


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

КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

 Жижикина О.В.

«17» 03 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**«Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепро-  
дуктов»**

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



---

Творогова М.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа

Протокол № 01 от «15» января 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	6
3.1. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы	6
3.2. Тематический план и содержание междисциплинарного курса	6
3.3. Вопросы итогового контроля знаний по междисциплинарному курсу	8
4. Условия реализации междисциплинарного курса	9
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	9
4.2. Информационное обеспечение обучения	9
5. Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса	10
6. Дополнения и изменения в рабочей программе	13

# **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 – **179** часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **120** часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – **59** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Изучение дисциплины способствует формированию следующих общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
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 безопасность условий труда в профессиональной деятельности
ПК 5.1	Выполнять работы по профессии обработчик рыбы и морепродуктов

#### Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового сле-	ЛР 4

да»	
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

#### 3.1. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы:

<i>Вид учебной работы</i>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>179</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>120</b>
в том числе:	
Лабораторные занятия	<b>30</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>59</b>
<b>Итоговая аттестация</b> в форме: 4 семестр - дифференцированный зачет, 5 семестр - экзамен.	

#### 3.2 Тематический план и содержание междисциплинарного курса МДК.05.01 «Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов»

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>4 семестр</b>		
Тема 1.1. Охрана труда на рабочем месте	<b>Содержание учебного материала:</b>	6
	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.	
	<b>Лабораторная работа</b>	
	1. Ознакомление с нормативными документами по охране труда.	4
Тема 1.2. Производственная санитария	<b>Содержание</b>	8
	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.	
	<b>Лабораторная работа</b>	
	1. Ознакомление с нормативными документами по производственной санитарии	4
Тема 1.3. Организация труда на основных рабочих местах	<b>Содержание</b>	4
	1. Нормативные документы по организации производственного процесса и рабочих мест.	
	<b>Самостоятельная работа</b>	
	Изучение конспектов Работа с нормативной документацией	11
Тема 1.4. Сырье и материалы	<b>Содержание</b>	12
	1. Характеристика видов рыб и морепродуктов, обрабатываемых в цехе.	
	2. Основные виды пищевых и упаковочных материалов, используемых в производстве продукции из водных биоресурсов.	
	<b>Лабораторная работа</b>	
	1. Ознакомление с нормативными документами на рыбу-сырец, пищевые и упаковочные материалы.	7
	<b>Самостоятельная работа</b>	
	Изучение конспектов Работа с нормативной документацией	11
<b>5 семестр</b>		
Тема 1.5. Мойка и сортирование рыбы и морепродуктов	<b>Содержание</b>	4
	1. Требования НД к мойке рыбы. Правила и приемы сортирования рыбы, морепродуктов по видам, размерам и качеству согласно НД.	
Тема 1.6. Разделка рыбы и морепродуктов вручную и на машинах	<b>Содержание</b>	8
	1. Цели 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. Способы разделки рыбы, используемые на предприятии.	
	2. Нормы отходов и потерь при разделке рыбы.	
	<b>Лабораторная работа</b>	
	1. Освоение приемов ручной разделки рыбы различными способами	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	
	Изучение ТИ на разделку	9
Тема 1.7. Производство мороженой продукции из водных биоресурсов	<b>Содержание</b>	4
	1. Технологические инструкции по производству отдельных видов мороженой продукции. Контроль процесса замораживания. Требования НД к качеству готовой продукции.	
	<b>Лабораторная работа</b>	
	1. Ознакомление с нормативными документами на мороженую рыбу.	2
Тема 1.8. Размораживание рыбы и морепродуктов	<b>Содержание</b>	4
	Требования технологических инструкций по размораживанию. Соблюдение температурного и санитарного режимов. Определение конца размораживания.	
	<b>Самостоятельная работа</b>	
	Изучение ТИ на размораживание	9
Тема 1.9. Бочковой и чановой посол рыбы	<b>Содержание</b>	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.	
Тема 1.10. Производство соленой рыбной про-	<b>Содержание</b>	10
	1. Технологические инструкции по производству соленой продукции. Требования НД к качеству соленой продукции.	

дукции в потребительской таре	<b>Лабораторная работа</b>		3
	1.	Ознакомление с нормативными документами на соленую рыбную продукцию. Разбор производственных ситуаций.	
Тема 1.11. Производство копченой рыбной продукции	<b>Содержание</b>		8
	1.	Технологические инструкции по производству копченой рыбной продукции. Требования НД к качеству копченой продукции.	
	<b>Лабораторная работа</b>		3
	1.	Ознакомление с нормативными документами на копченую рыбную продукцию.	
<b>Самостоятельная работа</b>		9	
	Изучение ТИ на копченую рыбу		
Тема 1.12. Пороки и дефекты рыбной продукции	<b>Содержание</b>		4
	1.	Пороки и дефекты мороженой, соленой, копченой рыбной продукции.	
	<b>Лабораторная работа</b>		2
1.	Определение пороков и дефектов мороженой, соленой, копченой рыбной продукции.		
Тема 1.13. Основное технологическое оборудование и производственные линии	<b>Содержание</b>		12
	1.	Схемы, описание и техническая характеристика технологического оборудования. Правила обслуживания различных видов технологического оборудования и производственных линий. Правила техники безопасности при обслуживании оборудования.	
	<b>Лабораторная работа</b>		3
	1.	Ознакомление с различными видами технологического оборудования	
	<b>Самостоятельная работа</b>		10
	Изучение схем и технических характеристик технологического оборудования		
<b>ИТОГО</b>			<b>179</b>

### 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 молкок.
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 промывного 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](http://www.internevod.com).  
 Информационно-сервисный комплекс «Fisch Information & Services» - [www.Fisch.com](http://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 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	- 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 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	- 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;	
ПК 3.2 Выполнять технологические операции приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов.	- правильность действий при выполнении технологических операций по: - ручной и машинной мойке рыбы;	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сортировке рыбы по видам, размерам и качеству;</li> <li>- подготовке продукции к замораживанию;</li> <li>- загрузке и выгрузке морозильного аппарата;</li> <li>- глазированию мороженой продукции;</li> <li>- производству соленой рыбной продукции;</li> <li>- производству копченой рыбной продукции;</li> </ul>	
--	---	--

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. 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.	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 результаты своей работы	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 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.	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.	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	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 исполь-

		зования 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.	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 повышение квалификации	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.
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.	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.

## 6. ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе за \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год

В рабочую программу по дисциплине «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 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.)