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

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Сертификат:
00e77cfd0c5d4477fa4a5e9e84c551c418
Владелец: **Агеева Марина Сергеевна**
Действителен: **с 28.03.2022 по 21.06.2023**

ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
по специальности
35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»

МО - 35.02.10.ПМ.05.РП

РАЗРАБОТЧИК	Преподаватель колледжа: Эльяшевич О.В.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА	2021

Содержание

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 11

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.10 *«Обработка водных биоресурсов»* в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) – Выполнение работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Выгружать рыбу и морепродукты вручную и при помощи механизмов и рыбонасосов; загружать в гидрожелоба, бункера и трюмы.

ПК 5.2. Проводить сортирование рыбы и морепродуктов по биологическому виду, длине и массе.

ПК 5.3. Проводить охлаждение сырья прибрежного лова и аквакультуры на береговых предприятиях.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- ведения технологического процесса первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях;

уметь:

- осуществлять операции по перегрузке, взвешиванию поступившего сырья;
- контролировать поступление рыбы на транспортеры, гидротранспортеры и другие транспортные средства;
- определять биологический вид, длину и массу;
- выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения;
- осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения;

знать:

- инструкция о порядке приема живой рыбы, рыбы-сырца и охлажденной рыбы на обрабатывающих предприятиях и судах;

- требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья;

- технологические инструкции по хранению рыбы-сырца на береговых рыбообрабатывающих предприятиях по изготовлению охлажденной рыбы

- устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, применяющегося при охлаждении;

- правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) - *Выполнение работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»,* в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	*Выгружать рыбу и морепродукты вручную и при помощи механизмов и рыбонасосов; загружать в гидрожелоба, бункера и трюмы.*
ПК 5.2	*Проводить сортирование рыбы и морепродуктов по биологическому виду, длине и массе.*
ПК 5.3	*Проводить охлаждение сырья прибрежного лова и аквакультуры на береговых предприятиях.*
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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования МДК и тем профессионального модуля	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Консультации	Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		**54**	**36**	**-**		**-**	**18**			*****
ПК 5.1-5.3	МДК.05.1 Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"	54	36				18			
ПК 5.1-5.3	УП.05.01 Учебная практика	*144*							144	
	Всего:	**198**	**36**				**18**		**144**	

3.2. Содержание обучения по междисциплинарным курсам профессионального модуля

Номер занятия	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	Курсовая работа							
	4 семестр	**54**	**36**				**18**						
	Тема 5.1.1 Ведение технологического процесса первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях	**54**	**36**				**18**						
1	*Классификация водных биоресурсов (промысловых рыб, беспозвоночных, водорослей, морских трав и др.), биологическая характеристика, среда обитания, способ лова.*	2/2	2/2							Справочная литература		1	ИЛ
2,3	*Сортирование выловленного сырья по биологическому виду, длине и массе и качеству. Понятие о показателях качества и безопасности водных биоресурсов, требования нормативных и технических документов, дефекты водных биоресурсов.*	4/6	4/6							ТУ на сырец, ГОСТ 1368		1	ИЛ
4,5	*Изучение инструкции о порядке приема рыбы на обрабатывающих предприятиях и судах.*	4/10	4/10							ТИ №5		1	ИЛ
6,7	*Изучение инструкции по хранению рыбы-сырца на береговых предприятиях*	4/14	4/14							ТИ № 6			ИЛ
8,9	*Изучение инструкции по разделке и мойке рыбы, виды и способы разделки, требования нормативных и технических документов к разделанной рыбе.*	4/18	4/18							ТИ № 7		1	ИЛ
10,11	*Изучение инструкции по изготовлению охлажденной рыбы*	4/22	4/22							ТИ №10		1	ИЛ
12, 13	*Технологическое оборудование, применяемое при предварительном охлаждении водных биоресурсов и производстве охлажденной продукции, устройство, принцип работы, правила эксплуатации*	4/26	4/26							Справочная литература, каталоги технологического оборудования		1	ИЛ

