке водных биоресурсов; замораживанию, посолу рыбы. (ПК 1), готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов (ПК 2), правильное определение породного и размерного состава промысловых рыб; сортирование по качеству, размеру, массе рыбы-сырца, полуфабриката и готовой продукции согласно требованиям НТД (ПК3), правильное взвешиванию рыбы, упаковка и выгрузка готовой продукции; (ПК4), правильная эксплуатация и проведение технического обслуживания транспортных и грузоподъемных устройств (транспортеров, элеваторов, электротельферов) (ПК5).

Результатом освоения учебной практики 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, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2), анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3), осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК 4), использовать информационно-

коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5), работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 6).

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики – 324 часа.

Учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Объем учебной практики

Объем учебной практики в рамках представлены в таблице ниже.

Таблица – Объем учебной практики

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Обязательная учебная нагрузка, в том числе:	324
практические занятия,	322
Дифференцированный зачет	2

2.2 Тематический план и содержание учебной практики

Тематический план и содержание учебной практики представлены в таблице ниже.

Таблица - Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
УП.05.01 в рамках изучения МДК.05.01 «Выполнение работ по профессии рыбообработчик»		252	
Тема 1.1 Ознакомление с производственными цехами и структурой предприятия	Содержание учебного материала: 1) беседа с мастером, 2) экскурсия по цеху, 3) знакомство со структурой предприятия	12	1
Тема 1.2 Инструктаж по технике безопасности.	Содержание учебного материала: 1) изучение распорядка работы предприятия, 2) знакомство с инструкциями по охране труда на предприятии	12	1
Тема 1.3 Правила техники безопасности и противопожарной техники	Содержание учебного материала: 1) знакомство с инструкциями по технике безопасности при работе в производственном цеху, 2) знакомство с требованиями к противопожарной технике	12	
Тема 1.4 Правила личной гигиены.	Содержание учебного материала: 1) работа с нормативными документами, 2) знакомство с правилами личной гигиены	12	1
Тема 1.5 Требования к спецодежде	Содержание учебного материала: 1) работа с НТД на спецодежду 2) знакомство с требованиями к спецодежде	12	1
Тема 1.6 Охрана труда на рабочем месте	Содержание учебного материала: 1) опасные и вредные для здоровья производственные факторы, 2) причины несчастных случаев на производстве, 3) несчастные случаи, происходящие в результате нарушения правил ТБ	12	
Тема 1.7 Производственная санитария	Содержание учебного материала: 1) вентиляция, канализация, водоснабжение, 2) понятия о дезинфекции, 3) санитарные требования к организации технологических процессов, 4) основные требования нормативных документов к качеству воды для технологических и санитарно-бытовых целей (СанПиН на воду питьевую)	12	

Тема 1.8 Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии	Содержание учебного материала: 1) знакомство с ассортиментом продукции выпускаемой на предприятии 2) работа с НТД на продукцию 3) наблюдение за технологическим процессом, вовлечение в технологический процесс	12	
Тема 1.9 Организация труда на основных рабочих местах	Содержание учебного материала: 1) нормативные документы по организации производственного процесса и рабочих мест, 2) требования к инструментам и приспособлениям при ручной разделке рыбы	12	1
Тема 1.10 Способы хранения рыбы до обработки на предприятии	Содержание учебного материала: 1) знакомство с процессом хранения рыбы, 2) требования и ТИ по хранению рыбы	12	1
Тема 1.11 Стадии посмертных изменений в рыбе. Определение сортности рыбы.	Содержание учебного материала: 1) знакомство с НТД, изучение ТИ, 2) вовлечение и участие в технологическом в процессе	12	1
Тема 1.12 Методы приема рыбы по количеству (массе)	Содержание учебного материала: 1) знакомство с методами приема рыбы по количеству, 2) работа с технологическими инструкциями, 3) участие в рабочем процессе приема рыбы	12	1
Тема 1.13 Изучение технологических процессов на предприятии Прием, мойка, сортирование и аккумулярование рыбы	Содержание учебного материала: 1) технологические инструкции по производству рыбной продукции, 2) наблюдение за процессом, 3) участие в технологическом процессе, 4) работа на рыбомоечном оборудовании	12	1
Тема 1.14 Размораживание рыбы	Содержание учебного материала: 1) требования НД , 2) наблюдение за процессом, 3) участие в технологическом процессе, 4) обслуживание оборудования для размораживания рыбы	12	
Тема 1.15 Разделка рыбы вручную и на машинах Способы разделки.	Содержание учебного материала: 1) схемы, описание и техническая характеристика рыборазделочного оборудования, 2) правила обслуживания различных видов технологического оборудования и производственных линий, 3) знакомство с методами разделки рыбы, 4) правила техники безопасности при обслуживании оборудования	12	
Тема 1.16 Производство мороженой рыбы	Содержание учебного материала: 1) технологические инструкции по производству мороженой продукции, 2) наблюдение за процессом, 3) участие в технологическом процессе, 4) работа на технологическом оборудовании	12	

