

Министерство образования и науки Астраханской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

СОГЛАСОВАНО

*Глава КЭХ СП*

*Серов А. А.*



Утверждаю

Директор ГБПОУ АО

«Камызякский сельскохозяйственный колледж»

*Серов*  
А. М. Серов

Приказ № *158/АК* от «*31*» *08* 2018 г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06  
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ  
РЫБОВОДСТВА**

2018 г.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) **35.02.09 Ихтиология и рыбоводство**, профессионального стандарта «Ихтиолог», утвержденного Министерством труда РФ от 22 января 2013 г. № 23 и профессионального стандарта «Рыбовод», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 07.04.2014 года № 208н.

**Организация - разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

**Разработчик:**

Мелов Александр Александрович, преподаватель Государственного бюджетного образовательного учреждения Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж».

**РЕКОМЕНДОВАНА:**

Методическим советом ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

Протокол № 1 от «28» 08 2018 г.

Председатель методического совета Ивакина / М.В. Ивакина/

**РАССМОТРЕНА:**

На заседании ЦК ветеринария дисциплин

Протокол № 1 от «15» июня 2018 г.

Председатель ЦК Мартынова /А.В. Мартынова/

**Согласовано:**

Заместитель директора

ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный

колледж» Болтик /Р.А. Болтик/

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результаты освоения производственной практики	6
3. Структура и содержание производственной практики	7
4. Условия реализации программы производственной практики	10
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 06

## ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РЫБОВОДСТВА

### 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.09 Ихтиология и рыбоводство в соответствии с ФГОС, профессионального стандарта «Ихтиолог», утвержденного Министерством труда РФ от 22 января 2013 г. № 23, и профессионального стандарта «Рыбовод», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.04.2014 года № 208н. в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация производства и переработки продукции рыбоводства (ПК):

ПК 6.1. Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб.

ПК 6.2. Определять организационно правовые формы организации; состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации, находить и использовать необходимую экономическую информацию.

ПК 6.3. Осуществлять переработку рыбы и морепродуктов по различным технологическим схемам.

ПК 6.4. Разрабатывать и внедрять эффективные элементы технологических схем переработки рыбы и морепродуктов производственные процессы на рыбоперерабатывающих предприятиях.

ПК 6.5. Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и рыбных изделий.

### 1.2 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

#### **иметь практический опыт:**

- установления коммерческих связей;
- перерабатывать рыбу и нерыбные продукты моря на производстве - первичный осмотр продукции промысловых видов рыб и рыбных изделий

#### **уметь:**

- устанавливать коммерческие связи;
- заключать договора и контролировать их выполнение;
- обеспечивать товародвижение и принимать товары по количеству и качеству;
- проводить оценку качества сырья и готовой продукции;
- составлять материальные расчеты при производстве продукции;
- принимать продукты на имеющемся оборудовании;
- провести первичного осмотра и анализа рыбных продуктов;
- владеть лабораторно-исследовательскими методами обнаружений несоответствий в рыбных изделиях;

#### **знать:**

- составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности;
- государственное регулирование коммерческой деятельности;
- инфраструктуру, средства, методы, инновации в коммерции;
- организацию торговли в организациях оптовой и розничной торговли, их классификацию;
- требования к качеству сырья для производства рыбопродукции;

- характеристика и классификация различных способов переработки рыбы;
- технологический процесс производства рыбопродуктов;
- рациональные безотходные технологии;
- комплекс структурно-анатомических особенностей промысловых видов рыбы с учетом посмертных изменений;
- список документов и необходимых процедур для подтверждения качества продукции;
- знать комплекс мероприятий по ветеринарной экспертизе продуктов рыбного происхождения.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики  
ПМ 06 Организация производства и переработки продукции рыбоводства**

всего - **36 часов.**

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля и основного вида профессиональной деятельности Организация производства и переработки продукции рыбоводства

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб.
ПК 6.2.	Определять организационно правовые формы организации; состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации, находить и использовать необходимую экономическую информацию.
ПК 6.3.	Осуществлять переработку рыбы и морепродуктов по различным технологическим схемам.
ПК 6.4.	Разрабатывать и внедрять эффективные элементы технологических схем переработки рыбы и морепродуктов производственные процессы на рыбоперерабатывающих предприятиях.
ПК 6.5.	Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и рыбных изделий.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3..	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ок 10

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06

Код ПК	Виды работ, обеспечивающие формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (рассредоточено/концентрировано с указанием базы практики)	Показатели освоения ПК
	ПМ.06 Организация производства переработки продукции рыбоводства	36			Освоен/ не освоен
ПК 6.1	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб.	6	3	рассредоточено	Освоен/ не освоен
ПК 6.2	Определять организационно правовые формы организации; состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации, находить и использовать необходимую экономическую информацию.	6	3	рассредоточено	Освоен/ не освоен
ПК 6.3	Осуществлять переработку рыбы и морепродуктов по различным технологическим схемам. Осуществлять переработку рыбы и морепродуктов по различным технологическим схемам.	6	3	рассредоточено	Освоен/ не освоен
ПК 6.4	Разрабатывать и внедрять эффективные элементы технологических схем переработки рыбы и морепродуктов производственные процессы на рыбоперерабатывающих предприятиях.	6	3	рассредоточено	Освоен/ не освоен
ПК 6.5	Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и рыбных изделий.	6	3	рассредоточено	Освоен/ не освоен

