



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

Утверждаю
Врио заместителя начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.Ю. Никишин

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	2026

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	2
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ	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»

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по рабочей профессии «Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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, 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	- 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; - способы и правила мойки рыбы, морепродуктов и льда; - основные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов, материалов; - правил выгрузки рыбы из судов;	- 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
	аппаратов в соответствии с нормативными и техническими документами; - контролировать массу упаковываемой продукции, правильность упаковки визуально или с помощью технических устройств		
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, - 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; - контролировать массу упаковываемой продукции, правильность упаковки визуально или с помощью технических устройств.	- 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;	- вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях;
ПК 5.3	- выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов; - осуществлять подготовку и эксплуатацию	- 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;	- осуществлять технологический процесс обработки 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.5/11

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	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;	- 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;	
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	- 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»	- организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»

1.2 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Вариативная часть не предусмотрена.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
--	---------------	----------------------------------

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

Учебные занятия	36	
Практические занятия		
<i>Курсовая работа (проект)</i>		
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	
производственная		
Самостоятельная работа		
Консультации		
Промежуточная аттестация	6	
Всего	114	

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	Промежуточная аттестация						
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												
		Объем образовательной программы в ак. часах	в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
Уроки, лекции	лабораторные занятия		практические занятия	Курсовая работа										
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 Технологии обработки водных биоресурсов, оснащенный 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>

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

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	- 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. оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля смотри в ФОС ПМ.05
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	

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

	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.	
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 20.05.2026 г.

Председатель методической комиссии _____ / С.Ю. Лаптев /