

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 15.09.2025 10:28:14
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

ПМ.05



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015

ОТДЕЛЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих,

должностей служащих

специальность

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Организация-разработчик: Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Астраханский государственный технический университет» (ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»).

Разработчик:

Преподаватель высшей
категории



С. Н. Мамонтова

Эксперт от работодателя:

Гл. технолог
ООО «Марон»



О. А. Байол

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей, протокол №7 от 17 марта 2025 г.

Председатель цикловой
комиссии



И. Е. Ибрагимова

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по очной форме обучения: Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

1.2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» входит в цикл «Профессиональные модули».

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой, зачет с оценкой, экзамен, экзамен, зачет с оценкой по производственной практике, защита курсовой работы, экзамен по модулю.

1.3. Требования к результатам освоения модуля

В результате изучения ПМ.05 обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих** и соответствующие профессиональные компетенции (ПК):

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. Осуществлять технологический процесс обработки рыбы и морепродуктов

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 обработки рыбы и морепродуктов.

уметь:

- определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья;
- выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения;
- осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения;
- использовать разделочные ножи при ручном способе разделки или разделочные аппараты при механизированном способе разделки;
- использовать технологическое оборудование для порционирования рыбы и морепродуктов;
- выполнять технологические операции, связанные с процессом получения фарша из рыбы и морепродуктов;

- применять технологическое оборудование, используемое при производстве фарша из рыбы и морепродуктов;

- выполнять основные и вспомогательные технологические операции, связанные с процессом посола;

- применять технологическое оборудование, используемое при посоле рыбы и морепродуктов;

- регулировать режимы работы технологического оборудования;

- анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования;

- проводить корректирующие действия в случае отклонения работы оборудования от заданных режимов;

- проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией;

знать:

- технологическую инструкцию по хранению рыбы-сырца на береговых рыбообрабатывающих предприятиях по изготовлению охлажденной рыбы;

- правила выгрузки рыбы из бочек, ванн и других емкостей;

- устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, применяющегося при охлаждении;

- требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья;

- признаки, позволяющие определять биологический вид сырья;

- технологические режимы, особенности производства фарша из рыбы;

- требования, предъявляемые к качеству готового фарша;

- санитарные правила и нормы, обязательные при производстве фарша;

- технологические режимы, особенности приготовления соленой продукции из рыбы и морепродуктов;

- требования, применяемые к качеству готовой соленой продукции из рыбы и морепродуктов;

- санитарные правила и нормы, обязательные для производства соленой рыбы и морепродуктов;

- требования нормативной и технической документации на упаковку рыбы и морепродуктов;

- режимы работы технологического оборудования в зависимости от его назначения;

- устройство и правила эксплуатации используемого технологического оборудования и приспособлений;

- правила по охране труда; противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене;

- инструкции по санитарному производственному контролю.

1.4. Запланированное количество часов на освоение программы профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных курсов 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		Консультация, часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			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	11
ПК 5.1 - 5.3	МДК 05.01 Выполнение работ по профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"	360	240	120	-	90	-	30	-	-
ПК 5.1 - 5.3	Производственная практика	288	-	-	-	-	-	-	288	-
	Всего:	648	240	120	-	90	-	30	288	-

2.2 Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторных работ и практических занятий, самостоятельной работы обучающихся, курсовой работы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 05.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		330	
Тема 1. Ведение технологического процесса первичной обработки выловленного сырья на судах	Лекционное занятие №1-3	56	
	Влияние способов и режимов лова на качество сырья. Порядок подъема и выливки рыбы из орудий лова в зависимости от их вида. Нормы прилова в зависимости от вида рыбы. Режимы работы рыбонасоса. Соотношение рыбы и воды при транспортировке рыбы в трюм гидравлическим способом.	6	1
	Лекционное занятие №4-5	4	1
	Прием, учет и сортирование сырья на борту рыбоперерабатывающего или приемно-транспортного судна. Требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья.	4	1
	Лекционное занятие №6-7	4	1
	Сортирование выловленного сырья по биологическому виду, длине и массе. Признаки, указывающие на биологический вид сырья. Способы сортирования рыбы и гидробионтов.	4	1
	Лекционное занятие №8	2	1
	Порядок загрузки рыбы в бункера цистерны или другие емкости с охлаждающими средами.	2	1
Лекционное занятие №9	2	1	
Порядок укладки рыбы в ящики с пересыпкой льдом. Необходимые для проведения процесса охлаждения параметры охлаждающих сред.	4	1	
Лекционное занятие №10-11	4	1	
Технологические параметры процесса охлаждения.	2	1	
Лекционное занятие №12	2	1	
Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене.			