### 3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессионального модуля и тем практики	Содержание практики	Объем часов	Уровень усвоения
<b>ПМ 06</b> Организация производства и переработки продукции рыбоводства		<b>36</b>	
<p>1. Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб.</p> <p>2. Определять организационно правовые формы организации.</p> <p>3. Анализ и использование необходимой экономической информации.</p> <p>4. Изучение структуры всех органов надзора, обеспечивающих качество рыбы</p> <p>5. Рассмотрение нормативных документов регламентирующих транспортировку рыбы на территории края, страны</p> <p>6. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов. Тепловая обработка рыбы и не рыбных продуктов на рыбохозяйственных водоёмах.</p>	<p>- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб на уровне предприятий, организаций района: ООО «Наш огород», ООО «Надежда – 2», ИП Прелов А.А., ООО «Опыт».</p> <p>- анализ состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации.</p> <p>- анализ и контроль экономической информации, дальнейшее её применение и использование.</p> <p>- контроль в системе перерабатывающей промышленности, на транспорте, в таможене;</p> <p>- применять все регламентируемые документы для перевозки, переработке рыбы и рыбных изделий. пользоваться всеми актами распространенными на территории края, страны</p> <p>- проводить оценку качества сырья и готовой продукции;</p> <p>- принимать продукты на имеющемся оборудовании;</p> <p>- провести первичного осмотра и анализа рыбных продуктов</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>6</b></p>	<p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p>



## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к условиям проведения производственной практики:

Реализация программы предполагает проведение практики в организациях по профилю специальности (в лаборатории ООО «Надежда- 2», ИП Прелов А.А., ООО «Наш огород», ООО «Опыт»).

### 4.2. Общие требования к организации образовательного процесса:

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля ПМ.06.

#### Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- программа производственной практики.

### 4.3. Информационное обеспечение обучения

#### Основные источники:

1. И. Г. Шиф Тепловое оборудование рыбообработывающих предприятий. - М.: Пищевая промышленность, КолосС, 2014 г.
2. А. И. Черномашенцев, В. В. Мильштейн Рыбоводство. Легкая и пищевая промышленность. — М.: КолосС, 2015г.
3. И. П. Леванидов, Г. П. Ионас, Т. Н. Слуцкая Технология соленых, вяленых, копченых рыбных продуктов. - М.: Лань, 2014 г.
4. А. Д. Шеремет М-во образования РФ. - Изд. доп. и испр. - М.: ИНФРА-М, 2016 г.
5. Л. Т. Гиляровская Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности: учебник / Л. Т. Гиляровская; Д. В. Лысенко; Д. А. Ендовицкий. - М.: Проспект, 2014 г.

#### Дополнительные источники:

1. Никоноров И. В., Кашинцев М. Л., Степаненко Б. С. и др. Справочник по рыбоохроне: Под ред. И. В. Никонорова. - М.: Лань, 2014 г.
2. Романов А. А., Строганова Е. К., Зинина И. Е. Справочник по технологическому оборудованию рыбообработывающих производств. - М.: КолосС, 2015 г.
3. Михайлова Н. Ф., Родин Е. М. Совершенствование способов холодильной обработки и хранения рыбы. - М.: Лань, 2014 г.
4. Бариленко В.И. Анализ хозяйственной деятельности: учеб. пособ. /О.И. Бариленко. - М.: ЭКСМО, 2015 г.
5. Савицкая Г. В. Анализ хозяйственной деятельности: учеб. пособие/ изд. - М.: ИНФРА-М, 2016 г.
6. Кирсанова О.Г. Анализ и планирование хозяйственной деятельности: Учебно-методическое пособие. - Смоленск: «Универсум», 2015 г.

### 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса:

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели с высшим специальным образованием.

#### Преподаватель-руководитель производственной практикой

- разрабатывает тематику индивидуальных заданий для студентов;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные или групповые консультации в ходе практики.
- участвует в оценке общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения производственной практики, проводимой в организациях по профилю специальности (в лаборатории ООО «Надежда- 2», ООО «Наш огород», ООО «Опыт»).
- контролирует ведение документации по практике.

#### 4.5. Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики

Организации: ООО «Наш огород», ООО «Опыт», ООО «Надежда – 2» организует обучение на производственной практике по профессиональному модулю ПМ 06 «Организация производства и переработки продукции рыбоводства» в соответствии с имеющимися у него условиями.

#### 4.6. Соблюдение техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие правила внутреннего трудового распорядка на производстве;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Производственная практика заканчивается квалификационным экзаменом.

Квалификационный экзамен может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по каждому модулю.

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
- Организовывать и выполнять работы по поддержанию численности и рациональному использованию ресурсов гидробионтов во внутренних водоемах.	- Правильность и точность выполнения заданий согласно инструкционной карты.	зачет по производственной практике
- Выполнять работы по охране и рациональному использованию ресурсов среды обитания гидробионтов.	- Правильность и точность выполнения заданий согласно инструкционной карты.	зачет по производственной практике
- Организовывать и регулировать любительское и спортивное рыболовство.	- Правильность и точность выполнения заданий согласно инструкционной карты.	зачет по производственной практике
- Обеспечивать охрану водных биоресурсов и среды их обитания от незаконного промысла	- Правильность и точность выполнения заданий согласно инструкционной карты.	зачет по производственной практике

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность и профессиональных компетенций, но и развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий, при выполнении самостоятельной работы
Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;	Мониторинг поведения в коллективе: с сокурсниками, с преподавателями и иными сотрудниками.
Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач в нестандартных ситуациях.	Мониторинг активности в общественной работе группы
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Мониторинг активности в общественной работе группы
Использовать информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Мониторинг участия в кружках, секциях
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения	Экспертная оценка общих компетенций при выполнении работ на учебной практике
Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	- планирования обучающимися повышения личного и квалификационного уровня	Мониторинг активности в общественной работе группы

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Мониторинг активности в общественной работе группы
Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Мониторинг активности в общественной работе группы
- Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Мониторинг активности в общественной работе группы