



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	О.В. Эльяшевич
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н.А. Судьбина
ГОД РАЗРАБОТКИ	2022
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.2/11

## Содержание

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
2 СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
3 УСЛОВИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	10
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ.....	11

МО-35 02 10-ПМ.05. РП	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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является обязательной частью профессиональной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности. 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

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.

В результате освоения профессионального модуля студент должен<sup>1</sup>:

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции <sup>2</sup>	Результат обучения
ПК 5.1.	<b>Способен:</b> - выгружать рыбу и морепродукты вручную и при помощи механизмов и рыбонасосов; - загружать в гидрожелоба, бункера и трюмы.	<b>Уметь:</b> -осуществлять операции по перегрузке, взвешиванию поступившего сырья; - контролировать поступление рыбы на транспортеры, гидротранспортеры и другие транспортные средства;
		<b>Знать:</b> Инструкцию о порядке приема живой рыбы, рыбы-сырца и охлажденной рыбы на обрабатывающих предприятиях и судах;

<sup>1</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

<sup>2</sup> Перечисляются профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности п.3.3 ФГОС

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

ПК 5.2.	<b>Способен:</b> - проводить сортирование рыбы и морепродуктов по биологическому виду, длине и массе.	<b>Уметь:</b> - определять биологический вид, длину и массу;
		<b>Знать:</b> - требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья;
ПК 5.3.	<b>Способен:</b> - проводить охлаждение сырья прибрежного лова и аквакультуры на береговых предприятиях.	<b>Уметь:</b> - выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения; - осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения;
		<b>Знать:</b> - 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объём нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.						Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК			Практики					
			В том числе уроков	ЛР / ПЗ	Курсовых работ (проектов) <sup>3</sup>	Учебная	Производственная				
<b>ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>											
<b>ПК 5.1-5.3</b>	МДК.05.1 Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"	54	36	-	-	-	-	-	<b>18</b>	-	-
<b>ПК 5.1-5.3</b>	УП.05.01 Учебная практика	144	-	-	-	-	144	-		-	-
	<b>Итого:</b>	<b>198</b>	<b>36</b>	-	-	-	<b>144</b>	-	<b>18</b>	-	-

МО-35 02 10-ПМ.05. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.6/11

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>4</sup> , формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
<b>Семестр 5</b>														
	<b>МДК.05.1 Выполнение работ по рабочей профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"</b>													
	<b>Тема 5.1.1 Ведение технологического процесса первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях</b>	<b>54</b>	<b>36</b>						<b>18</b>					
1	Классификация водных биоресурсов, (промысловых рыб, беспозвоночных, водорослей, морских трав и др.), биологическая характеристика, среда обитания, способ лова.	2/2	2/2							Справочная литература	конспект			ПК 5.1 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24
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	конспект			ПК 5.2 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24

<sup>4</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.

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

4, 5	Изучение инструкции о порядке приема рыбы на обрабатывающих предприятиях и судах.	4/10	4/10							ТИ №5	конспект			ПК 5.1-ПК 5.3 ЛР 2, ЛР 4,  ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24
6, 7	Изучение инструкции по хранению рыбы-сырца на береговых предприятиях	4/14	4/14							ТИ № 2,3	конспект			
8, 9	Изучение инструкции по разделке и мойке рыбы, виды и способы разделки, требования нормативных и технических документов к разделанной рыбе.	4/18								ТИ № 7	конспект			
10,11	Изучение инструкции по изготовлению охлажденной рыбы	4/22	4/22							ТИ №10	конспект			
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			
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			
16	Правила противопожарной безопасности на судах, береговых и рыб перерабатывающих предприятиях	2/32	2/32							Презентация по теме, видео	конспект			
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			
	Самостоятельная работа проработка нормативно-технической документации, конспектов занятий, учебной литературы								18/18	СанПиН 2.3.4.050	конспект			
	<b>Итого за семестр</b>	<b>36</b>	<b>36</b>						<b>18</b>					
	<b>Итого по МДК</b>	<b>54</b>	<b>36</b>						<b>18</b>					