Продолжение

Номер занятия	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	Курсовая работа							
14, 15	*Правила охраны труда на судах, береговых и рыб перерабатывающих предприятиях. Правила техники безопасности при работе с основным технологическим оборудованием.*	4/30	4/30									1	ИЛ
16	*Правила противопожарной безопасности на судах, береговых и рыб перерабатывающих предприятиях.*	2/32	2/32									1	ИЛ
17, 18	*Правила производственной санитарии и личной гигиены на судах, береговых и рыб перерабатывающих предприятиях.*	4/36	4/36							СанПиН 2.3.4.050		1	ИЛ
	Самостоятельная работа проработка нормативно-технической документации, конспектов занятий, учебной литературы						18/18				ТУ на сырец, ГОСТ 1368, ТИ № 2,3,5,6,7, 10, СанПиН 2.3.4.050		
	Итого за семестр	**36**	**36**				**18**		**54**				
	Итого по МДК	**36**	**36**				**18**		**54**				

3.3 Содержание обучения по практике профессионального модуля (ПМ)

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
ПК 5.1-5.3		**УП.05.01 Учебная практика** **Ведение технологического процесса первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях**	**144**	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Учебная	- Выгрузка рыбы вручную, при помощи механизмов и рыбонасосов - Выгрузка в гидрожелоба, бункера и трюмы - Определение фактической массы сырья - Регулирование поступления рыбы на транспортеры, гидротранспортёры и другие транспортные средства - Разделение сырья по биологическому виду, длине и массе - Визуальная проверка рыбы на наличие паразитических организмов и степени поражения ими - Засыпка льда, льдосолевой смеси равномерно на дно ящиков, емкости-охладителя (с морской водой или 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		**3**
		Всего	**144**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	**Наименование**
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	№ 6106 Технологий обработки водных биоресурсов.
- лабораторий	
2. Оборудование помещения и рабочих мест	**№ 6106** Кабинет Технологии 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: *Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертифик(ат №17ЕО-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г*

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Виды источников	**Наименование рекомендуемых учебных изданий**
Основные	1. Сатин, Виктор Владимирович. Учет добычи и виды первичной разделки морепродукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Сатин ; БГАРФ ФГБОУ ВО "КГТУ". - Калининград : БГАРФ, 2019 ЭБС БГАРФ
Дополнительные	1. Справочник по разделке рыбы. Е.Н. Харенко, Л.Ф. Фомичева, М.В. Сытова – М.: Изд-во ВНИРО, 2016 2. Артюхова С.А., Богданов В.М, Дацун В.М. и др., под редакцией Сафроновой Т.М., Шендерюка В.И. Технология продуктов из гидробионтов. - М.: Колос, 2001. 3. Биотехнология морепродуктов/под ред. О.Я Мезеновой. - М.: Мир, 2006. 4. Чупахин В.М. Технологическое оборудование рыбообрабатывающих предприятий. – М.:Пищевая промышленность, -1976. – 472с. 5. Интернет-ресурсы 6. Нормативная и техническая документация по обработке рыбы и морепродуктов 7. Бредихин С.А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. – М.: Колос, 2005.