1	2	3	4
	Практическое занятие №1-3 Практическая работа №1. Ознакомление с инструкциями по первичной обработке рыбы на рыболовных судах.	6	2
	Практическое занятие №4 Контрольная работа №1.	2	3
	Самостоятельная работа СРС №1. Изучение классификации и краткой характеристики основных объектов промысла.	6	3
	СРС №2. Требования нормативной документации к сырью из водных биоресурсов.	6	3
	СРС №3. Изучение инструкции о порядке приема живой рыбы, рыбы-сырца и охлажденной рыбы на судах.	6	3
	СРС №4. Изучение технологической инструкции по первичной обработке рыбы на рыболовных судах.	6	3
Тема 2. Ведение технологического процесса первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях		110	
	Лекционное занятие №13-14 Инструкция о порядке приема живой рыбы, рыбы-сырца и охлажденной рыбы на обрабатывающих предприятиях и судах. Выгрузка рыбы вручную и при помощи механизмов и рыбонасосов; загрузка в гидрожелоба, бункера и трюмы. Требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья. Признаки, позволяющие определить биологический вид сырья.	4	1
	Практическое занятие №5 Практическая работа №2. Ознакомление с инструкцией о порядке приема живой рыбы, рыбы-сырца и охлажденной рыбы на обрабатывающих предприятиях и судах.	2	2
	Практическое занятие №6 Практическая работа №3. Изучение порядка выгрузки рыбы вручную и при помощи механизмов и рыбонасосов.	2	2
	Практическое занятие №7 Практическая работа №4. Изучение порядка загрузки сырья в гидрожелоба, бункера и трюмы.	2	2

1	2	3	4
	<p>Практическое занятие №8-9 Практическая работа №5. Санитарные правила, нормы и требования технологических инструкций к условиям хранения и первичной обработке сырья на предприятиях.</p>	4	2
	<p>Лекционное занятие №15-16 Классификация оборудования для сортирования. Понятие калибрующей щели и способы ее создания. Устройства для ориентации рыбы. Сортировочные машины вибрационного, транспортерного и роликового типов. Установки для сортирования рыбы по массе. Правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации моечных и сортировочных машин.</p>	4	1
	<p>Лекционное занятие №17-18 Виды разделки рыб и их сущность. Особенности разделки отдельных видов рыб и морепродуктов. Технологическое назначение разделки, цели разделки рыбы. Сравнительная оценка ручной и машинной разделки, требования к качеству разделки. Нормы отходов и потерь. Факторы, влияющие на величину отходов и потерь при разделке и пути их сокращения. Использование отходов.</p>	4	1
	<p>Лекционное занятие №19-21 Классификация оборудования для разделки. Типы рабочих органов. Однооперационные машины: для срезания плавников, чешуесъемные, головоотсекающие, порционирующие, шкуроеъемные, фаршевые сепараторы и др. Многооперационные машины для разделки рыбы с механическим, вакуумным, гидравлическим и комбинированным удалением внутренностей. Машины и устройства для разделки на филе, пласт, спинку и др. Оборудование для разделки нерыбных объектов. Машины для разделки крабов, креветок и кальмаров. Машины для резки ламинарии. Правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации оборудования для разделки.</p>	6	1
	<p>Практическое занятие №10-11 Практическая работа №6. Ознакомление с требованиями технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья.</p>	4	2

1	2	3	4
	<p>Практическое занятие №12-13 Практическая работа №7. Изучение способов разделки различных видов сырья.</p>	4	2
	<p>Лекционное занятие №22 Мойка рыбы и морепродуктов. Технологическое и санитарное назначение мойки, требования к качеству используемой воды. Способы мойки рыбы, их сравнительная качественная и санитарная оценка. Способы экономии питьевой воды. Классификация оборудования для мойки. Моечные машины.</p>	2	1
	<p>Лекционное занятие №23 Влияние способа транспортировки на качество рыбного сырья. Основные схемы механизации погрузочно-разгрузочных, транспортных и складских работ. Правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации подъемно-транспортного оборудования. Насосы. Рыбонасосы. Эрлифты. Пневмогидравлические насосные установки. Гидротранспортеры. Вентиляторы. Пневмотранспорт. Наземный транспорт.</p>	2	1
	<p>Лекционное занятие №24-27 Охлаждение как способ консервирования. Изменения в сырье при охлаждении. Охлаждение сырья прибрежного лова и аквакультуры на береговых предприятиях. Основные способы охлаждения гидробионтов. Характеристика охлаждающих сред. Охлаждение сырья в жидкой среде, льдом. Виды льда. Факторы, влияющие на продолжительность охлаждения рыбы льдом; теоретический и практический расход льда. Технологические особенности охлаждения некоторых нерыбных объектов промысла. Подмораживание сырья, его преимущества перед охлаждением. Технологическая инструкция по хранению рыбы-сырца на береговых рыбообрабатывающих предприятиях по изготовлению охлажденной рыбы.</p>	8	1
	<p>Лекционное занятие №28-32 Устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, применяющегося при охлаждении. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене.</p>	10	1

1	2	3	4
	Практическое занятие №14-15 Практическая работа №8. Ознакомление с технологической инструкцией по хранению рыбы-сырца на береговых рыбообрабатывающих предприятиях по изготовлению охлажденной рыбы.	4	2
	Практическое занятие №16-20 Практическая работа №9. Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации технологического оборудования, применяющегося при охлаждении.	10	2
	Практическое занятие №21 Контрольная работа №2.	2	3
	Самостоятельная работа СРС №5. Санитарные правила, нормы и требования к условиям перевозки, хранения и первичной обработки сырья на предприятиях.	6	3
	СРС №6. Изучение инструкции о порядке приема живой рыбы, рыбы-сырца и охлажденной рыбы на обрабатывающих предприятиях.	6	3
	СРС №7. Изучение технологической инструкции по разделке и мойке рыбы.	6	3
	СРС №8. Изучение конструкций и принципа работы рыботорзательных машин.	6	3
	СРС №9. Изучение конструкций и принципа работы подъемно-транспортного оборудования.	6	3
	СРС №10. Требования нормативной документации к охлажденной продукции из водных биоресурсов.	6	3
Тема 3. Осуществление технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов		164	
	Лекционное занятие №33-35 Раздельвание, мойка, сортирование и порционирование рыбы и морепродуктов. Требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья. Признаки, позволяющие определять биологический вид сырья. Правила и приемы сортирования рыбы, морепродуктов по видам, размерам и качеству согласно требованиям нормативной документации.	6	1

