



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Зам.начальника колледжа по  
учебно-методической работе  
М.С. Агеева

### ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

Рабочая программа учебной дисциплины по специальности  
35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»

**МО-35.02.10.ОП.13.РП**

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа Агеева М.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2021

## Содержание

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

## 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина является курсом по выбору вариативной части цикла общепрофессиональных дисциплин ОП.00.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- оформлять учебную документацию
- пользоваться нормативной литературой;
- составлять технологические схемы приготовления продукции из водных биоресурсов;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- современные тенденции развития рыбной отрасли;
- взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности;
- сырьё и способы его переработки;
- способы обработки водных биоресурсов;
- технологию производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов;
- технологию производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов;
- технологию производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов;
- технологию производства стерилизованных консервов;
- технологию производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- технологию производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;

-контроль за качеством продукции;

-требования по охране труда.

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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;

ПК 1.1.Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;

ПК 1.2.Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;

ПК 1.3.Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;

ПК 1.4.Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

ПК 1.5.Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;

ПК 2.1.Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;

ПК 2.2.Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;

ПК 2.3.Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;

ПК 2.4.Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;

ПК 3.1.Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;

ПК 3.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;

ПК 3.3.Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов;

ПК 3.4.Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;

ПК 3.5.Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов;

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Учебная нагрузка на одного обучающегося, час
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>51</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
<i>в том числе:</i>	
<i>практические занятия</i>	-
<i>лабораторные работы</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>13</b>
<i>В том числе:</i>	
<i>индивидуальный проект</i>	-
<b>Консультации</b>	<b>4</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	экскурсии							
	<b>3 семестр</b>	<b>34</b>	<b>34</b>				<b>13</b>	<b>4</b>	<b>51</b>				
	<b>Раздел 1 Введение в дисциплину</b>	<b>2</b>	<b>2</b>						<b>2</b>			2	
1	Тема 1.1 Цели и задачи изучения дисциплины. Взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности. Современные тенденции развития рыбной отрасли		2/2							Презентация	[1,2], конспект		
	<b>Раздел 2 Сырьё и способы его переработки</b>	<b>4</b>	<b>4</b>				<b>5</b>	<b>1</b>	<b>10</b>			2-3	
2	Тема 2.1 Общие сведения о рыбе. Порча рыбы и способы её предотвращения		2/4							Презентация	[1,2], конспект	ИЛ	
	Самостоятельная работа №1. Внеаудиторные работы						5/5			МР	отчет		
3	Тема 2.2 Общие сведения о беспозвоночных и водорослях.		2/6							Презентация	[[1,2], конспект		
	Консультация по Разделу 2							1/1					
	<b>Раздел 3 Производство продукции из водных биоресурсов</b>	<b>14</b>	<b>14</b>				<b>8</b>	<b>2</b>	<b>24</b>			2-3	
4	Тема 3.1 Технология производства охлажденной и мороженой продукции. Требования по охране труда		2/8							Презентация	[1,2], конспект		
	Самостоятельная работа №2. Внеаудиторные работы						2/7			МР	отчет		
5	Тема 3.2 Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов. Требования по охране труда		2/10							Презентация	[1,2], конспект		
	Самостоятельная работа №3. Внеаудиторные работы						2/9			МР	отчет		
6	Тема 3.3 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции. Требования по охране труда		2/12							Презентация	[1,2], конспект		
	Самостоятельная работа №4. Внеаудиторные работы						2/11			МР	отчет		
7	Тема 3.4 Технология производства стерилизованных консервов. Требования по охране труда		2/14							Презентация	[1,2], конспект	ИЛ	
8	Тема 3.5 технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов. Требования по охране труда		2/16							Презентация	[1,2], конспект		

