

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
Жижкина О.В.
«01» 12 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

**МДК.01.05 Выполнение работ по профессии обработчик рыбы
и морепродуктов**

по специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»

Петропавловск-Камчатский
2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС СПО специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» и учебного плана ФГБОУ ВО «КамчатГТУ».

Составитель рабочей программы
Преподаватель колледжа



М.А. Творогова

Рабочая программа рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа
Протокол № 7 от «24» ноября 2021 г.



Зам. директора по УМР

Жигарева Е.В.

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
1. Паспорт профессионального модуля	4
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Место профессионального модуля в структуре ППСЗ	4
1.3. Цели и задачи профессионального модуля требования к результатам изучения междисциплинарного курса	4
1.4. Количество часов отведенных на изучение междисциплинарного курса	5
2. Результаты освоения междисциплинарного курса	5
3. Структура и содержание междисциплинарного курса	5
3.1. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы	5
3.2. Тематический план и содержание междисциплинарного курса	6
3.3. Вопросы итогового контроля знаний по междисциплинарному курсу	7
4. Условия реализации междисциплинарного курса	8
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	8
4.2. Информационное обеспечение обучения	9
5. Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса	9
6. Дополнения и изменения в рабочей программе	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК.05.01 «Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов».

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК.05.01 «Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке, при освоении рабочей профессии в рамках специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» при наличии среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования.

1.2. Место междисциплинарного курса в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК.05.01 «Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов» входит в состав профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения междисциплинарного курса

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся 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;
- разделять 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.

1.4. Количество часов, отведенных на изучение дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **167** часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **161** час;
 самостоятельная работа – 4 часа;
 консультации – 2 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Изучение дисциплины способствует формированию следующих общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководителями, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.6	Вести Технологический процесс первичной обработки выловленного сырья
ПК 1.7	Осуществлять технологический процесс обработки рыбы и рыбных продуктов

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	167
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	161
в том числе:	
Лекционные занятия	116
Лабораторные занятия	15
Практические работы	30
Самостоятельная работа	4
Консультации	2
Итоговая аттестация в форме: 3,5 семестр - дифференцированный зачет, 4 семестр - экзамен.	

**3.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО
КУРСА МДК.05.01 «Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродук-
тов»**

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	
1	2	3	
3 семестр			
Тема 1.1. Охрана труда на рабочем месте	Содержание учебного материала: 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.	6	
	Практическая работа 1. Ознакомление с нормативными документами по охране труда.	4	
Тема 1.2. Производственная санитария	Содержание 1. Санитарные правила и нормы. Санитарные требования к предприятиям рыбной промышленности: освещение, вентиляция, отопление, канализация, водоснабжение. 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.	8	
	Практическая работа 1. Ознакомление с нормативными документами по производственной санитарии	4	
	Содержание 1. Нормативные документы по организации производственного процесса и рабочих мест.	4	
Тема 1.4. Сырье и материалы	Содержание 1. Характеристика видов рыб и морепродуктов, обрабатываемых в цехе. 2. Основные виды пищевых и упаковочных материалов, используемых в производстве продукции из водных биоресурсов.	12	
	Практическая работа 1. Ознакомление с нормативными документами на рыбу-сырец, пищевые и упаковочные материалы.	7	
	Самостоятельная работа	4	
консультации		2	
4 семестр			
Тема 1.5. Мойка и сортирование рыбы и морепродуктов	Содержание 1. Требования НД к мойке рыбы. Правила и приемы сортирования рыбы, морепродуктов по видам, размерам и качеству согласно НД.	14	
	Тема 1.6. Разделка рыбы и морепродуктов вручную и на машинах	Содержание 1. Цели разделки рыбы. Рабочие приемы захвата рыбы с ленты транспортера или из бункера. Положение рабочего по отношению к рыбооб разделочному столу или месту загрузки рыбы в машину. Правила и приемы ручной разделки рыбы разными способами. Правила и приемы работы на рыбооб разделочных машинах. Способы разделки рыбы, используемые на предприятии.	28

	2. Нормы отходов и потерь при разделке рыбы.		
	Лабораторная работа		
	1. Освоение приемов ручной разделки рыбы различными способами	8	
Тема 1.7. Производство мороженой продукции из водных биоресурсов	Содержание	6	
	1. Технологические инструкции по производству отдельных видов мороженой продукции. Контроль процесса замораживания. Требования НД к качеству готовой продукции.		
	Лабораторная работа	7	
	1. Ознакомление с нормативными документами на мороженую рыбу.		
Тема 1.8. Размораживание рыбы и морепродуктов	Содержание	8	
	Требования технологических инструкций по размораживанию. Соблюдение температурного и санитарного режимов. Определение конца размораживания.		
5 семестр			
Тема 1.9. Бочковой и чановой посол рыбы	Содержание	6	
	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.		
	Лабораторная работа	4	
	1. Ознакомление с нормативными документами на соленую рыбную продукцию. Разбор производственных ситуаций.		
Тема 1.10. Производство соленой рыбной продукции в потребительской таре	Содержание	10	
	1. Технологические инструкции по производству соленой продукции. Требования НД к качеству соленой продукции.		
	Лабораторная работа	4	
	1. Ознакомление с нормативными документами на соленую рыбную продукцию. Разбор производственных ситуаций.		
Тема 1.11. Производство копченой рыбной продукции	Содержание	6	
	1. Технологические инструкции по производству копченой рыбной продукции. Требования НД к качеству копченой продукции.		
	Лабораторная работа	4	
	1. Ознакомление с нормативными документами на копченую рыбную продукцию.		
Тема 1.12. Пороки и дефекты рыбной продукции	Содержание	4	
	1. Пороки и дефекты мороженой, соленой, копченой рыбной продукции.		
	Лабораторная работа	3	
	1. Определение пороков и дефектов мороженой, соленой, копченой рыбной продукции.		
Тема 1.13. Основное технологическое оборудование и производственные линии	Содержание	4	
	1. Схемы, описание и техническая характеристика технологического оборудования. Правила обслуживания различных видов технологического оборудования и производственных линий. Правила техники безопасности при обслуживании оборудования.		
	Лабораторная работа	4	
	1. Ознакомление с различными видами технологического оборудования		
ИТОГО		167	