Тема 1.17 Технологическое оборудование для мойки, разделки, посола рыбы	Содержание учебного материала: 1) виды разделочных машин, 2) машины для разделки рыбы и кальмара, 3) устройство, принцип работы и назначение рыборазделочного оборудования, 4) правила эксплуатации и безопасности труда, 5) участие в технологическом процессе, 4) обслуживание рыбомоечного, разделочного оборудования	18	
Тема 1.18 Подъемно- транспортное оборудование	Содержание учебного материала: 1) транспортное оборудование непрерывного и периодического действия, 2) внутризаводской транспорт, 3) устройство, принцип работы и назначение каждого вида подъемно-транспортного оборудования, 4) правила эксплуатации и безопасность труда	12	
Тема 1.19 Основное технологическое оборудование и производственные линии	Содержание учебного материала: 1) схемы, описание и техническая характеристика технологического оборудования, 2) правила обслуживания различных видов технологического оборудования и производственных линий, 3) правила техники безопасности при обслуживании оборудования	12	1
УП.05.02 в рамках изучения «МДК.05.02»		72	
Тема 1.20 Оборудование и машины для обработки рыбы	Содержание учебного материала: 1) основные направления механизации и автоматизации в рыбной промышленности, 2) значение механизации и автоматизации трудоемких процессов для повышения производительности труда, 3) требования, предъявляемые к оборудованию предприятий рыбной промышленности	12	3
Тема 1.21 Подъемно-транспортное оборудование	Содержание учебного материала: 1) транспортное оборудование непрерывного и периодического действия, 2) внутризаводской транспорт, 3) устройство, принцип работы и назначение каждого вида подъемно-транспортного оборудования, 4) правила эксплуатации и безопасность труда.	12	3
Тема 1.22 Рыбомоечное оборудование	Содержание учебного материала: 1) виды моечных машин, 2) машины для мойки сырья и тары, 3) устройство, принцип работы и назначение моечного оборудования, 4) правила эксплуатации и безопасность труда.	12	3
Тема 1.23 Рыборазделочное оборудование	Содержание учебного материала: 1) виды разделочных машин, 2) машины для разделки рыбы и кальмара, 3) устройство, принцип работы и назначение рыборазделочного оборудования, 4) правила эксплуатации и безопасность труда	10	3

Тема 1.24 Рыбопосольное оборудование	Содержание учебного материала: 1) классификация рыбопосольного оборудования, 2) рыбопосольная машина барабанного типа 3) механизированная ванна для вкусового посола рыбы, рыбопосольный агрегат, 4) устройство, принцип работы и назначение рыбопосольного оборудования, 5) правила эксплуатации и безопасность труда	6	3
Тема 1.25 Охрана труда на рабочем месте	Содержание учебного материала: 1) опасные и вредные для здоровья производственные факторы, 2) причины несчастных случаев на производстве, 3) несчастные случаи, происходящие в результате нарушения правил ТБ	6	3
Тема 1.26 Производственная санитария	Содержание учебного материала: 1) вентиляция, канализация, водоснабжение, 2) понятия о дезинфекции, 3) санитарные требования к организации технологических процессов, 4) основные требования нормативных документов к качеству воды для технологических и санитарно-бытовых целей (СанПиН на воду питьевую)	6	3
Тема 1.27 Организация труда на основных рабочих местах	Содержание учебного материала: 1) нормативные документы по организации производственного процесса и рабочих мест, 2) требования к инструментам и приспособлениям при ручной разделке рыбы	6	3
	Зачет	2	
Максимальная учебная нагрузка (всего):		324	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики требует наличия минимального материально-технического обеспечения. На базовых предприятиях производятся все технологические процессы, указанные тематическом плане производственной практики, а также имеются в структуре предприятия производственная лаборатория, самостоятельно выполняющая все виды необходимых анализов качества продукции; общие требования к организации образовательного процесса: учебная практика проводится и контролируется 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 рыбперерабатывающих 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 учебной практики 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
<p>Иметь практический опыт:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>Освоенные умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) работать на технологическом оборудовании своего рабочего места, 2) выполнять операции по посолу рыбы без рядовой укладки; приготовление пряной смеси и тузлука для посола; заливка емкостей с рыбой тузлуком, соусом, маринадом, маслом и раствором БКН (бензойно-кислого натрия) вручную, 3) производить дефростацию рыбы и отмочку в ваннах, 4) выполнять вспомогательные операции при обработке икры (мойка ястыков, укладка икры в тару), 5) соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; 6) самостоятельно выполнять технологические операции по производству охлажденной и мороженой продукции, <p>Освоенные знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) основные направления и перспективы производства пищевой продукции из водных биоресурсов, 2) основные виды пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, 3), сущность технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов, 4) требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов, 5) виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования, 6) режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов. <p>Профессиональные компетенции:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>Формы: практические работы, дневник по практике, отчет.</p> <p>Методы: устный опрос (индивидуальный и фронтальный), целевой обход рабочих мест, наблюдение за процессом выполнения работы обучающихся, визуальный контроль, контроль соответствия эталону, измерительный контроль, описание результатов освоения программы практики.</p>

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, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем,

3) анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы,

4) осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,

5) использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности,

6) работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.