1	2	3	4
	<p>Лекционное занятие №36-38 Цели разделки рыбы. Способы разделки рыбы. Виды разделки рыбы. Рабочие приемы захвата рыбы с ленты транспортера или из бункера. Положение рабочего по отношению к рыбообделочному столу или месту загрузки рыбы в машину. Правила и приемы ручной разделки рыбы разными способами. Правила и приемы работы на рыбообделочных машинах.</p>	6	1
	<p>Лекционное занятие №39-41 Нормы отходов и потерь при разделке рыбы. Факторы, влияющие на величину отходов, потерь и выход разделанной рыбы. Устройство и правила эксплуатации используемого технологического оборудования. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене. Сбор отходов при разделке и возможные направления использования этих отходов.</p>	6	1
	<p>Практическое занятие №22-23 Практическая работа №10. Ознакомление с технологической инструкцией по разделке и мойке рыбы.</p>	4	2
	<p>Практическое занятие №24-27 Практическая работа №11. Изучение устройства и правил эксплуатации используемого технологического оборудования.</p>	8	2
	<p>Практическое занятие №28-31 Практическая работа №12. Освоение приемов ручной разделки рыбы различными способами.</p>	8	2
	<p>Лекционное занятие №42-45 Получение фарша из рыбы и морепродуктов. Технологические режимы, особенности производства фарша из рыбы, соотношения и нормы расхода вносимых стабилизирующих веществ. Требования, предъявляемые к качеству готового фарша. Правила эксплуатации используемого технологического оборудования. Санитарные правила и нормы, обязательные для производства фарша. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.</p>	8	1

1	2	3	4
	<p>Практическое занятие №32-33 Практическая работа №13. Ознакомление с технологической инструкцией по изготовлению мороженого и незамороженного пищевого рыбного фарша.</p>	4	2
	<p>Практическое занятие №34-35 Практическая работа №14. Ознакомление с санитарными правилами и нормами, обязательными для производства пищевого рыбного фарша.</p>	4	2
	<p>Лекционное занятие №46-50 Посол рыбы и морепродуктов. Технологические режимы, особенности приготовления соленой продукции из рыбы и морепродуктов. Нормы расхода посольных смесей в зависимости от рецептуры. Требования, предъявляемые к качеству готовой соленой продукции из рыбы и морепродуктов. Правила эксплуатации используемого технологического оборудования. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене.</p>	10	1
	<p>Практическое занятие №36-37 Практическая работа №15. Ознакомление с технологической инструкцией по изготовлению соленой рыбы (общие положения).</p>	4	2
	<p>Практическое занятие №38-40 Практическая работа №16. Проведение расчетов количества необходимой соли для просаливания рыбы и морепродуктов.</p>	6	2
	<p>Лекционное занятие №51-54 Фасование и упаковывание рыбы и морепродуктов. Требования нормативной и технической документации на упаковку рыбы и морепродуктов. Правила эксплуатации используемого технологического оборудования. Санитарные правила и нормы, обязательные для производства соленой рыбы и морепродуктов. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене.</p>	8	1
	<p>Практическое занятие №41-43 Практическая работа №17. Ознакомление с требованиями нормативной и технической документации на упаковку рыбы и морепродуктов.</p>	6	2

1	2	3	4
	Практическое занятие №44-46 Практическая работа №18. Ознакомление с санитарными правилами и нормами, обязательными для производства соленой рыбы и морепродуктов.	6	2
	Лекционное занятие №55-58 Эксплуатация технологического рыбоперерабатывающего оборудования. Режимы работы технологического оборудования в зависимости от его назначения. Правила эксплуатации технологического оборудования. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии.	8	1
	Лекционное занятие №59 Выполнение работ по безопасности жизнедеятельности в рыбной промышленности. Требования охраны труда и пожарной безопасности на судах рыбопромыслового флота. Правила оказания первой помощи пострадавшим.	2	1
	Практическое занятие №47-48 Практическая работа №19. Ознакомление с требованиями охраны труда и пожарной безопасности на судах рыбопромыслового флота.	4	2
	Лекционное занятие №60 Обеспечение санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу обработки рыбы и морепродуктов. Инструкции по санитарному производственному контролю.	2	1
	Практическое занятие №49-50 Практическая работа №20. Изучение инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств.	4	2
	Практическое занятие №51-53 Практическая работа №21. Приготовление рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств.	6	2
	Практическое занятие №54-56 Практическая работа №22. Изучение инструкций по санитарному производственному контролю.	6	2
	Практическое занятие №57-59 Практическая работа №23. Оформление журнала по санитарному производственному контролю.	6	2

