



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

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
А. И. Колесниченко

Рабочая программа профессионального модуля

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

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального
образования по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

МО–35 02 10-ПМ.05. РП

РАЗРАБОТЧИК	Эльяшевич О.В
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2023
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2025

МО-35 02 10- ПМ.05. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.2/12

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля	3
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	6
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
2.1 Трудоемкость освоения модуля	6
2.2. Структура профессионального модуля.....	6
2.3 Содержание профессионального модуля.....	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3.1 Материально-техническое обеспечение	9
3.2 Учебно-методическое обеспечение	9
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..	11
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ	12

МО-35 02 10- ПМ.05. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.3/12

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности Выполнение работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов».

ПК 5.1 Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах;

ПК 5.2 Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях;

ПК 5.3 Осуществление технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов;

ПК 5.4 Организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 5.1	- определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья; - проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью,	- признаки, позволяющие определять биологический вид сырья; - виды рыб, морепродуктов, перерабатываемые отходы и их особенности; - порядок подъема и выливки рыбы из орудий лова в зависимости от их вида; - правила сортировки рыбы по видам и размерам;	Выполнение работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»

МО-35 02 10- ПМ.05. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.4/12

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	определенной действующей нормативной документацией - выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов; - осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов; - анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования; - осуществлять укладку рыбы и морепродуктов в различные виды упаковки вручную или с помощью фасовочных и упаковочных аппаратов в соответствии с нормативными и техническими документами; - контролировать массу упаковываемой продукции, правильность упаковки визуально или с помощью технических устройств	- способы и правила мойки рыбы, морепродуктов и льда; - основные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов, материалов; - правил выгрузки рыбы из судов;	
ПК 5.2	- определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья; - проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией - выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов; - осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов; - анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического	- признаки, позволяющие определять биологический вид сырья; - виды рыб, морепродуктов, перерабатываемые отходы и их особенности; - порядок подъема и выливки рыбы из орудий лова в зависимости от их вида; - порядок загрузки рыбы в бункера, цистерны или другие емкости с охлаждающими средами; - правила сортировки рыбы по видам и размерам; - способы и правила мойки рыбы, морепродуктов и льда; - основные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов, материалов;	Выполнение работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.05. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.5/12

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	оборудования; - осуществлять укладку рыбы и морепродуктов в различные виды упаковки вручную или с помощью; - контролировать массу упаковываемой продукции, правильность упаковки визуально или с помощью технических устройств.		
ПК 5.3	- выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов; - осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов; - определять с помощью контрольно- измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции из рыбы и морепродуктов; - использовать разделочные ножи при ручном способе разделки или разделочные аппараты при механизированном способе разделки;	- основных требований, предъявляемых к качеству сырья; - основных требований, предъявляемых к качеству сырья; - способов и правил обработки рыбы всех видов рыб; - требований, предъявляемых к качеству обработки рыбы и морепродуктов; - норм отходов и потерь при разделке, нормы расхода сырья; - режимов и параметров технологических процессов охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы; - консервирующих свойств соли и тузлука; - основных видов и причин брака готовой продукции;	Выполнение работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»
ПК 5.4	- поддерживать состояние рабочего места в соответствии с требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, правилами организации рабочего места при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»; - обеспечивать безопасные условия труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»; - контролировать соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности и электробезопасности	- правил охраны труда, пожарной и электробезопасности; - виды, периодичность и правила оформления инструктажа; - требования охраны труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов» - устройств и правил эксплуатации применяемого оборудования и приспособлений; - правил по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене; - виды, периодичность и правила оформления инструктажа; - требования охраны труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»	Выполнение работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»

МО-35 02 10- ПМ.05. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.6/12

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Вариативная часть не предусмотрена.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	36	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Консультации	-	-
Практика, в т.ч.:	-	-
учебная	72	72
производственная	-	-
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК ПМ.05 в форме экзамена...</i>	6	-
Всего	114	72

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа / Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-5.4	МДК. 05.01 Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"	36			36			72	
	Учебная практика	72							
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	114	72					-	-

2.3 Содержание профессионального модуля

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час					Промежуточная	Самостоятельная					
			в т. ч. по видам занятий				консультации							
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	3 Семестр	42	36					6						
	Тема 5.1.1 Ведение технологического процесса первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях	42	36											
1	Классификация водных биоресурсов, (промысловых рыб, беспозвоночных, водорослей, морских трав и др.), биологическая характеристика, среда обитания, способ лова.	2/02	2/02							Справочная литература	конспект	3	ЭБ, ТЗ, МК, ИЛ	ПК 5.1
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.	4/06	4/06							ТУ на сырец, ГОСТ 1368	конспект	3	ЭБ, ТЗ, МК, ИЛ	ПК 5.2
4,5	Изучение инструкции о порядке приема рыбы на обрабатывающих предприятиях и судах.	4/10	4/10							ТИ №5	конспект	3	ЭБ, ТЗ, МК, ИЛ	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3
6,7	Изучение инструкции по хранению рыбы-сырца на береговых предприятиях	4/14	4/14							ТИ № 2	конспект	3	ЭБ, ТЗ, МК, ИЛ	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3
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	конспект	3	ЭБ, ТЗ, МК, ИЛ	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3
10, 11	Изучение инструкции по изготовлению охлажденной рыбы	4/22	4/22							ТИ №10	конспект	3	ЭБ, ТЗ, МК, ИЛ	ПК 5.3
12, 13	Технологическое оборудование, применяемое при предварительном охлаждении водных биоресурсов и производстве охлажденной продукции, устройство, принцип работы, правила эксплуатации	4/26	4/26							Презентац ия по теме	конспект	3	ЭБ, ТЗ, МК, ИЛ	ПК 5.3