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	8. Галкина Н.В. Технохимический контроль производства рыбы и рыбных продуктов. – М.: Колос, 2009. 9. Головин А.Н. Контроль производства продукции из водного сырья. – М.: Колос, 1992 -255 с. 10. Ким Г.Н., Ким И.Н., Сафронова Т.М. Сенсорный анализ продуктов из гидробионтов. – М.: Колос, 2008. 11. Михайлова А.Ф.Сборник задач и упражнений по технологии рыбных продуктов. – М.:Агропромиздат, 1986. – с.168 12. Никитин Б.П. Повышение качества рыбных продуктов. – М.:Пищевая промышленность,1980 – 267с. 13. Никитин Б.П. Предупреждение и устранение пороков рыбных продуктов. – М.: Легкая и пищевая промышленность,1981 – 264с. 14. 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. 15. Долганова Н.В., Мижуева С.А., Газиева С.О. и др. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов. – СПб: ГИОРД, 2011. – 272 с. 16. Сафронова, Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности [Текст] : учебник для вузов и сред. спец. учеб. заведений / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун. - М. : Мир, 2004 17. Бредихина О. В. Сырье и материалы рыбной промышленности: Учебное пособие. - М.: 2012 г., 294 с.
Интернет-источники	ЭБС Юрайт
Электронные образовательные ресурсы	10. ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru 11. ЭБС « ЮРАЙТ»https://www.biblio-online.ru 12. ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru 13. Издательство «Лань», https://e.lanbook.com 14.Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»,https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал «Рыбное хозяйство»; Журнал «Морские вести России»; Журнал «Морской Флот»; Журнал «Стандарты и качество».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: ОП.01 «Биологические основы морского промысла», ОП.12 «Введение в специальность»

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить после изучения теоретической части модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

*Требования к квалификации педагогических (*инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего

профессионального образования, соответствующего профилю модуля Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и специальности «Обработка водных биоресурсов».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: ОП.01 «Биологические основы морского промысла», ОП.03 «Микробиология, санитария и гигиена», ОП.05 «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», ОП.08 «Охрана труда».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (Освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1 Выгружать рыбу и морепродукты вручную и при помощи механизмов и рыбонасосов; загружать в гидрожелоба, бункера и трюмы.	- верность определения массы сырья; -правильность и точность выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями о порядке приема рыбы на обрабатывающих предприятиях и судах.	Экзамен квалификационный Зачет Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике (аттестационный лист). Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на практических занятиях; -тестирования; - результатов самостоятельной подготовки студентов.
ПК 5.2 Проводить сортирование рыбы и морепродуктов по биологическому виду, длине и массе.	- верность определения и разделения сырья по биологическому виду, длине и массе в соответствии с нормативными документами - правильность и точность визуальной проверки рыбы на наличие паразитических организмов и степени поражения ими	
ПК 5.3 Проводить охлаждение сырья прибрежного лова и аквакультуры на береговых предприятиях.	- правильность действий при выполнении основных ручных и механизированных технологических операций при охлаждение сырья на береговых предприятиях при соблюдении требований к охране труда.	
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Участие в различных мероприятиях по тематике профессионального модуля - демонстрация интереса к будущей профессии	Зачет Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике (аттестационный лист).
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач - Самооценка действий с учетом заданных требований при решении профессиональных задач	Экзамен квалификационный Зачет Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике (аттестационный лист).

Продолжение

Результаты (Освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Обоснованный выбор действий в нестандартной производственной ситуации - Соблюдение требований нормативной документации	Экзамен квалификационный Зачет Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике (аттестационный лист).
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Оперативный поиск, анализ и синтез полученной информации, используемой для разработки рецептур и технологических процессов производства - Поиск информации из различных источников - Полнота и аргументированность оценки информации	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Выполнение профессиональных задач с использованием информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Соблюдение приемов делового общения с обучающимися, работодателем, потребителями и коллегами	Зачет Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике (аттестационный лист).
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий. -Ясность и аргументированность ответственности за результат выполнения профессиональных заданий. -Выполнение групповых заданий при освоении программ профессионального модуля - Обоснованная оценка результатов работы группы	Зачет Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике (аттестационный лист).
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Качественное выполнение самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Зачет Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике (аттестационный лист). Оценка самостоятельных работ
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ инноваций в области автоматизации технологических процессов и создания новых видов продукции из водных биоресурсов - Регулярное использование различных источников профессиональной информации	Зачет Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике (аттестационный лист).
ОК 10 Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.	- Демонстрация готовности по обеспечению безопасных условий труда в профессиональной деятельности.	Зачет Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике (аттестационный лист).