3.3. Вопросы итогового контроля знаний по междисциплинарному курсу

1. Сущность операций технологического процесса производства мороженой продукции.
2. Сортирование рыбы.
3. Виды разделки рыбы для изготовления мороженой продукции.
4. Характеристика операции «Мойка».
5. Характеристика операции «Выдерживание для стекания».
6. Способы замораживания.
7. Поштучное замораживание.

8. Правила укладки рыбы в противни, блок-формы.
9. Контроль процесса замораживания.
10. Признаки недомораживания продукта.
11. Характеристика операций «извлечения замороженного продукта из противней и блок-форм».
12. Защита продукта от контакта с воздухом, цели и способы.
13. Глазирование: способы, режимы, требования к качеству воды.
14. Упаковывание мороженой продукции. Виды тары.
15. Маркировка потребительской тары.
16. Маркировка транспортной тары.
17. Технология производства икры мороженой.
18. Технология производства мороженых молоч.
19. Технология производства голов рыбных мороженых.
20. Достоинства мороженого филе.
21. Разделка рыбы на филе.
22. Обоснование выбора массы блока.
23. Способы защиты филе от контакта с воздухом.
24. Виды мороженого рыбного фарша.
25. Сущность основных операций промытого мороженого фарша
26. Требования к разделке и измельчению фарша.
27. Виды упаковочных материалов, требования к качеству упаковочных материалов
28. Пороки мороженой продукции, причины их возникновения.
29. Цель размораживания.
30. Технологические требования к режиму размораживания.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация междисциплинарного курса предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология обработки водных биоресурсов»; оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология обработки водных биоресурсов»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект приборов, инструментов, приспособлений;
- комплект учебников и учебных пособий;
- комплект справочной литературы;
- комплект нормативной и технической документации;
- комплект методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий;
- наглядные пособия (стенды, макеты, альбомы);
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- плакаты;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- специализированная мебель: шкаф для реактивов и препаратов, шкаф для хранения коллекций рыб.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. *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, 2019. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. <https://www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-moreproduktov-438611>
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, 2019. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. <https://www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-ryby-i-rybnyh-produktov-sanitarnaya-obrabotka-437649>
3. *Мезенова О.Я.* Введение в профессию биотехнолога пищевой промышленности: учеб. пособие. – М.: Моркнига, 2016.

Дополнительная литература:

4. *Абдульманов Х.А., Балыкова Л.И., Сарайкина И.П.* Холодильные машины и установки, их эксплуатация. – М.: Колос, 2006.
5. Биотехнология морепродуктов/под ред. О.Я. Мезеновой. М.: Мир, 2006.
6. Биотехнология рационального использования гидробионтов: учебник/ под ред. О.Я. Мезеновой. – СПб.: Лань, 2013.
7. *Бредихин С.А.* Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. – М.: КолосС, 2005.
8. *Ким Г.Н.* Марикультура: учеб. пособие. – М.: Моркнига, 2014.
9. *Ким И. Н.* Санитарная обработка рыбоперерабатывающих предприятий: учеб. пособие. – М.: КолосС, 2010.
10. Технология рыбы и рыбных продуктов: учебник/под ред. А.М. Ершова. – М.: КолосС, 2010.

Компьютерные и телекоммуникационные пособия

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

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.6. Вести технологический процесс первичной обработки выловленной рыбы	- 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 1.7. Осуществить технологический процесс обработки рыбы и рыбной продукции	- обоснованность выбора технологического оборудования; - верность и точность расчетов производительности и количества единиц оборудования; - правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности;	

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 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	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.	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 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Аргументированность, своевременность и способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных операций.	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 03 Планировать собственное профессиональное и личностное развитие	Результативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использования различных источников информации, включая электронные.	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 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководи-	Выполнение профессиональных задач с использованием информационно-коммуникационных	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образова-

телями, клиентами	технологий в профессиональной деятельности.	тельной программы, при выполнении технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов, на практических занятиях и учебной практике.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в процессе обучения	Наблюдение и оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике. Наблюдение и оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях при работе в малых группах и учебной практике.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Способность планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	Наблюдение и оценка использования студентом методов и приёмов личной организации: в процессе освоения образовательной программы; на практических занятиях; при выполнении индивидуальных домашних заданий; работ по учебной практике. Наблюдение и оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности.
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Проявление интереса к инновациям в области технологии производства пищевой продукции из водных биоресурсов в условиях частой смены технологий.	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.

6. ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе за _____ / _____ учебный год
В рабочую программу по дисциплине «Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов» для специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа

«__» _____ 20__ г.

Зам. директора по УМР

(подпись)

(Ф.И.О.)