

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

СОГЛАСОВАНО
Глава крестьянского фермерского
хозяйства  А.А. Прелов

Александр
Анатольевич

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


**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
«ПМ. 06 Организация производства и переработки продукции рыбоводства»

2021 г.

Программа учебной 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».

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии ветеринарных дисциплин

Протокол № 10 от «25» мая 2021 г.

Председатель Ю.И. / Н.П. Овчинникова /

Рекомендовано: Методическим советом ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

Заключение методического совета

Протокол № 1 от «16» августа 2021 года.

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 06

«Организация производства и переработки продукции рыбоводства»

1.1 Область применения программы

Программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по 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.

в части освоения квалификаций: техник рыбовод.

и основных видов деятельности (ВД): «Организация производства и переработки продукции рыбоводства»

1.2. Цели учебной практики: формирование у обучающихся знаний, первичных практических умений / опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ООП СПО.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в результате прохождения практики должен:

иметь практический опыт:

- установления коммерческих связей;
- переработки рыбы и нерыбных продуктов моря на производстве;
- первичного осмотра 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. Формы контроля:

учебная практика - дифференцированный зачет.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики

Всего 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 06

«Организация производства и переработки продукции рыбоводства»

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем практики по профилю специальности/ профессии	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 6.2 ПК 6.1	ПМ 06 «Организация производства и переработки продукции рыбоводства»	36	Общий вводный инструктаж Ознакомление студентов – практикантов с УПМ, правилами внутреннего распорядка в них, организацией рабочих мест, характером выполняемых работ, с общими правилами охраны труда и техники безопасности. -организация системы товародвижения предприятия и её эффективность	Тема 1.1 Организация и эффективность системы товародвижения предприятия	6
ПК 6.1 ПК 6.2			- ведение учёта сельскохозяйственной деятельности предприятия	Тема 1.2 Учёт сельскохозяйственной деятельности организации	6
ПК 6.1 ПК 6.2			- изучение состояния рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб на основании предоставленной статистической документации.	Тема 1.3 Изучение состояния рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб на основании статистических данных.	6
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3			- расчёт и анализ состава материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации.	Тема 1.4 Анализ и расчёт основных экономических показателей деятельности организации.	6
ПК 6.5 ПК 6.4 ПК 6.3			- методы обнаружения микробов, гельминтов из патологического материала, а также методы их идентификации;	Тема 1.5 Определение эпизоотологической обстановки на территории района и степени инвазии гельминтами рыбы и рыбных изделий. Отбор проб для	6

				исследования.	
ПК 6.5 ПК 6.4			- применять правила лабораторно-диагностических методов исследования рыбы и рыбных изделий, пользоваться всеми необходимыми инструментами для проведения исследования.	Тема 1.6 Проведение лабораторного исследования промысловых видов рыб.	6
	Всего часов	36			36

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессионального модуля и тем практики по профилю специальности	Содержание практики	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
ПМ 06 «Организация производства и переработки продукции рыбоводства»		36	
Виды работ: Организация производства и переработки продукции рыбоводства			
Тема 1.1 Организация и эффективность системы товародвижения предприятия	Содержание		
Вводная. Техника безопасности. Организация системы товародвижения предприятия и её эффективность.	Общий вводный инструктаж Ознакомление студентов с общими правилами охраны труда и техники безопасности. Освоить организацию системы товародвижения предприятия и её эффективность.	6	2
Тема 1.2 Учёт сельскохозяйственной деятельности организации	Содержание		
Ведение учёта сельскохозяйственной деятельности предприятия.	Освоить ведение учёта сельскохозяйственной деятельности предприятия.	6	2
Тема 1.3 Изучение состояния рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб на основании статистических данных	Содержание		
Изучение состояния рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб на основании предоставленной статистической документации	Исследование рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб на основании предоставленной статистической документации	6	2
Тема 1.4 Анализ и расчёт основных экономических показателей деятельности организации.	Содержание		
Методы анализа и расчёта основных экономических показателей деятельности организации.	Освоить методы анализа и расчёта основных экономических показателей деятельности организации.	6	2

Тема 1.5 Определение эпизоотологической обстановки на территории района и степени инвазии гельминтами рыбы и рыбных изделий. Отбор проб для исследования.	Содержание	6	2
Методы обнаружения микробов, гельминтов из патологического материала, а также методы их идентификации.	Методы обнаружения микробов, гельминтов из патологического материала, а также методы их идентификации.		
Тема 1.6 Проведение лабораторного исследования промысловых видов рыб.	Содержание	6	2
Применять правила лабораторно-диагностических методов исследования рыбы и рыбных изделий, пользоваться всеми необходимыми инструментами для проведения исследования	Освоить правила лабораторно-диагностических методов исследования рыбы и рыбных изделий, пользоваться всеми необходимыми инструментами для проведения исследования		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		36	

4. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования

Кабинетов:

- «Социально-экономических дисциплин»;
- «Рыбоводства»;
- «Ихтиопатологии»;

Оснащение:

1. Оборудование (станки, тренажеры, симуляторы и т.д.): Люминоскоп Филин, компрессоры для трихинеллоскопов, ступка 60 мм с пестиком фарфоровые, лупа-стакан Levenhuk LabZZ C1, набор химических реактивов для ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбных изделий, баня водяная с плиткой, аквадистиллятор электрический ДЭ -4М, пипетка глазная без футляра, чашки Петри.

2. Инструменты и приспособления: фонендоскопы; микроскопы термометры (ртутные; - электро), марля; резиновые груши; электрические стерилизаторы; сухожаровой шкаф; бикс; колбы; химические стаканы; цилиндры, разновесы; электронные весы; комплект учебно-методических документаций.

3. Средства обучения (инструктивные /технологические карты, технические средства обучения).

компьютер с лицензированным программным обеспечением, мультимедийный центр, учебно-методическая документация.

4.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

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

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Атлас пресноводных рыб России: В 2 т. / Под ред. Ю.С. Решетникова. - М. 6 Наука, 2015. г.
2. Бекяшев К.А. Морское рыболовное право. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. и сред. спец. учеб. заведений). - М.: Колос, 2014 г.
3. Волкова И.В., Ершова Т.С., Шипулин С.В. Оценка качества воды водоёмов рыбохозяйственного назначения с помощью гидробионтов. - М.: Колос, 2014г.
4. Воловик С.П., Корпакова И.Г., Барабашин Т.О. Фауна водных и прибрежно-водных экосистем Азово-Черноморского бассейна. Краснодар: ФГУП "АзНИИРХ", 2016.
5. Ворошилина З.П. и др. Товарное рыбоводство: [практикум]: учебное пособие для студентов высших проф. учебных заведений. М.: Колос, 2015.
6. Котляр О.А., Мамонтова Р.П. Курс лекций по ихтиологии: учебное пособие для студентов вузов. М.: Колос, 2014.
7. Красная книга Краснодарского края (животные) / Адм. Краснодар. края: [науч. ред. А.С. Замотайлов]. Краснодар: Центр развития ПТР Краснодар. края, 2016.

- 8 Мамонтов Ю.П. и др. Прудовое рыбоводство. Современное состояние и перспективы развития рыбоводства в Российской Федерации. М.: ФГНУ "Росинформагротех", 2015.
9. Петров К.М. Биogeография океана: учебник для студентов. М.: Академический проект: Альма Матер, 2014.
10. Пономарёв С.В., Иванов Д.И. Осетроводство на интенсивной основе. М.: Колос, 2015.
11. Пономарев С.В., Лагуткина Л.Ю. Фермерское рыбоводство: учебное пособие для студентов. М.: Колос, 2015.

Интернет – ресурсы

Интернет-ресурсы:

musorish.ru>tehnologiya-pererabotki-ryby
rcycle.net>othody...rybnye-obrabotka-ispolzovanie
spravochnik.rosmintrud.ru>storage/app/media

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация учебной практики по специальности 35.02.09 Ихтиология и рыбоводство профессионального модуля **ПМ 06 Организация производства и переработки продукции рыбоводства** 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.

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных и самостоятельных работ. В результате освоения учебной 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	

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

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области ветеринарии.	
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области ветеринарии.	
ОК4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации, использование различных источников, включая электронные.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Применять информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с преподавателями в ходе обучения.	
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Доказательство, самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Обоснование инноваций в разработке профилактико - лечебных мероприятий.	
ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	

	ОТВЕТСТВЕННОСТЬ	
--	-----------------	--

Приложение 1

Аттестационный лист по практике

Студент (-ка) _____
 обучающийся (-аяся) на _ курсе
 по специальности 35.02.09. Ихтиология и рыбоводство
 прошел (-ла) учебную практику по ПМ 06 «Организация производства и переработки продукции рыбоводства»
 в объеме _____ часа
 в организации _____

Виды и качество выполнения работ в период учебной практики

<i>Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики, согласно программе учебной практики</i>	<i>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</i>	<i>Оценка</i>

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

В ходе учебной 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
-------------------------	--

	_____ / ФИО, должность
	_____ / ФИО, должность