1	2	3	4
	Практическое занятие №60 Контрольная работа №3.	2	3
	Самостоятельная работа СРС №11. Санитарные правила, нормы и требования к условиям перевозки, хранения и первичной обработки сырья на предприятиях.	6	3
	СРС№12. Изучение технологической инструкции по хранению рыбы-сырца на береговых рыбообрабатывающих предприятиях по изготовлению охлажденной рыбы.	6	3
	СРС №13. Изучение инструкции о порядке приема живой рыбы, рыбы-сырца и охлажденной рыбы на обрабатывающих предприятиях.	6	3
	СРС№14. Требования нормативной документации к охлажденной продукции из водных биоресурсов.	6	3
	СРС №15. Составление инструкции по охране труда.	6	3
Рабочая программа учебной практики прилагается отдельным документом		288	
Максимальная учебная нагрузка (всего), в том числе		360	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:		240	
лекционные занятия		120	
практические занятия		120	
Самостоятельная работа обучающегося (всего), включая		120	
самостоятельную внеаудиторную работу обучающегося		90	
консультации		30	
Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой, зачет с оценкой по производственной практике, экзамен по модулю			

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).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в кабинетах «Переработки пищевого сырья, процессов и аппаратов» и «Технологий обработки водных биоресурсов», лаборатории «Технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов», лаборатории «Технологического и холодильного оборудования», лаборатории «Сырья и продукции консервов и пищевых концентратов»

Оборудование кабинета «Переработки пищевого сырья, процессов и аппаратов»:

Рабочие места студентов: стол (на 2 пос. места) – 9 шт., стул – 18 шт.

Рабочее место преподавателя: стол – 1 шт., стул – 1 шт.

Технические средства обучения: проектор - 1 шт., ноутбук с операционной системой Windows 7 Professional, с лицензионным программным обеспечением MS Office 2007, STDU Viewer, Google Chrome, Opera, Dr.Web, 7-zip. (переносной) – 1 шт, компьютер в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью, операционной системой Windows 7 Professional, с лицензионным программным обеспечением MS Office 2007, STDU Viewer, ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition, Google Chrome, Opera, Dr.Web, Moodle, 7-zip. - 2 шт.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: шкаф (стеллаж) для хранения – 1 шт.

Аудиторная доска: доска магнитно-меловая – 1 шт., доска интерактивная – 1 шт.

Наглядные материалы: стенды – 5 шт.

Оборудование кабинета «Технологий обработки водных биоресурсов»:

Рабочие места студентов: парты (2 пос. места) – 17 шт., стулья – 34 шт.

Рабочее место преподавателя: стол - 1 шт., стул - 1 шт.

Технические средства обучения: проектор - 1 шт., компьютер в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью, операционной системой Windows 7 Professional, с лицензионным программным обеспечением MS Office 2007, STDU Viewer, ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition, Google Chrome, Opera, Dr.Web, Moodle, 7-zip. - 1 шт., аудиокolonки - 1 комплект.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: шкаф (стеллаж) для хранения - 4 шт., тумба - 1 шт.

Аудиторная доска: доска магнитно - маркерная - 1 шт., доска мультимедийная - 1 шт.

Наглядные материалы (стенды, плакаты и др.): плакаты – 1 шт.

Оборудование лаборатории «Технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов»:

Рабочие места студентов: стол (на 1 пос. места) – 9 шт., табурет вращающийся – 9 шт.

Рабочее место преподавателя: стол – 1 шт., стул – 1 шт.

Технические средства обучения: мобильный проекционный экран -1 шт., мобильный проектор - 1 шт., ноутбук с операционной системой Windows 7 Professional, с лицензионным программным обеспечением MS Office 2007, STDU Viewer, Google Chrome, Opera, Dr.Web, 7-zip. (переносной) – 1 шт.

Лабораторное оборудование: шкаф вытяжной - 2 шт., стол антивибрационный - 3 шт., стол титровальный - 1 шт., стол лабораторный для приборов - 3 шт., печь муфельная - 1 шт., шкаф сушильный снol - 1 шт., центрифуга лабораторная - 1 шт., баня водяная на 6 мест - 1 шт., баня водяная бкл - 1 шт., шейкер для колб - 1 шт., рефрактометр ирф - 3 шт., рн-метр hanna - 2 шт., фотоколориметр кфк - 1 шт., экстрактор - 1 шт., устройство для отмывания клейковины мок - 1 шт., титраторы цифровые - 2 шт., вискозиметр ротационный - 1 шт., весы

аналитические - 2 шт., весы платформенные - 1 шт.

Лабораторная посуда и принадлежности: колбы конические, мерные, круглые плоскодонные различной вместимости; стаканы мерные различной вместимости; цилиндры мерные различной вместимости; стекла часовые; стеклянные палочки; воронки различного диаметра стеклянные и полипропиленовые; фарфоровая посуда в ассортименте; пробирки, градуированные со шлифом; пробки стеклянные; пипетки различного объема; банки и бутылки стеклянные и полипропиленовые для хранения проб и растворов; реактивы в ассортименте.

Шкаф (стеллаж) для хранения посуды и реактивов: шкаф (стеллаж) для хранения – 3 шт.

Наглядные материалы: стенды – 1 шт.

Оборудование лаборатории «Технологического и холодильного оборудования»:

Рабочее место преподавателя: стол – 1 шт., стул – 1 шт.

