

**«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(филиал)
Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор **Н.А. ПРИТЫКИНА**
« 31 » 08 2021 года



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
«ОБРАБОТЧИК РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ»**

Для специальности:
32.02.10 Обработка водных биоресурсов.

Санкт-Петербург
2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО) 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

Организация-разработчик: СПбМПК (филиал) ФГБОУ ВО «КГТУ».

Разработчик:

Антипов Л.И., преподаватель СПбМПК (филиал) ФГБОУ ВО «КГТУ».

Рецензенты:

Гоник А.С., преподаватель СПбМПК (филиал) ФГБОУ ВО «КГТУ»,
начальник технологического отделения

Рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии технологических дисциплин.
Протокол № 1 от «28» 08 2021 г.

Председатель ПЦК Антипов Л.И. (Антипов Л.И.)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»

1.1. Область применения рабочей программы

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

ПК 1.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программ профессиональной подготовки при освоении профессии рабочего в рамках специальности 35.02.10 *Обработка водных биоресурсов*: кулинар изделий из рыбы и морепродуктов; оператор коптильной установки, оператор рыбокоптильной механизированной линии при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции из рыбы и морепродуктов;

уметь:

- определять основные виды рыб и морепродуктов и знать их технологические характеристики;
- мыть и сортировать рыбу согласно требованиям НД;
- разделывать рыбу вручную и на машинах различными способами в соответствии с требованиями НД;
- соблюдать нормы отходов и потерь при разделке;
- выполнять основные операции по производству мороженой продукции из водных биоресурсов;
- производить размораживание рыбы и морепродуктов различными способами;
- производить посол рыбы различными способами;
- выполнять отдельные операции при производстве соленой продукции из водных биоресурсов в потребительской таре;
- выполнять отдельные операции при производстве копченой рыбной продукции;
- обслуживать отдельные виды технологического оборудования;
- определять с помощью контрольно- измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции из рыбы и морепродуктов;
- предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции из рыбы и морепродуктов;

знать:

- виды рыб, морепродуктов, перерабатываемые отходы и их особенности;
- способы и правила обработки рыбы всех видов; правила несложной обработки осетровых и лососевых рыб;
- консервирующие свойства соли;
- правила сортировки рыбы по видам и размерам;
- температурный режим обработки рыбы и морепродуктов;

- требования, предъявляемые к качеству обработки рыбы и морепродуктов;
- нормы отходов и потерь при разделке;
- правила выгрузки рыбы из бочек, ванн и других емкостей;
- устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования и приспособлений;
- требования ГОСТ и ТУ к качеству пищевой продукции из водных биоресурсов;
- основные виды и причины брака готовой продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

При очной форме обучения

всего – 328 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 148 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;

учебной практики – 180 часов.

При заочной форме обучения

всего – 328 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 148 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 128 часов;

учебной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ПК 1.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ПК 1.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ПК 1.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 1.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ПК 2.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
ПК 2.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
ПК 2.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
ПК 2.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 2.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ПК 3.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 3.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.
ОК 7	Организовывать собственную деятельность с соблюдением санитарных норм и правил, требований охраны труда и экологической безопасности.
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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (очная форма обучения)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1. – ПК 1.5 ПК 2.1. – ПК 2.5 ПК 3.1. – ПК 3.5	Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»	148	108	24	-	40	-		-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	180							180
	Всего:	328	108	24	-	40	-		180

* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

Тематический план профессионального модуля (заочная форма обучения)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1. – ПК 1.5 ПК 2.1. – ПК 2.5 ПК 3.1. – ПК 3.5	Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»	148	20	8	-	128	-		-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	180							180
	Всего:	328	20	8	-	128	-		180

* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»		20	
МДК 05.01. Теоретические основы профессиональной деятельности			
Тема 1.1. Охрана труда на рабочем месте	Содержание	1	1
	1. Правила техники безопасности (ТБ) при работе на машинах, установках, транспортных средствах. Средства наглядной агитации и пропаганды техники безопасности (надписи, красочные плакаты, специальные знаки). Предохранительные и блокирующие устройства. Освещение и вентиляция цеха. Несчастные случаи, происходящие в результате нарушения правил ТБ. Оказание помощи пострадавшим. Особенности цеха в пожарном отношении. Противопожарные мероприятия.	-	
	Практические занятия		
	1. Ознакомление с нормативными документами по охране труда.		
Тема 1.2. Производственная санитария	Содержание	1	
	1. Санитарные правила и нормы. Санитарные требования к предприятиям рыбной промышленности: освещение, вентиляция, отопление, канализация, водоснабжение.		1
	2. Медицинские осмотры работников пищевых предприятий. Санитарные требования к организации технологических процессов. Основные требования нормативных документов (НД) к качеству воды для технологических и санитарно-бытовых целей. Понятия о дезинфекции и дезинфицирующих материалах.		1
	Практические занятия	1	
	1. Ознакомление с нормативными документами по производственной санитарии		
Тема 1.3. Организация труда на основных рабочих местах	Содержание	-	
	1. Нормативные документы по организации производственного процесса и рабочих мест.		

Тема 1.4. Сырье и материалы	Содержание		1	
	1.	Характеристика видов рыб и морепродуктов, обрабатываемых в цехе.		1
	2.	Основные виды пищевых и упаковочных материалов, используемых в производстве продукции из водных биоресурсов.		
	Практические занятия		1	
1.	Ознакомление с нормативными документами на рыбу-сырец, пищевые и упаковочные материалы.			
Тема 1.5. Мойка и сортирование рыбы и морепродуктов	Содержание		1	
	1.	Требования НД к мойке рыбы. Правила и приемы сортирования рыбы, морепродуктов по видам, размерам и качеству согласно НД.		1
Тема 1.6. Разделка рыбы и морепродуктов вручную и на машинах	Содержание		1	
	1.	Цели разделки рыбы. Рабочие приемы захвата рыбы с ленты транспортера или из бункера. Положение рабочего по отношению к рыборазделочному столу или месту загрузки рыбы в машину. Правила и приемы ручной разделки рыбы разными способами. Правила и приемы работы на рыборазделочных машинах. Способы разделки рыбы, используемые на предприятии.		
	2.	Нормы отходов и потерь при разделке рыбы.	1	
	Лабораторные работы			
	1.	Освоение приемов ручной разделки рыбы различными способами		
Тема 1.7. Производство мороженой продукции из водных биоресурсов	Содержание		1	
	1.	Технологические инструкции по производству отдельных видов мороженой продукции. Контроль процесса замораживания. Требования НД к качеству готовой продукции.		
	Практические занятия		1	
	1.	Ознакомление с нормативными документами на мороженую рыбу.		
Тема 1.8. Размораживание рыбы и морепродуктов	Содержание		1	
	1.	Требования технологических инструкций по размораживанию. Соблюдение температурного и санитарного режимов. Определение конца размораживания.		
Тема 1.9. Бочковой и чановый посол рыбы	Содержание		1	
	1.	Технологические инструкции по бочковому и чановому посолу рыбы. Контроль процесса посола. Приготовление и подкрепление тузлука. Определение концентрации тузлука. Требования НД к качеству соленой рыбы.		
Тема 1.10. Производство соленой рыбной продукции в потребительской таре	Содержание		1	
	1.	Технологические инструкции по производству соленой продукции. Требования НД к качеству соленой продукции.		
	Практические занятия		1	
	1.	Ознакомление с нормативными документами на соленую рыбную		

