

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

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Продукты
Камызякского края»
Фелов А.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО «Камызякский
сельскохозяйственный колледж»
С.В. Безъязыков
Приказ № 163-А/от 31.08.21.

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
«ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ
РЫБОВОДСТВА»

2021 г.

Программа производственной практики ПМ 06 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 35.02.09 «Ихтиология и рыбоводство», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 458, и профессионального стандарта «Ихтиолог», утвержденного Министерством труда РФ от 22 января 2013 г. № 23.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж».

Разработчик: Мелов Александр Александрович, преподаватель

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж».

Овчинникова Надежда Петровна, преподаватель

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж».

Стульникова Любовь Владимировна, преподаватель

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж».

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии ветеринарных дисциплин

Протокол № 10 от «25» мая 2021 г.

Председатель Н.П. /Н.П. Овчинникова /

Рекомендовано: Методическим советом ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

Заключение методического совета

Протокол № 1 от «26» августа 2021 года.

Председатель методического совета И.Е. /И.Е. Боброва/

	СТР.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ...	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 06 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РЫБОВОДСТВА»

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики профессионального модуля является частью программы специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.09 «Ихтиология и рыбоводство», профессионального стандарта «Ихтиолог» утвержденный Министерством труда РФ от 22 января 2013 г. № 23, и профессионального стандарта «Рыбовод» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 апреля 2014 года №208 Н, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация производства и переработки продукции рыбоводства.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

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.

1.3. Формы контроля:

производственная практика - дифференцированный зачет.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики.

Всего **36** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практик является сформированные профессиональные и общие компетенции:

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.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
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.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

3 .СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем практики по профилю специальности	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 6.1-6.5	ПМ 06 «Организация производства и переработки продукции рыбоводства»	36	- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб на уровне предприятий, организаций района: ООО «Наш огород», ООО « Надежда – 2», ООО «Опыт».	Тема 1.1 Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб.	6
			- анализ состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации.	Тема 1.2. Определять организационно правовые формы организации.	6
			- анализ и контроль экономической информации, дальнейшее её применение и использование.	Тема 1.3. Анализ и использование необходимой экономической информации.	6
			- контроль в системе перерабатывающей промышленности, на транспорте, в таможне;	Тема 1.4. Изучение структуры всех органов надзора, обеспечивающих качество рыбы	6
			- применять все регламентируемые документы для перевозки, переработке рыбы и рыбных изделий. пользоваться всеми актами распространенными на территории края, страны	5. Рассмотрение нормативных документов регламентирующих транспортировку рыбы на территории края, страны	6

			<ul style="list-style-type: none"> - проводить оценку качества сырья и готовой продукции; - принимать продукты на имеющемся оборудовании; - провести первичного осмотра и анализа рыбных продуктов 	б. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов. Тепловая обработка рыбы и не рыбных продуктов на рыбохозяйственных водоёмах	6
	Всего часов	36			36

3.1. Содержание производственной практики

Код ПК	Виды работ, обеспечивающие формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено/концентрировано с указанием базы практики)	Показатели освоения ПК
ПК 6.1-6.5	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб на уровне предприятий, организаций района: ООО «Наш огород», ООО «Надежда – 2», ООО «Опыт».	6	2	распределено/ концентрировано	Освоен/ не освоен
	Анализ состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации.	6	2	распределено/ концентрировано	Освоен/ не освоен
	Анализ и контроль экономической информации, дальнейшее её применение и использование.	6	2	распределено/ концентрировано	Освоен/ не освоен
	Контроль в системе перерабатывающей промышленности, на транспорте, в таможне;	6	2	распределено/ концентрировано	Освоен/ не освоен
	Применять все регламентируемые документы для перевозки, переработке рыбы и рыбных изделий. пользоваться всеми актами распространенными на территории края, страны	6	2	распределено/ концентрировано	Освоен/ не освоен
	Проводить оценку качества сырья и готовой продукции; - принимать продукты на имеющемся оборудовании; - провести первичного осмотра и анализа рыбных продуктов	6	2	распределено/ концентрировано	Освоен/ не освоен
	Всего часов	108			

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническое обеспечение практики.

Реализация программы ПМ требует наличия учебных кабинетов и лабораторий: Кабинеты «Социально-экономических дисциплин»; «Ихтиопатологии»

Технические средства обучения: компьютер с мультимедийный проектор.