Технические средства обучения: мобильный проекционный экран -1 шт., мобильный проектор - 1 шт., ноутбук с операционной системой Windows 7 Professional, с лицензионным программным обеспечением MS Office 2007, STDU Viewer, Google Chrome, Opera, Dr.Web, 7-zip. (переносной) – 1 шт.

Лабораторное оборудование: электроплита 4-х конф. с дух. шкафом – 1шт., универсальная термокамера с холодильным агрегатом и дымогенератором – 1 шт., куттер – 1 шт., электромясорубка – 1 шт., автоклав – 1 шт., электрогриль контактный – 1 шт., полуавтомат закаточный настольный – 1 шт., тестомес – 1 шт., шкаф шоковой заморозки – 1 шт., ларь морозильный – 1 шт., пароконвектомат – 1 шт., фритюрница– 1 шт., укм (полный комплект) – 1 шт., настольный пельменный аппарат – 1 шт., слайсер– 1 шт., настольная вакуум-упаковочная машина – 1 шт., клипсатор – 1 шт., тендерайзер – 1 шт., морозильная камера – 1 шт., ультразвуковая ванна – 1 шт., весы электронные– 1 шт., термометры электронные– 1 шт., рН метр – 1 шт., шкаф холодильный – 1 шт., микроволновая печь– 1 шт., кухонный комбайн– 1 шт., пароварка– 1 шт., формы ветчинные прямоугольные– 1 шт., шприц колбасный ручной – 1 шт.; посуда, столовые приборы и другие вспомогательные средства — в ассортименте.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: стеллаж – 3 шт.

Доска аудиторная: поворотная двухсторонняя меловая доска- 1 шт.

Наглядные материалы: плакаты – 1 шт.

Оборудование лаборатории «Сырья и продукции консервов и пищевых концентратов»

Рабочие места студентов: стол (на 2 пос. места) – 6 шт., табурет лабораторный – 12 шт.

Рабочее место преподавателя: стол – 2 шт., табурет лабораторный – 3 шт.

Технические средства обучения: мобильный проекционный экран -1 шт., мобильный проектор - 1 шт., ноутбук с операционной системой Windows 7 Professional, с лицензионным программным обеспечением MS Office 2007, STDU Viewer, Google Chrome, Opera, Dr.Web, 7-zip. (переносной) – 1 шт.

Лабораторное оборудование: плита электрическая – 1 шт., шкаф сушильно – стерилизационный - 1 шт., шкаф вытяжной - 1 шт., центрифуга лабораторная - 1 шт., центрифуга гематокридная – 2 шт., фотоколориметр с набором кювет - 1 шт., холодильник - 1 шт., термостат суховоздушный - 1 шт., аквадистиллятор электрический – 1 шт., анализатор влажности – 1 шт., анализатор молока – 1 шт., анализатор нитратов и нитритов - 1 шт., баня лабораторная– 1 шт., весы лабораторные– 4 шт., весы лабораторные квадрантные – 1 шт., весы – 1 шт., весы технические лабораторные – 1 шт., нефелометр измеритель мутности – 1 шт., печь муфельная – 1 шт., рефрактометр – 3 шт., рН - метр – 3 шт., спектрофотометр – 1

шт., стол для титров (керамика) – 1 шт., стол лабораторный с ящиками и розеткой – 2 шт., лабораторная посуда (в ассортименте), реактивы, раковина.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: шкаф (стеллаж) для хранения – 1 шт., шкаф для хранения реактивов – 1 шт.

Доска аудиторная: поворотная двухсторонняя меловая доска- 1 шт.

Наглядные материалы: плакаты – 1 шт.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основная учебная литература

1. Сафронова, Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности : учебник для спо / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-7737-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164941> (дата обращения: 17.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..

2. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513804>.

3. Ким, И. Н. Микробиология переработки водных биологических ресурсов : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, В. В. Кращенко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 272 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15295-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520279>.

4. Волченко, В. И. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / В. И. Волченко, О. А. Николаенко, Ю. В. Шокина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-4392-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139291>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10346-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517752>.

7. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514768>.

8. Ким, И. Н. Технология производства копченой продукции из водных биоресурсов: экологические аспекты : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, С. А. Бредихин, Г. Н. Ким ; под редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 198 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-10480-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517267>.

9. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519979>.

10. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие для СПО / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-6460-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148016>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительная учебная литература

1. Ашряпова, А. Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +eПриложение: Тесты : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-10483-5. — URL: <https://book.ru/book/945207>. — Текст : электронный.

2. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для СПО / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6901-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165816>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276437>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Организация производства : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.]. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16518-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531216>.

3.2.3. Официальные, справочно-библиографические и периодические издания:

а) официальные издания:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ (с изменениями на 23 апреля 2018 года) — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901751351>

2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12. 2011 года N 880. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

3. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420394425>

б) справочно-библиографические издания:

