


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

**КОЛЛЕДЖ**

**УТВЕРЖДАЮ**

 Директор колледжа  
О.В. Жижикина  
28 января 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**«Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из  
водных биоресурсов»**

специальности:  
35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»

Петропавловск-Камчатский  
2026

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

Составитель рабочей программы  
Преподаватель высшей категории



М.А. Творогова

Рабочая программа рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа  
Протокол № 1 от 28 января 2026 г.

Заместитель директора колледжа по УМР



Е.К. Кудрявцева

## ОГЛАВЛЕНИЕ

	стр.
1. Паспорт учебной дисциплины	4
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП	4
1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам изучения дисциплины	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины	5
3. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
3.2. Распределение учебных часов по модулям учебной дисциплины	6
3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	7
3.3. Вопросы итогового контроля знаний по учебной дисциплине	9
4. Условия реализации учебной дисциплины	11
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	11
4.2. Информационное обеспечение обучения	12
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12
6. Дополнения и изменения в рабочей программе	14

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОПЧЕНОЙ, ВЯЛЕНОЙ И СУШЕНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов» 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 учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина «Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов» (МДК 01.03) относится к профессиональному модулю «Организация и ведение технологических процессов пищевой продукции из водных биоресурсов» (ПМ.01).

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины, её место в учебном процессе**

В результате освоения дисциплины студент **должен знать**:

- об основных направлениях и перспективах производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
- основные виды пищевой продукции из водных биоресурсов;
- сущность технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
- требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
- виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования;
- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
- пороки продукции и способы их предупреждения;
- принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, продукции;
- правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;
- типовые схемы контроля производства пищевой продукции;
- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

В результате освоения дисциплины студент **должен уметь**:

- вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией;
- выполнять технологические расчеты производства продукции;
- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции;
- анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;

- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;
- составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией;
- давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;
- осуществлять контроль над работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
ПК 1.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
ПК 1.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
ПК 1.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
ПК 1.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
<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	<b>ЛР 13</b>
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	<b>ЛР 14</b>
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<b>ЛР 15</b>

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

##### 7 семестр:

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	88
Консультации	4
Промежуточная аттестация	6
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	78
в том числе:	
практические занятия	26
Лабораторные занятия	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	0
<b>Итоговая аттестация в форме - экзамен</b>	

##### 8 семестр:

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	84
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	84
в том числе:	
практические занятия	8
Лабораторные занятия	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	0
<b>Итоговая аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

#### 3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	
1	2	3	4
<b>7 семестр</b>			
	1 Сушка и вяление рыбы и морепродуктов как способы консервирования. Значение, современное состояние и перспективы производства сушено-вяленой продукции. Классификация способов сушки в зависимости от температуры и условий обработки: холодная горячая, в естественных и искусственных условиях, сублимационная и в кипящем слое.		
	2 Классификация сушеной вяленой продукции. Теоретические основы сушки. Динамика сушки. Факторы, влияющие на скорость внешней и внутренней диффузии. Продолжительность сушки рыбной продукции и факторы, от которых она зависит. Понятие равновесной влажности сушеного продукта. Изменение в тканях рыбы при обезвоживании и созревании: гистологические, физические, химические, биохимические. Факторы влияющие на характер и интенсивность этих изме-		

	<p>нений. Понятие о технологии производства рыбной продукции холодной и горячей сушки. Понятие о сушке рыбной продукции в кипящем слое.</p> <p>3 Технологические схемы и сущность основных операций и процессов производства вяленой и провесной рыбы в естественных и искусственных условиях. Виды сырья, требования к качеству сырья. Совмещение размораживания с посолом. Отмачивание соленого сырья, изменения в рыбе при отмачивании, выбор оптимального режима отмачивания. Обоснование оптимального режима отмачивания. Кондиционирование воздуха. Органолептические признаки завершения вяления.</p> <p>4 Тара для упаковывания сушеной, вяленой и провесной продукции. Требования к таре, подготовка тары и упаковочных материалов. Упаковывание и маркирование. Режимы и сроки хранения сушено-вяленой продукции. Пороки и вредители сушеной продукции. Мероприятия по устранению и пороков продукции. Пути повышения качества расширения ассортимента продукции.</p>		
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с нормативными документами на сушеную, вяленую и провесную продукцию. Разбор производственных ситуаций.</li> <li>2. Технологические расчеты по производству вяленой и сушеной продукции.</li> <li>3. Разработка технологических процессов производства вяленой и сушеной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией.</li> </ol>	16	
<p><b>Тема 3.2.</b> Производство копченой продукции из водных биоресурсов</p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>1 Копчение как способ консервирования. Значение, современное состояние и перспективы производства копченой продукции. Классификация способов копчения по температурным условиям и способу введения коптильных компонентов. Дым, его физико-химические свойства, влияние условий образования дыма на его химический состав. Механизм осаждения компонентов дыма на поверхности рыбы. Значение компонентов дыма в образовании органолептических показателей копченой рыбы. Бактерицидные, бактериостатические и антиокислительные свойства коптильного дыма. Канцерогенные вещества, содержащиеся в дыме, способы снижения их концентрации. Методы получения и кондиционирования коптильного дыма. Требования к виду, агрегатному состоянию и химическому составу древесины для получения дыма. Влияние состава топлива и дыма на качество готовой продукции.</p> <p>2 Технологические схемы и сущность основных операций и процессов производства продукции холодного копчения. Виды сырья и полуфабрикатов, требования к их качеству. Подготовка сырья и полуфабрикатов к копчению. Режимы посола, отмачивания. Цели и режимы подсушивания, копчения. Изменения в рыбе при холодном копчении. Признаки завершения процесса копчения. Виды тары для упаковывания продукции холодного копчения, упаковывание и маркирование тары. Режимы и сроки хранения продукции.</p> <p>3 Технологические схемы и сущность основных операций и процессов производства продукции горячего копчения. Виды сырья, требования к его качеству. Подготовка сырья к копчению. Цели и режимы подсушивания, проваривания, собственно копчения. Изменения в рыбе при горячем копчении. Цели быстрого охлаждения после копчения. Виды тары для упаковывания продукции горячего копчения, упаковывание и маркирование тары. Режимы и сроки хранения продукции.</p> <p><b>Практические занятия:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с нормативными документами на рыбу</li> </ol>	16	