Оборудование кабинета рабочих мест:

посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников и учебных пособий;
- комплект справочной литературы;
- комплект нормативной документации;
- комплект методических пособий по выполнению лабораторных занятий;
- наглядные пособия (стенды, макеты, альбомы);
- плакаты;
- видеоматериалы;
- электронный образовательный ресурс;
- дидактические материалы.

4.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

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

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий. Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. И. Г. Шиф Тепловое оборудование рыбообрабатывающих предприятий. - М.: Пищевая промышленность, КолосС, 2016 г.
2. А. И Черномашенцев, В. В. Мильштейн Рыбоводство. Легкая и пищевая промышленность. — М.: КолосС, 2014 г.
3. И. П. Леванидов, Г. П. Ионас, Т. Н. Слуцкая Технология соленых, вяленых, копченых рыбных продуктов. - М.: Лань, 2015 г.
4. А. Д. Шеремет М-во образования РФ. - Изд. доп. и испр. - М.: ИНФРА-М, 2017 г.
5. Л. Т. Гиляровская Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности: учебник / Л. Т. Гиляровская; Д. В. Лысенко; Д. А. Ендовицкий. - М.: Проспект, 2014 г.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Никоноров И. В., Кашинцев М. Л., Степаненко Б. С. и др. Справочник по рыбоохране: Под ред. И. В. Никонорова. - М.: Лань, 2011 г.
2. Романов А. А., Строганова Е. К., Зинина И. Е. Справочник по технологическому оборудованию рыбообрабатывающих производств. - М.: КолосС, 2010 г.
3. Михайлова Н. Ф., Родин Е. М. Совершенствование способов холодильной обработки и хранения рыбы. - М.: Лань, 2015 г.
4. Бариленко В.И. Анализ хозяйственной деятельности: учеб. пособ. /О.И. Бариленко. - М.: ЭКСМО,2010 г.

5. Савицкая Г. В. Анализ хозяйственной деятельности: учеб. пособие/ изд. - М.: ИНФРА-М, 2012 г.
6. Кирсанова О.Г. Анализ и планирование хозяйственной деятельности: Учебно-методическое пособие. - Смоленск: «Универсум», 2014 г.

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики.

Реализация производственной практики по специальности 35.02.09 Ихтиология и рыбоводство профессионального модуля должна обеспечиваться кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю. Руководители (преподаватели, мастера производственного обучения) практики должны иметь разряд по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей (преподавателей, мастеров производственного обучения) практики, они должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководитель практики от образовательной организации:

- разрабатывает программы производственной практики студентов по модулю;
- разрабатывает тематику индивидуальных заданий для студентов;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные или групповые консультации в ходе практики.
- несет ответственность за освоение студентами профессиональных и общих компетенций.

Руководитель практики от организаций:

- наличие средне-специального или высшего профессионального образования по профилю специальности;
- наличие практического опыта по профилю не менее 3 лет;
- умение оказывать квалифицированную помощь учащимся и давать профессиональные наставления;
- обеспечивать безопасные условия труда, соблюдать санитарно-эпидемиологическое требование к содержанию предприятий;
- контролировать деятельность подчиненных по выполнению ими своих должностных обязанностей

4.5. Соблюдение техники безопасности и пожарной безопасности

В целях обеспечения безопасности студентов и работников образовательного учреждения необходимо:

- соблюдать требования пожарной безопасности;
- иметь пожарный инвентарь и противопожарную сигнализацию;
- обеспечивать здание планами эвакуации и иметь эвакуационные выходы;
- соблюдать правила работы с электрооборудованием;
- проводить инструктажи по технике безопасности.

На базах практики также должны обеспечиваться безопасные условия труда. Для этого предприятия должны быть оснащены пожарным инвентарем и сигнализацией. При прохождении практики проводится инструктаж по технике безопасности, целью которого является ознакомление студентов с порядком работы, правами на безопасный труд, требованиями и обязанностями для соблюдения трудового законодательства. В журналах делается соответствующая отметка о прохождении инструктажа по технике безопасности.

В случае перевода студентов, во время прохождения практики на другую работу, руководство предприятия обязано провести инструктаж по ТБ. Для качественного выполнения работ и прохождения практики предприятие должно обеспечивать студентов всем необходимым инвентарем и оборудованием.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1 Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб.	- составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности;	Наблюдение за деятельностью обучающегося. Текущий контроль: - выполнение практических заданий, - оформление дневника - отчета
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.	- государственное регулирование коммерческой деятельности; - инфраструктуру, средства, методы, инновации в коммерции; - технологический процесс производства рыбопродуктов; - рациональные безотходные технологии; - список документов и необходимых процедур для подтверждения качества продукции;	
ПК 6.3 Осуществлять переработку рыбы и морепродуктов по различным технологическим схемам.	- комплекс структурно-анатомических особенностей промысловых видов рыбы с учетом посмертных изменений;	
ПК 6.4 Разрабатывать и внедрять эффективные элементы технологических схем переработки рыбы и морепродуктов производственные процессы на рыбоперерабатывающих предприятиях.	- организацию торговли в организациях оптовой и розничной торговли, их классификацию; - требования к качеству сырья для производства рыбопродукции;	
ПК 6.5 Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и рыбных изделий.	- характеристика и классификация различных способов переработки рыбы; - знать комплекс мероприятий по ветеринарной экспертизе продуктов рыбного происхождения	