1. Словарь названий морских промысловых рыб мировой фауны [Текст] / Г.У. Линдберг, А.С. Герд, Т. С. Расс – Ленинград изд. «Наука», 1980 г (2 экз.)
2. Справочник пресноводные рыбы [Текст] – М: ООО «Издательство АСТ» : ООО «Издательство Астрель», 2001. – 288 с.(1 экз.)
3. Шиф, И. Г. Справочник механика рыбоконсервного производства [Текст] / И. Г. Шиф – М.: Агропромиздат, 1988. – 223 с.(1экз.)
4. Сафронова Т. М. Справочник органолептическая оценка рыбной продукции.– М.: Агропромиздат, 1985. – 216 с.(8 экз.)
5. Бурляй, Ю. В. Сухой, Л.А. Колоскова, Т. М. Цитовский, С.И. Классификационно-номенклатурный справочник упаковочного оборудования для пищевых продуктов. – Москва: Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 224 с. (1 экз.)
4. Справочник технолога рыбной промышленности [Текст]. Под ред. В. М. Новикова. - М.: изд. «Пищевая промышленность», 1972. Том 4 (3 экз.). Том 3 (3 экз.)
5. Родин, Е.М. Справочник по холодильной обработке [Текст] / Родин Е. М. Москва, изд. «Пищевая промышленность», 1977 г. (4 экз.)
6. Сборник технологических инструкций по производству рыбных консервов и пресервов [Текст]. М.: изд. «Легкая и пищевая промышленность», 1984 г. (29 экз.)
7. Быкова, В.М. Белова, З. И. Справочник по холодильной обработке рыбы. – Москва.: Агропромиздат, 1986 – 208 с. (24 экз.)
8. Голубев, В. Н. Кутина, О.И. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 408 с. (14 экз.)
9. Сборник рецептур рыбных изделий и консервов. Составители: М. В. Гольдин, А. А. Рыжков, Т. И. Слабко. – СПб: ПрофиКС, 2003. – 208 с. (1 экз.)
10. Супрунчик В. К., Житкин Н. И., Точковой В. А., Лысыков В. П., Синельников Б. В. Справочник по ремонту оборудования пищевых производств [Текст]. - Киев: Техника, 1984. - 224 с. (1 экз.).
11. Справочник инженера по охране труда [Электронный ресурс]: справочник / под ред. В.Н. Третьякова. — Вологда: «Инфра-Инженерия», 2007. — 736 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/65118>.
1. Юхневич, К. П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас: справочное пособие / К. П. Юхневич, А. В. Галянский. — Кемерово : Гидрометеиздат, 1998. — 320 с. — ISBN: 978-5-903039-43-2. — Текст : непосредственный.

в) периодические издания:

1. Журнал «Рыбное хозяйство».
2. Журнал «Пищевая промышленность»
3. Журнал «Техника и технология пищевых производств»

3.2.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Сайт по отраслям российской промышленности, раздел «Процессы пищевых технологий» – <http://borpak.ru/pishhevaya-promyshlennost/processy-pishhevyx-technologij.html>
2. Портал нормативной и технической документации по вопросам охраны труда на производстве. – <http://prom-nadzor.ru/>
3. Инструкции по охране труда по профессиям и видам работ. - <https://инструкция-по-охране-труда.рф>

4. Официальный сайт Федерального агентства по рыболовству. Раздел Нормативно-правовая база. – <http://fish.gov.ru/>

5. Департамент по рыболовству Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН. – <http://www.fao.org>

3.2.5 Методические указания для обучающихся по освоению модуля

1. Мамонтова С. Н., Нефедова И. В. Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по профессиональному модулю ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» для студентов очной формы обучения по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов [Электронный ресурс]. – Рыбное, 2024. – Режим доступа: <http://www.портал.дрти.рф>

2. Нефедова И. В., Мамонтова С. Н. Методические указания к выполнению практических работ по профессиональному модулю ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» для обучающихся по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов [Электронный ресурс]. – Рыбное, 2024. – Режим доступа: <http://www.портал.дрти.рф>

3.2.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем

Перечень информационных технологий, используемых в учебном процессе

Наименование программного обеспечения	Назначение
Образовательный портал Moodle	Образовательный портал ДРТИ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу https://www.портал.дрти.рф из любой точки, имеющей подключение к сети Интернет, в том числе из локальной сети ДРТИ. Образовательный портал ДРТИ подходит как для организации online-классов, так и для традиционного обучения. Портал разделен на «открытую» (общедоступную) и «закрытую» части. Доступ к закрытой части осуществляется после предъявления персональной пары «логин-пароль» преподавателем или студентом.
Электронно-библиотечная система ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»	Обеспечивает доступ к электронно-библиотечным системам издательств, доступ к электронному каталогу книг, трудам преподавателей, учебно-методическим разработкам ДРТИ, периодическим изданиям.

Возможность доступа к электронно-библиотечным системам

Наименование электронного ресурса, адрес сайта	Назначение
ЭБС Юрайт www.urait.ru	ЭБС Юрайт - ресурс, включающий электронные версии книг издательства "Юрайт". Издательство специализируется на издании учебной литературы для высших и средних специальных учебных заведений по новым образовательным стандартам. Включает в себя каталог грифованных учебников по социально-экономическому, гуманитарному и юридическому, естественнонаучному и техническому направлениям. Авторами учебников являются преподаватели ведущих вузов России. В ЭБС