		продукцию. Разбор производственных ситуаций.		
Тема 1.11. Производство копченой рыбной продукции	Содержание		1	
	1.	Технологические инструкции по производству копченой рыбной продукции. Требования НД к качеству копченой продукции.		1
	Практические занятия			1
	1.	Ознакомление с нормативными документами на копченую рыбную продукцию.		
Тема 1.12. Пороки и дефекты рыбной продукции	Содержание		1	
	1.	Пороки и дефекты мороженой, соленой, копченой рыбной продукции.		1
	Лабораторные работы			1
	1.	Определение пороков и дефектов мороженой, соленой, копченой рыбной продукции.		
Тема 1.13. Основное технологическое оборудование и производственные линии	Содержание		1	
	1.	Схемы, описание и техническая характеристика технологического оборудования. Правила обслуживания различных видов технологического оборудования и производственных линий. Правила техники безопасности при обслуживании оборудования.		1
	Практические занятия			1
	1.	Ознакомление с различными видами технологического оборудования		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5.			128	
Рабочая тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
1.Изучение классификации и краткой характеристики основных объектов промысла. 2. Изучение характеристики водорослей. 3.Изучение характеристики морепродуктов. 4.Изучение условий хранения принятого сырца на береговых предприятиях и судах. 5. Изучение классификации способов замораживания рыбы и морепродуктов.				
Учебная практика			180	
Виды работ				
Ручная и машинная мойка рыбы. Сортирование рыбы по видам, размерам и качеству. Ручная и машинная разделка рыбы разными способами. Подготовка продукции к замораживанию. Загрузка и выгрузка морозильного аппарата. Глазирование мороженой продукции. Упаковывание продукции. Размораживание рыбы на воздухе и в ваннах с водой. Размораживание рыбы в механизированных дефростерах. Выполнение отдельных операций по посолу рыбы бочковым и чановым способом. Выполнение отдельных операций по производству соленой продукции. Выполнение отдельных операций по производству копченой продукции. Выполнение отдельных операций по производству консервов. Работа на различных видах технологического оборудования.				
Всего			328	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологий обработки водных биоресурсов

Оборудование кабинета:

Комплект учебной мебели (столы, стулья, доска), весы SW-5, витрина холодильная «Новелла», ларь морозильный «Свияга-155 С» со стеклом, машина посудомоечная LF321, мойка 500x500 Н=400 н/с, пароконвектомат электр. ПКА-6-1/3 П + гастоёмкости 8 шт., плита электрическая ПЭ-4-010, плита электрическая DELUXE, стеллаж для тарелок и стаканов, стеллаж кухонный каркас оцинков. 1400x400x1850 – 2 шт., стол разделочный столешн., нержавеющий каркас окр.1200x600x870, шкаф морозильный SM114-S.

Лаборатория технологического и холодильного оборудования

Оборудование лаборатории:

Комплект учебной мебели (столы, стулья, доска), весы SW-2, ларь морозильный «Свияга-155 С», мясорубка ТМ-32 электрическая, мойка 500x500 Н=400 н/с – 3 шт., стол разделочный столешн., нержавеющий каркас окр.1200x600x870, стеллаж кухонный каркас оцинков. 1400x400x1850 – 3 шт., стол метал.каркас 1200x600x850 – 2 шт., тележка 2-х ярусная н/с, фритюрница электр., холодильник «Минск-215», холодильник Stinol 140-194 см

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. 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.
2. Галкина Н.В. Технохимический контроль производства рыбы и рыбных продуктов. – М.: Колос, 2009.
3. Абдульманов Х.А., Балыкова Л.И., Сарайкина И.П. Холодильные машины и установки, их эксплуатация – М.: Колос, 2006.

Дополнительные источники:

1. Бредихин С.А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. – М.: КолосС, 2005.
2. Технология рыбы и рыбных продуктов /В.В.Баранов, И.Э. Бражная, В.А. Гроховский и др.; под ред. А.М.Ершова.- СПб.: Гиорд, 2006.