МО-35 02 10- ПМ.05. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.8/12

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час					Промежуточная	Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				консультации							
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
14, 15	Технологическое оборудование, применяемое при предварительном охлаждении водных биоресурсов и производстве охлажденной продукции, устройство, принцип работы, правила эксплуатации	4/30	4/30							Инструкции по ТБ	конспект	3	ЭБ, ТЗ, МК, ИЛ	ПК 5.1 ПК 5.3
16	Правила противопожарной безопасности на судах, береговых и рыб перерабатывающих предприятиях	2/32	2/32							Презентация по теме, видео	конспект	3	ЭБ, ТЗ, МК, ИЛ	ПК 5.1 ПК 5.3
17, 18	Правила противопожарной безопасности на судах, береговых и рыб перерабатывающих предприятиях	4/36	4/36							Метод. рекомендац ии по выполнению ПЗ	конспект	3	ЭБ, ТЗ, МК, ИЛ	ПК 5.1 ПК 5.3
	Итого за семестр	36	36					6						
	Итого по МДК	36	36					6						

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.05. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.9/12

2 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Технологии обработки водных биоресурсов», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

«Площадка по обработке водных биоресурсов» для проведения демонстрационного экзамена, оснащенная согласно инфраструктурному листу по компетенции «Обработка водных биоресурсов» и в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

2.2.1 Основные печатные издания

1. Саускан, В. И. Сырьевая база рыбной промышленности России [Текст] : учебник для вузов / В. И. Саускан, К. В. Тылик. - М. : Моркнига, 2023
- 2.Бредихина, О. В. Научные основы производства рыбопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Бредихина, С. А. Бредихин, М. В. Новикова. - 2-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 232 on-line. l1.
- 2.Технология рыбы и рыбных продуктов [Текст] : учебник для вузов / С. А. Артюхова, В. В. Баранов, Н. Э. Бражная ; ред. А. М. Ершов. - М. : Колос, 2020
- 3.Бредихин, С. А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств [Текст] : учебное пособие для вузов / С.А. Бредихин, И.Н. Ким, Т.И. Ткаченко . - М. : Моркнига, 2023
4. Галкина Н.В. Технохимический контроль производства рыбы и рыбных продуктов. – М.: Колос, 2024
5. Сборник технологических инструкций по обработке рыбы : нормативный документ. Т. 1. - Москва : Моркнига, 2022
- 6.Сборник технологических инструкций по обработке рыбы : нормативный документ. Т. 2. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Моркнига, 2022

МО-35 02 10- ПМ.05. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.10/12

7. Технологическое оборудование отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. А. А. Яшонков. - Керчь : Керченский государственный морской технологический университет, 2024.

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭБС «Book.ru», <https://www.book.ru>
2. ЭБС « ЮРАЙТ» <https://www.biblio-online.ru>
3. ЭБС «Академия», <https://www.academia-moscow.ru>
4. Издательство «Лань», <https://e.lanbook.com>
5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <https://www.biblioclub.ru>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству сырья, материалов и готовой продукции (действующие).

Для преподавателей:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.
2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
4. Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования".

МО-35 02 10- ПМ.05. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.11/12

5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022 № 858 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников".

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1. Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах	- верность определения массы сырья; - правильность и точность выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями о порядке приема и хранению рыбы на обрабатывающих судах. - верность определения и разделения сырья по биологическому виду, длине и массе в соответствии с нормативными документами	Текущий контроль в форме: - тестирования; - зачетов по темам и разделам; Зачеты по учебной практике. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю. <i>оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля смотри в ФОС ПМ.05</i>
ПК 5.2. Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях;	- верность определения массы сырья; - правильность и точность выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями о порядке приема и хранению рыбы на обрабатывающих предприятиях. - верность определения и разделения сырья по биологическому виду, длине и массе в соответствии с нормативными документами	
ПК 5.3 Осуществление технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов;	- правильность действий при выполнении основных ручных и механизированных технологических операций при охлаждение, замораживании сырья на береговых предприятиях.	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10- ПМ.05. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.12/12

Код ПК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.4 <i>Организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»</i>	<i>- соблюдении требований к охране труда.</i>	<i>Текущий контроль в форме:</i> <i>- тестирования;</i> <i>- зачетов по темам и разделам;</i> <i>Зачеты по учебной практике.</i> <i>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</i> <i>оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля смотри в ФОС ПМ.05</i>

5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов» представляет собой компонент образовательной программы по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методической комиссии Монтажа, технического обслуживания и ремонта промышленного оборудования и Обработка водных биоресурсов.

Протокол № 9 от 10.05.2023 г.

Председатель методической комиссии _____ / С.Ю Лаптев./