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики.

Формой отчетности студента по производственной практике является напечатанный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений приобретении практического опыта, формирование общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Студент по окончании каждой работы защищает ее. В конце практики выставляется зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Работа над отчетом по производственной практике должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций выпускника: *(в соответствии с ФГОС)*

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1 ФГОС по 35.02.09 Ихтиология и рыбоводство);

- Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК2 ФГОС по специальности 35.02.09 Ихтиология и рыбоводство);

- Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3 ФГОС по специальности 35.02.09 Ихтиология и рыбоводство);

- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5 ФГОС по профессии/специальности 35.02.09 Ихтиология и рыбоводство);

- а также профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС по специальности 35.02.09 Ихтиология и рыбоводство.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение.

Текст отчета пишется от руки или с использованием компьютера в Word, распечатывается на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал – полуторный, гарнитура - TimesNewRoman, размер шрифта – 14 кегль.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Астраханской области
«Камызякский сельскохозяйственный колледж»

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Вид учебной (производственной/ преддипломной) практики

Специальность/профессия _____
Код и наименование специальности

Студента(ки) _____ курса _____ группы

форма обучения _____
(очная, заочная)

(Фамилия, имя, отчество)

Место практики

(Название организации)

Срок практики с «__»__ 20__ г. по «__»__ 20__ г.

Руководители практики

от организации _____

М.П.

должность

подпись

ФИО

от колледжа _____

должность

подпись

ФИО

Итоговая оценка по практике _____ / _____ /

20__ г.

Содержание дневника

Дата	Описание выполненной работы	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3

(Продолжение таблицы может быть перенесено на следующую страницу)
 Содержание объемов выполненных работ подтверждаю

Руководитель практики от предприятия: _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.) М.П.

Аттестационный лист по практике

Студент (-ка) _____
 Обучающийся (-аяся) на 4 курсе по специальности 35.02.09 Ихтиология и рыбоводство
 Прошел (-ла) практику по профилю по ПМ 06 «Организация производства и переработки продукции рыбоводства»
 в объеме 36 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
 в организации _____

Виды и качество выполнения работ в период практики по профилю

<i>Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики, согласно программе производственной практики</i>	<i>Качество выполнения работ в соответствии с требованиями организации</i>	<i>Оценка</i>
Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб на уровне предприятий, организаций района: ООО «Наш огород», ООО « Надежда – 2», ООО «Опыт».	Соответствует требованиям организации прохождения практики	
Анализ состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации.		
Анализ и контроль экономической информации, дальнейшее её применение и использование.		
Контроль в системе перерабатывающей промышленности, на транспорте, в таможне;		
Применять все регламентируемые документы для перевозки, переработке рыбы и рыбных изделий. пользоваться всеми актами распространенными на территории края, страны		
Проводить оценку качества сырья и готовой продукции; - принимать продукты на имеющемся оборудовании; - провести первичного осмотра и анализа рыбных продуктов		

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

В ходе производственной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

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

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. освоена/не освоена

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

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

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

Итоговая оценка по практике _____

Дата «__» _____ 20__ г.	_____ / _____ /	
	Подпись руководителя практики	ФИО

	должность	

М.П.

Выполняется на фирменном бланке организации – базы производственной практики

ХАРАКТЕРИСТИКА

На студента (ку) ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

_____ (ФИО)
группы _____
Специальность _____
(код и наименование специальности)
проходившего (шей) практику с _____ по _____ 20__ г.
на базе: _____
(название организации)
по _____
(вид практики)

Показатели выполнения производственных заданий:

уровень теоретической подготовки _____

качество выполненных работ _____

трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности _____

Выводы и предложения _____

Дата «__» _____ 20__ г.

Рекомендуемая оценка: _____.

Характеристика дана для предоставления в ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

Руководитель практики

от организации _____

_____ должность _____ подпись _____ ФИО _____

М.П.