3. Ким Г.Н., Ким И.Н., Сафронова Т.М. Сенсорный анализ продуктов из гидробионтов. – М.: Колос, 2008.
4. Поздняковский В.М., Рязанова О.А., Каленик Т.К., Дацун В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.
5. 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.
6. Дацун В.М., Сафронова Т.М. Сырье и материалы рыбной промышленности. – М.: Мир, 2004.
7. Касьянов Г.И. Технология переработки рыбы и морепродуктов. – Ростов-на-Дону: Март, 2001
8. Мезенова О.Я. Биотехнология морепродуктов. - М.: Мир, 2006.
9. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Холодильное оборудование.- Ростов-на-Дону.: Феникс, 2000.

Компьютерные и телекоммуникационные пособия

Информационно-производственный комплекс «Интервод». Интернет-сайт: www.internevod.com.

Информационно-сервисный комплекс «Fisch Information & Services» - www.Fisch.com.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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 профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов» 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: «Биологические основы морского промысла», «Микробиология, санитария и гигиена», «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», «Охрана труда».

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт

деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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 1. Определять качество сырья и материалов для производства пищевой продукции из рыбы и морепродуктов	- правильность определения качественных признаков сырья и пищевых материалов;	Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на практических занятиях; -тестирования; -экспертной оценки результатов самостоятельной подготовки студентов.
ПК 2. Разделять рыбу вручную и на машинах различными способами	- обоснованность выбора оптимального вида разделки; - правильность и точность выполнения ручных и механизированных технологических операций по разделке рыбы при соблюдении требований техники безопасности к ведению работ;	
ПК 3. Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства пищевой продукции из рыбы и морепродуктов	-правильность выбора режима обработки рыбы и морепродуктов; - верность и точность определения параметров технологических процессов производства пищевой продукции; - правильность установки и регулирования режимов обработки рыбы и морепродуктов;	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной практики.
ПК 4. Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству пищевой продукции из рыбы и морепродуктов.	- правильность действий при выполнении технологических операций по: - ручной и машинной мойке рыбы; - сортировке рыбы по видам, размерам и качеству; - подготовке продукции к замораживанию; - загрузке и выгрузке морозильного аппарата; - глазированию мороженой продукции;	Зачет по учебной практике. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

	- производству соленой рыбной продукции; - производству копченой рыбной продукции;	
ПК 5. Предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции	- верность и точность определения пороков (дефектов) рыбной продукции;	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Заинтересованность, демонстрация понимания значимости своей будущей профессии и проявления к ней устойчивого интереса.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике. Экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы, «брейн-ринги» и т.п.)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Мотивированность, обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при планировании и организации собственной деятельности при производстве продукции из водных биоресурсов. Своевременность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов и учебной практике.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за	Аргументированность, своевременность и способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов, на практических

результаты своей работы	операций.	занятиях и учебной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Результативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использования различных источников информации, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов, на практических занятиях и учебной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Выполнение профессиональных задач с использованием информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов, на практических занятиях и учебной практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в процессе обучения	Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением санитарных норм и правил, требований охраны труда и экологической безопасности.	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях при работе в малых группах и учебной практике.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	Способность планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать	Экспертное наблюдение и оценка использования студентом методов и приёмов личной организации: в процессе освоения образовательной программы; на практических занятиях; при выполнении индивидуальных

повышение квалификации	повышение квалификации.	домашних заданий; работ по учебной практике. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области технологии производства пищевой продукции из водных биоресурсов в условиях частой смены технологий.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении технологических операций производству пищевой продукции из водных биоресурсов на учебной практике.
ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Демонстрация готовности по обеспечению безопасных условий труда в профессиональной деятельности.	Оценка готовности обучающихся к выполнению правил по обеспечению безопасности труда в профессиональной деятельности.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (см. таблицу).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	ОТЛИЧНО
80-89	4	ХОРОШО
70-79	3	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО
МЕНЕЕ 70	2	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

При положительной оценке индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового соответствия с универсальной шкалой, обучающемуся оформляется свидетельство – «Обработчик рыбы и морепродуктов 3-4 разряда».