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

### 2.3 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	УП.05.01 Учебная практика	- Выгрузка рыбы вручную, при помощи механизмов и рыбонасосов	16	3
		- Выгрузка в гидрожелоба, бункера и трюмы	16	
		- Определение фактической массы сырья	12	
- Регулирование поступления рыбы на транспортеры, гидротранспортёры и другие транспортные средства		16		
ПК 5.2		- Разделение сырья по биологическому виду, длине и массе	12	
		- Визуальная проверка рыбы на наличие паразитических организмов и степени поражения ими	16	
ПК 5.3		- Засыпка льда, льдосолевой смеси равномерно на дно ящиков, емкости-охладителя (с морской водой или без нее), на стеллажи или плот	14	
		- Загрузка рыбы послойно в емкости для охлаждения, стеллажи вручную или с помощью загрузочных устройств	14	
		- Засыпка льдом, льдосо-солевой смесью верхнего слоя рыбы	14	
	- Внесение «жидкого льда» в емкости с рыбой	14		
		Всего:	144	

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	Кабинет Технологии обработки водных биоресурсов Кабинет Технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов
- мастерских	Площадка по обработке водных биоресурсов
- лабораторий	Кабинет Технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов ;
2. Оборудование помещения и рабочих мест	<b>Кабинет Технологии обработки водных биоресурсов</b> 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. <b>Кабинет Технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов ;</b> Комплекты лабораторной мебели для учебного процесса. Средства обучения: экран проекционный доска классная, комплект учебно-наглядных пособий и оборудование для выполнения лабораторных работ; лабораторная работа, реактивы
Технические средства обучения	<b>Мультимедийное оборудование:</b> персональный компьютер. Программное обеспечение: <i>Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат №17EO-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г</i>

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.3 примерной рабочей программы по *специальности*.

### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

МО-35 02 10-ПМ.05. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.10/1 1

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
<b>Основные</b>	1. Саускан, В. И. Сырьевая база рыбной промышленности России [Текст] : учебник для вузов / В. И. Саускан, К. В. Тылик. - М. : Моркнига, 2018
<b>Дополнительные, в т.ч. курс лекций по учебной дисциплине, методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий и самостоятельных работ</b>	1. Галкина Н.В. Технохимический контроль производства рыбы и рыбных продуктов. – М.: Колос, 2024. 2. Ким Г.Н., Ким И.Н., Сафронова Т.М. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных. – учебное пособие. Санкт-Петербург: Лань, 2021, 512 с. 3. Сафронова, Т.М, Дацун В.Н, Максимова С.Н, Сырье и материалы рыбной промышленности [Текст] : учебник для вузов и сред. спец. учеб. заведений / Издательство Лань (СПО), 2021, 332 с 4. Пожарная безопасность, учебное пособие /В.М Минько- Калининград Издательство ФГБОУ ВПО «КГТУ», 2 015-158 с
<b>Интернет-источники</b>	1.Сборник технологических инструкций по обработке рыбы. Том1,2. (утв.Минрыбхозом СССР), документ предоставлен Консультант Плюс, www.consultant.ru 2.Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.050-96 <a href="https://sudact.ru/law/sanpin-234050-96-234-predpriatiia-pishchevoi-pererabatyvaiushchei/2.3.4/5/5.8/">https://sudact.ru/law/sanpin-234050-96-234-predpriatiia-pishchevoi-pererabatyvaiushchei/2.3.4/5/5.8/</a>
Электронные образовательные ресурсы	10. ЭБС «Book.ru», <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a> 11. ЭБС «ЮРАЙТ» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a> 12. ЭБС «Академия», <a href="https://www.academia-moscow.ru">https://www.academia-moscow.ru</a> 13. Издательство «Лань», <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a> 14.Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <a href="https://www.biblioclub.ru">https://www.biblioclub.ru</a>
Периодические издания	Журнал «Рыбное хозяйство»; Журнал «Морские вести России»; Журнал «Морской Флот»; Журнал «Стандарты и качество».

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы 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).
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	Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на практических занятиях; -тестирования; - результатов

МО-35 02 10-ПМ.05. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.11/1 1

ПК 5.3 охлаждение прибрежного аквакультуры на предприятия.	Проводить сырья лова и 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.	самостоятельной подготовки студентов.
--	---	---	--

## 5 СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

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

Протокол № 09 от 18.05.2022 г.

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_/Лаптев С.Ю./