Наименование электронного ресурса, адрес сайта	Назначение
	<p>представлены учебники и учебные пособия для всех уровней профессионального образования от ведущих научных школ с соблюдением действующих требований ФГОС. В ЭБС присутствует возможность: индивидуального неограниченного доступа пользователей к содержимому из любой точки, в которой имеется подключение к сети Интернет; одновременного индивидуального доступа пользователей к содержимому; полнотекстового поиска по содержимому, формирования статистических отчетов по пользователям. Издания в ЭБС представлены с сохранением вида страниц (оригинальной верстки).</p>
<p>ЭБС издательства «Лань» https://e.lanbook.com</p>	<p>ЭБС включает в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.</p> <p>Предоставляет возможность круглосуточного дистанционного индивидуального пользования, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, с возможностью просмотра и скачивания на сайте в он-лайн режиме. Предоставляет право доступа к отдельным коллекциям, в частности таким, как «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Информатика – Издательство Лань», «Химия – Издательство Лань», «Теоретическая механика – Издательство Лань».</p>
<p>ЭБС Рыбохозяйственное образование http://lib.klgtu.ru/jirbis2</p>	<p>Информационный ресурс ФГБОУ ВО "КГТУ" состоит исключительно из учебных изданий рекомендованных Федеральными учебно-методическими объединениями в системе высшего образования и среднего профессионально образования.</p> <p>Издания в ЭБС представлены с сохранением вида страниц (оригинальной верстки).</p> <p>Пользование ЭБС не требует никакого дополнительного программного обеспечения или аппаратных устройств, достаточно иметь подключение к Интернету.</p> <p>Чтение электронной версии книг доступно в постраничном режиме, а при необходимости возможно цитирование.</p> <p>Удобный и современный контекстный поиск по всему хранилищу книг позволяет быстро найти нужную книгу.</p> <p>Доступ осуществляется по логину и паролю, логин и пароль доступа находятся на общем абонементе.</p>
<p>ЭБС IPRbooks www.iprbookshop.ru</p>	<p>Важнейший ресурс для получения качественного образования, предоставляющий доступ к учебным и научным изданиям, необходимым для обучения и организации учебного процесса.</p> <p>Использование ЭБС IPR BOOKS позволяет обучающемуся подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Преподавателям ресурс будет полезен при составлении учебных планов и РПД, подготовке и проведении занятий, получении информации о новых публикациях коллег.</p> <p>Ресурс ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу, предназначенную для разных направлений обучения, с помощью которого можно получить необходимые знания, подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты.</p> <p>Контент ЭБС IPRbooks представлен изданиями федеральных,</p>

Наименование электронного ресурса, адрес сайта	Назначение
	<p>региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования, и ежедневно пополняется новыми актуальными изданиями. ЭБС IPRbooks содержит множество эксклюзивных изданий, которые не представлены в других ресурсах, в том числе издательств группы компаний IPRmedia: Вузовское образование, Профобразование, Ай Пи Эр Медиа.</p> <p>Удаленный доступ посредством сети Интернет возможен с любого ПК. Работать с ЭБС IPR BOOKS можно так же с мобильных устройств в круглосуточном режиме удаленно (скачайте приложение IPRbooks Mobile Reader на App Store или Play Market, приложение для слабовидящих IPRbooks WV-Reader на App Store или Play Market).</p>

Перечень лицензионного учебного программного обеспечения

Наименование программного обеспечения	Назначение
1С:Предприятие 8.0.	Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition	Система оптического распознавания текста
STDU Viewer	Программа для просмотра электронных документов
Google Chrome, Opera	Браузер
Windows NT	Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
Dr.Web	Антивирусные программные продукты
Microsoft Office	Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями и т.д.
Moodle	Образовательный портал ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»
7-zip	Архиватор

Перечень информационных справочных систем

Наименование ИСС	Назначение
Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.

Сведения об обновлении информационного обеспечения обучения представлены в локальной сети ДРТИ по адресу: <\\Base\192.168.10.10\для обмена по дфагту\ИТ в обучении>

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы профессионального модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин «Биологические основы морского промысла», «Инженерная графика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», дисциплины «Химия», профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих». Освоение программы профессионального модуля позволит подготовиться к усвоению профессиональных модулей ПМ.02 «Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов», ПМ.03 «Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов», ПМ.04 «Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов», дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств». Преподаватели междисциплинарных курсов в течении всего периода освоения студентами профессионального модуля организуют консультирование студентов по вопросам дисциплин модуля.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических работников, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю сформулированы в п. 7.15 ФГОС СПО по специальности 35.02.10: «Реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года».

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ВД 5 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих		
ПК 5.1 Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах	- ОПОР 5.1.1 выполнять приемку сырья и материалов по количеству и качеству в соответствии с действующей нормативной документацией - ОПОР 5.1.2 выполнять технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах	Текущий контроль в форме: - оценки результатов практических работ; - оценки результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - устных опросов. Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой, зачет с оценкой по производственной практике, экзамен по модулю.
ПК 5.2 Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях	- ОПОР 5.2.1 выполнять приемку сырья и материалов по количеству и качеству в соответствии с действующей нормативной документацией - ОПОР 5.2.2 осуществлять технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях	
ПК 5.3 Осуществлять технологический процесс обработки рыбы и морепродуктов	- ОПОР 5.3.1 выполнять необходимые виды работ при осуществлении технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов - ОПОР 5.3.2 выполнять необходимые технологические операции в соответствии с технической документацией	

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
иметь практический опыт: выполнения основных ручных и механизированных технологических операций обработки рыбы и морепродуктов	Текущий контроль в форме: - оценки результатов практических работ; - оценки результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - устных опросов. Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой, зачет с оценкой по производственной практике, экзамен по модулю.
уметь: – определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья; – выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения; – осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения;	

