

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК

Специальность

35.02.10 «ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

Оглавление

1. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ.....	2
2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКА	4
3. ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА.....	9

УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ

1. Цели и задачи учебной и производственной практик

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных навыков и умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Задачами практики является формирование умений и навыков по профессии Обработчик рыбы и рыбных продуктов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения учебной практики должен:

уметь:

осуществлять операции по перегрузке, взвешиванию поступившего сырья;

контролировать поступление рыбы на транспортеры, гидротранспортеры и другие транспортные средства;

определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья;

выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения;

осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения;

иметь практический опыт:

выгрузки рыбы вручную, при помощи механизмов и рыбонасосов;

выгрузки в гидрожелоба, бункеры и трюмы;

определение фактической массы сырья;

регулирования поступления рыбы на транспортеры, гидротранспортеры и другие транспортные средства;

разделение сырья по биологическому виду, длине и массе;

визуальной проверке рыбы на наличие паразитологических организмов и степени поражения ими;

засыпка льда, льдосолевой смеси равномерно на дно ящиков, емкости охладителя (морской водой и без нее), на стеллажи или плот;

загрузка рыбы послойно в емкости для охлаждения, стеллажи вручную или с помощью загрузочных устройств;

засыпка льдом, льдосолевой смесью верхнего слоя рыбы;

внесение «жидкого льда» в емкости с рыбой.

2. Содержание учебной и производственной практик

Производственная санитария. Санитарные правила. Требования к приемной пристани, требования к разделочному цеху, цеху мороженой продукции, посольному цеху и цеху копчения. Изучение способов разделки рыбы, укладки рыбы в противни, замораживания рыбы. Выбивки из противней и глазирования, упаковки мороженой продукции. Изучение чанового и бочкового посола рыбы. Смешанного посола, холодного и теплого посола. Производство соленой продукции различных видов. Производство копченой продукции. продукции холодного копчения, горячего копчения. Подкопченной продукции. Пороки и дефекты продукции. Основное технологическое оборудование и производственные линии.

Работа в качестве стажера с выполнением следующих обязанностей:

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;

оформление документов, удостоверяющих качество продукции;

оформление документов для передачи продукции на хранение в холодильнике предприятия;

участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) отрасли и структурного подразделения по обработке водных биоресурсов.

Выполнение индивидуального задания по практике.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКА

1. Цели и задачи производственной (по профилю специальности) практики

Цель производственной практики - формирование практической составляющей профессиональных компетенций, предусмотренных профессиональными модулями:

ПМ.01 «Производство пищевой продукции из водных биоресурсов»;

ПМ.02 «Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов»;

ПМ.03 «Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов».

Обучающихся в ходе прохождения производственной практике должен:
приобрести первичные навыки:

определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;

определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;

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

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

оформление документов, удостоверяющих качество продукции;

участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) отрасли и структурного подразделения по обработке водных биоресурсов;

участие в управлении первичным трудовым коллективом;

ведения документации установленного образца.

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 и таре;

пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции;

анализировать причины брак 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;

соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;

производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;

осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

вести технологические процессы производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной документацией;

проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;

составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукцией;

давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;

соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;

производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;

осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;

пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кулинарной продукции;

взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты;

готовить сырье к кулинарной обработке;

разделять рыбу и беспозвоночных;

укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию;

составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией;

анализировать причины брака и предотвращать возможность возникновения;

готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;

оформлять документы, удостоверяющие качество кулинарной продукции;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели производства продукции из водных биоресурсов;

планировать работу исполнителей;

инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;

подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

оценивать качество выполняемых работ;

знать:

об основных направлениях и перспективах производства пищевой, копченой, вяленой, сушеная, консервированная, соленая, маринованная, пряная и пресервы;

о значении холода в рыбодобывающей промышленности;

сущность процессы 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 их водных биоресурсов;

виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования;

режимы, сроки хранения и транспортирования кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;

пороки продукции и способы их предупреждения принципы организации;

принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, 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;

о значении и перспективах производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;

классификацию способов производства кормовой и технической продукции и их сравнительную характеристику;

сущность технологических процессов производства основных видов кормовой и технической продукции;

виды и требования к таре для упаковывания кормовой и технической продукции и правила ее маркировки;

режимы, сроки хранения и транспортирования кормовой и технической продукции;

требования к качеству кормовой и технической продукции;

пороки кормовой и технической продукции и способы их предупреждения;

принципы организации, методы и способы технического контроля производства и качества сырья, материалов, кормовой и технической продукции;

правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;

типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции;

назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для производства кормовой рыбной муки; для производства рыбьего жира; для приведения продукции в товарный вид; установок для производства кормовой рыбной муки и жира;

требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;

основные технологии производства кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;

о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья;

устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования;

правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов в кулинарной обработке;

требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;

сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;

режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;

основы организации производства продукции из водных биоресурсов;

структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения;

характер взаимодействия с другими подразделениям;

функциональные обязанности работников и руководителей;

основные производственные показатели работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений;

методы планирования, контроля и оценки работ;

виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;

методы оценивания качества выполняемых работ;

правила первичного документооборота, учета и отчетности.

2. Содержание производственной (по профилю специальности) практики

Определение качества, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами. Выполнение основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов. Оформление документов, удостоверяющих качество продукции.

Изучение истории развития предприятия, организационной структуры и методов управления персоналом, системы и техники безопасности, финансово-экономических результатов предприятия.

Выполнение индивидуального задания по практике.

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

1. Цели и задачи преддипломной практики

Целью преддипломной практики является закрепление и применение в производственных условиях знаний, полученных студентами в период обучения в колледже, а также сбор материала, необходимого для написания дипломной работы.

Прохождение преддипломной практики является важнейшей частью и неотъемлемой ступенью для формирования квалифицированного специалиста, будущего выпускника учебного заведения.

Преддипломная практика даёт студенту реальную возможность обобщить и систематизировать свои знания в области фундаментальных и прикладных наук и направить их на самостоятельное решение комплекса задач при выполнении выпускной квалификационной работы.

Задачи преддипломной практики:

углубить знания, полученные студентами в процессе обучения, и приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

приобретение навыков самостоятельного ведения по профессии;

знакомство с основными источниками научной информации (научной литературой, периодическими изданиями, работа с базами данных, в Интернет и т. п.) и овладение методикой обработки необходимой информации;

обработка, анализ и интерпретация результатов, полученных в результате прохождения преддипломной практики);

овладение навыками письменного оформления результатов.

2. Содержание преддипломной практики

Изучение структуры организации базы практики и полномочий её структурных подразделений. Изучение нормативно-правовых, информационных, аналитических документов. Изучение форм, методов и инструментов управления. Сбор эмпирических данных, необходимых для решения поставленных задач. Осуществление выбора инструментальных средств для обработки данных в соответствии с поставленной задачей; апробация современных методов сбора, обработки и анализа данных. Анализ и интерпретация технологической информации.

Выполнение индивидуального задания по практике.