



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	2024
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2025

МО-35 02 10-ПМ.05РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.2/11

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

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	Ошибка! Закладка не опре
2.1 Трудоемкость освоения модуля	6
2.2. Структура профессионального модуля.....	6
2.3 Содержание профессионального модуля.....	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Ошибка! Закладка не определе
3.1 Материально-техническое обеспечение	Ошибка! Закладка не определена.
3.2 Учебно-методическое обеспечение	9
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ.....	Ошибка! Закладка не определена.

МО-35 02 10-ПМ.05РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.3/11

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	<ul style="list-style-type: none"> - определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья; - проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезин- 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах;

МО-35 02 10-ПМ.05РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.4/11

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	<p>фекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - правила сортировки рыбы по видам и размерам; - способы и правила мойки рыбы, морепродуктов и льда; - основные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов, материалов; - правил выгрузки рыбы из судов; 	
ПК 5.2	<ul style="list-style-type: none"> - 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, - осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях;

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

МО-35 02 10-ПМ.05РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.5/11

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - основные требования, предъявляемых к качеству сырья; - основные требования, предъявляемых к качеству сырья; - способы и правила обработки рыбы всех видов рыб; - требования, предъявляемых к качеству обработки рыбы и морепродуктов; - нормы отходов и потерь при разделке, нормы расхода сырья; - режимы и параметры технологических процессов охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы; - консервирующие свойства соли и тузлука; - основные виды и причины брака готовой продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять технологический процесс обработки рыбы и морепродуктов;
ПК 5.4	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - правила охраны труда, пожарной и электробезопасности; виды, периодичность и правила оформления инструктажа; - требования охраны труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов» - устройства и правила эксплуатации применяемого оборудования и приспособлений; - правила 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» 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при выполнении 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.05РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.6/11

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	сти	морепродуктов»	

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
производственная	-	-
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК ПМ.05 в форме экзамена...</i>	6	-
Всего	42	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					-	-

МО-35 02 10-ПМ.05РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.7/11

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 обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час						Самостоятельная работа					
		Объем образовательной программы в ак. часах	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	

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

МО-35 02 10-ПМ.05РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.8/11

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 обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час		в т. ч. по видам занятий				Промежуточная аттестация					
		Объем образовательной программы в ак. часах	Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
12, 13	Технологическое оборудование, применяемое при предварительном охлаждении водных биоресурсов и производстве охлажденной продукции, устройство, принцип работы, правила эксплуатации	4/26	4/26						Презентация по теме	конспект	3	ЭБ, ТЗ, МК, ИЛ	ПК 5.3
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						Инструкции по ТБ	конспект	3	ЭБ, ТЗ, МК, ИЛ	ПК 5.4
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 5.4
17, 18	Правила производственной санитарии и личной гигиены на судах, береговых и рыб перерабатывающих предприятиях.	4/36	4/36						Метод. рекомендации по выполнению ПЗ	конспект	3	ЭБ, ТЗ, МК, ИЛ	ПК 5.4
	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.05РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.9/11

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технологии обработки водных биоресурсов, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. 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. I1.
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, 2019
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
7. Технологическое оборудование отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. А. А. Яшонков. - Керчь : Керченский государственный морской технологический университет, 2020.
8. Пожарная безопасность, учебное пособие /В.М Минько- Калининград Издательство ФГБОУ ВПО «КГТУ», 2 015-158 с

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>

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

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

5.Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»,
<https://www.biblioclub.ru>

6.ЭБС «НЭБ»,<https://rusneb.ru>

7. ЭБС « Znanium», <https://znanium.com>

3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Периодические издания

Журнал «Рыбное хозяйство»;

Журнал «Морские вести России»;

Журнал «Морской Флот»;

Журнал «Стандарты и качество».

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования; - зачетов по темам и разделам; <p>Зачеты по учебной практике.</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля смотри в ФОС ПМ.05</p>
ПК 5.2 Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях;	<ul style="list-style-type: none"> - 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 со- 	

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

	ответствии 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.	
ПК 5.4 Организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»	- соблюдении требований к охране труда.	

5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Монтажа, технического обслуживания и ремонта промышленного оборудования, Обработки водных биоресурсов».

Протокол № 9 от 14.05.2024 г.

Председатель методической комиссии _____ / С.Ю. Лаптев /