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	экскурсии								
9	Тема 3.6 Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов. Требования по охране труда		2/18						Презентация	[1,2], конспект			
10	Тема 3.7 Технологические расчеты по производству продукции из водных биоресурсов		2/20						Презентация	[1,2], конспект			
	Самостоятельная работа №5. Внеаудиторные работы						2/13		МР	отчет			
	Консультация по Разделу 3							2/3					
	<b>Раздел 4 Технохимический контроль производства продукции из водных биоресурсов</b>	<b>2</b>	<b>2</b>						<b>1</b>	<b>3</b>		2	
11	Тема 4.1 Цели и задачи контроля. Виды контроля. Принципы организации контроля технологических процессов на качество продукции, эффективность производства		2/22						Презентация	[1,2], конспект			
	Консультация по Разделу 4							1/4					
	<b>Раздел 5 Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов</b>	<b>2</b>	<b>2</b>							<b>2</b>		2	
12	Тема 5.1 Основы организации производства продукции из водных биоресурсов		2/24						Презентация	[1,2], конспект			
	<b>Раздел 6 Практика – важная составная часть учебно-воспитательного процесса</b>	<b>10</b>	<b>10</b>							<b>10</b>		2-3	
13	Тема 6.1 Виды практики и их значение в образовательном процессе		2/26						Презентация	конспект			
14-16	Экскурсия на рыбоперерабатывающее предприятие		6/32							отчет			
17	Итоговое занятие		2/34										
	<b>Итого за семестр</b>	<b>34</b>	<b>34</b>					<b>13</b>	<b>4</b>	<b>51</b>			
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>34</b>	<b>34</b>					<b>13</b>	<b>4</b>	<b>51</b>			



### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	№ 6106 Кабинет Технологии обработки водных биоресурсов
- мастерских	-
- лабораторий	-
2. Оборудование помещения и рабочих мест	№6106 Технологий обработки водных биоресурсов Комплекты мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, персональные компьютеры, ноутбук, принтер. Программное обеспечение: 1С:производство, Автокад, Офис 2013 г. Средства обучения: магнитно-маркерная доска, комплект учебно-наглядных пособий, методической литературы
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: персональный компьютер. Программное обеспечение: <i>Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат №17ЕО-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г.</i> - мультимедийный проектор; - внешние накопители информации; -ноутбук, -телевизор; - экран; -доска.

#### 3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1 Мезенова О.Я. Введение в профессию биотехнолога пищевой промышленности. – М.: МОРКНИГА, 2016
<i>Дополнительные, в т.ч. курс лекций по учебной дисциплине, методические пособия и рекомендации для выполнения самостоятельных работ</i>	2. Основы технологии переработки рыбы и гидробионтов: 075 учебное пособие / Б.К. Асенова, М.Б. Ребезов, Г.М. Топурия и др, Алматы, СГУ, 2013.-153 с. 3.Бредихина О. В. Сырье и материалы рыбной промышленности: Учебное пособие. - М.: 2012 г., 294 с. 4.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. 6. Научно-практический и производственный журнал «Рыбное хозяйство»
Интернет-источники	ЭБС Юрайт
Электронные образовательные ресурсы	1. ЭБС «Book.ru», <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a> 2. ЭБС « ЮРАЙТ» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a> 3. ЭБС «Академия», <a href="https://www.academia-moscow.ru">https://www.academia-moscow.ru</a> 4. Издательство «Лань», <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a> 5.Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <a href="https://www.biblioclub.ru">https://www.biblioclub.ru</a>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения опроса, тестирования, а также выполнения обучающимися домашних и индивидуальных заданий

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Освоенные умения:</b>		
оформлять учебную документацию	ПК 1.1-1.5 2.1-2.5 3.1-3.5 4.1-4.5 ОК 1-10	Дифференцированный зачет. Проверка выполнения домашних заданий, обучающие самостоятельные работы. Оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы. Наблюдение и оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
пользоваться нормативной литературой		
составлять технологические схемы приготовления продукции из водных биоресурсов		
проявлять свою творческую индивидуальность		
<b>Усвоенные знания:</b>		
современные тенденции развития рыбной отрасли	ПК 1.1-1.5 2.1-2.5 3.1-3.5 4.1-4.5 ОК 1-10	Дифференцированный зачет. Опрос, проверка выполнения домашних заданий, обучающие самостоятельные работы, оценка индивидуальных заданий внеаудиторных самостоятельных работ.
взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности		
сырьё и способы его переработки		
способы обработки водных биоресурсов		
технологии производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов		
технологии производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов		
технологии производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов		
технологии производства стерилизованных консервов		
технологии производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов		
технологии производства кулинарных изделий из водных биоресурсов		
контроль за качеством продукции		
требования по охране труда		