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>– использовать разделочные ножи при ручном способе разделки или разделочные аппараты при механизированном способе разделки;</p> <p>– использовать технологическое оборудование для порционирования рыбы и морепродуктов;</p> <p>– выполнять технологические операции, связанные с процессом получения фарша из рыбы и морепродуктов;</p> <p>– применять технологическое оборудование, используемое при производстве фарша из рыбы и морепродуктов;</p> <p>– выполнять основные и вспомогательные технологические операции, связанные с процессом посола;</p> <p>– применять технологическое оборудование, используемое при посоле рыбы и морепродуктов;</p> <p>– регулировать режимы работы технологического оборудования;</p> <p>– анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования;</p> <p>– проводить корректирующие действия в случае отклонения работы оборудования от заданных режимов;</p> <p align="center">проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией;</p>	<p align="center">Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки результатов практических работ; - оценки результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - устных опросов. <p align="center">Формы промежуточной аттестации:</p> <p align="center">зачет с оценкой, зачет с оценкой по производственной практике, экзамен по модулю.</p>
<p>знать:</p> <p>– технологическую инструкцию по хранению рыбы-сырца на береговых рыбообрабатывающих предприятиях по изготовлению охлажденной рыбы;</p> <p>– правила выгрузки рыбы из бочек, ванн и других емкостей;</p> <p>– устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, применяющегося при охлаждении;</p> <p>– требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья;</p> <p>– признаки, позволяющие определять биологический вид сырья;</p> <p>– технологические режимы, особенности производства фарша из рыбы;</p> <p>– требования, предъявляемые к качеству готового фарша;</p> <p>– санитарные правила и нормы, обязательные при производстве фарша;</p>	<p align="center">Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки результатов практических работ; - оценки результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - устных опросов. <p align="center">Формы промежуточной аттестации:</p> <p align="center">зачет с оценкой, зачет с оценкой по производственной практике, экзамен по модулю.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> – технологические режимы, особенности приготовления соленой продукции из рыбы и морепродуктов; – требования, применяемые к качеству готовой соленой продукции из рыбы и морепродуктов; – санитарные правила и нормы, обязательные для производства соленой рыбы и морепродуктов; – требования нормативной и технической документации на упаковку рыбы и морепродуктов; – режимы работы технологического оборудования в зависимости от его назначения; – устройство и правила эксплуатации используемого технологического оборудования и приспособлений; – правила по охране труда; противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене; – инструкции по санитарному производственному контролю. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки результатов практических работ; - оценки результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - устных опросов. <p>Формы промежуточной аттестации:</p> <p>зачет с оценкой, зачет с оценкой по производственной практике, экзамен по модулю.</p>

5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

5.1 Наличие соответствующих условий реализации профессионального модуля

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления профессиональный модуль реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по профессиональному модулю.

5.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации профессионального модуля на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимся, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

5.3 Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме

Все локальные нормативные акты ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ» или головного вуза по вопросам реализации профессионального модуля по данной программе доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

5.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена и (или) зачета, проводимого в письменной форме, увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене и (или) зачете / дифференцированном зачете, проводимых в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ. ИНТЕРАКТИВНЫЕ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ.

Профессиональный модуль реализуется в рамках компетентностной модели обучения.

Компетентностная модель обучения относится к моделям активным, так как преподаватель и обучающийся выступают равными субъектами учебного процесса, имеют свои задачи и ответственность, но объединены единой образовательной целью.

Используемые в рамках реализации данной модели образовательные технологии предполагают применение активных и интерактивных форм проведения занятий.

Задачами активных и интерактивных форм проведения занятий являются:

- активизация познавательной и мыслительной деятельности студентов;
- усвоение студентами учебного материала в качестве активных участников;
- развитие навыков рефлексии, анализа и критического мышления;
- усиление мотивации к изучению профессионального модуля и обучению в целом;
- создание благоприятной атмосферы на занятии;
- развитие коммуникативных компетенций у студентов;
- развитие навыков владения современными техническими средствами и технологиями обработки информации;
- формирование и развитие способности самостоятельно находить информацию и определять уровень ее достоверности;
- использование электронных форм, обеспечивающих четкое управление учебным процессом, повышение объективности оценки результатов обучения студентов;
- приближение учебного процесса к условиям будущей профессиональной деятельности.

Таким образом, активное и интерактивное обучение позволяет решать одновременно несколько задач, главной из которых является развитие коммуникативных умений и навыков. Данное обучение помогает установлению эмоциональных контактов между учащимися, обеспечивает воспитательную задачу, поскольку приучает работать в команде, прислушиваться к мнению своих товарищей, обеспечивает высокую мотивацию, прочность знаний, творчество и фантазию, коммуникабельность, активную жизненную позицию, ценность индивидуальности, свободу самовыражения, акцент на деятельность, взаимоуважение и демократичность. Использование активных и интерактивных форм в процессе обучения, как показывает практика, снимает нервную нагрузку обучающихся, дает возможность менять формы их деятельности, переключать внимание на узловые вопросы темы занятий.

При проведении занятий планируется использовать такие активные и интерактивные формы, как интерактивные лекционные и практические занятия с применением ИКТ, аудио- и видеоматериалов; чтение интерактивных и проблемных лекций; проведение групповых дискуссий, деловых и ролевых игр; применение метода проектов; кейс-технологии; дидактические игры и др.