	горячего и холодного копчения. Разбор производственных ситуаций. 2. Технологические расчеты по производству копченой рыбы.	6	
<b>Тема 3.2.</b> Производство копченой продукции из водных биоресурсов	<b>Содержание учебного материала:</b>	14	
	1 Технология производства копчено-провесной продукции. Особенности технологии, режимы производства, показатели качества продукции. Упаковывание, маркирование, режимы и сроки хранения продукции. Понятие о технологии полугорячего копчения рыбы. Понятие о технологии электрокопчения. Технология бездымного и смешанного копчения. Состав, свойства и требования к качеству коптильных препаратов и жидкостей, подготовка их к использованию. Способы обработки поверхностей продукта коптильной жидкостью. Понятие об изготовлении пряно-копченой рыбы, формованных копченых изделий, колбас. Порки и вредители копченой продукции, меры по их предупреждению и устранению. Пути повышения качества и расширения ассортимента копченой продукции.		
	2 3		
	<b>Практические занятия:</b> Разработка технологических процессов производства копченой продукции в соответствии с нормативной и технической документацией.	4	
<b>Всего за 7 семестр:</b>		<b>78</b>	
<b>8 семестр</b>			
<b>Тема 3.3.</b> Контроль производства и качества копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	<b>Содержание учебного материала:</b>	20	
	1 Правила приемки и методы отбора проб. Методы органолептической оценки качества копченой рыбной продукции. Физико-химические методы определения массовой доли хлористого натрия, влаги и жира. 2 Карты контроля технологических процессов производства копченой, вяленой и сушеной продукции. Обоснование точек, методов и средств контроля. Нормативные документы. Периодичность контроля.		
	<b>Практические занятия:</b> 4. Требования нормативных документов, предъявляемых к качеству копченой, вяленой и сушеной продукции, упаковыванию и маркированию.	2	
	<b>Лабораторные работы:</b> 1. Определение качества готовой продукции органолептическим методом в соответствии с требованиями нормативных документов. 2. Подготовка средней пробы для лабораторного анализа. Определение массовой доли влаги в копченой, вяленой и сушеной продукции. 3. Определение массовой доли хлористого натрия в копченой, вяленой и сушеной продукции. 4. Определение массовой доли жира в копченой, вяленой и сушеной продукции.	16	
<b>Тема 3.4.</b> Оборудование для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	<b>Содержание учебного материала:</b>	30	
	1 Классификация сушильных и коптильных установок. Понятие о материальном и тепловом балансе сушильных и коптильных установок. Баланс расхода воздуха в сушилках. Понятие о диаграмме i-d. Сушильные установки конвейерного, вальцового и распылительного типов. Установки для сублимационной сушки. Установки для холодного копчения и вяления рыбы и морепродуктов: камерные, туннельные, башенные, карусельные и др. Установки для бездымного копчения. 2 Установки для горячего копчения: камерные, туннельные и др. Понятие об электрокоптильных установках. Дымогенера-		

	торы. Системы подготовки дымовоздушной смеси и воздуха. Способы очистки отработанного дыма. Правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации сушильных и копильных установок.		
	<b>Практические занятия:</b>		
	1. Изучение конструкции и работы дымогенераторов для холодного и горячего копчения. Разбор производственных ситуаций. 2. Расчет производительности копильных установок. Тепловой расчет установок для копчения рыбы.	<b>6</b>	
<b>Тема 3.5.</b> Линии для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	
	1 Линии производства копченой рыбы		
<b>Всего за 8 семестр:</b>		<b>84</b>	

### 3.3. Вопросы итогового контроля знаний по учебной дисциплине

#### 7 семестр

1. Сушка и вяление рыбы и морепродуктов как способы консервирования.
2. Классификация способов сушки в зависимости от температуры и условий обработки.
3. Классификация сушеной вяленой продукции.
4. Теоретические основы сушки. Динамика сушки. Факторы, влияющие на скорость внешней и внутренней диффузии.
5. Продолжительность сушки рыбной продукции и факторы, от которых она зависит. Понятие равновесной влажности сушеного продукта.
6. Изменение в тканях рыбы при обезвоживании и созревании: гистологические, физические, химические, биохимические.
7. Технологические схемы и сущность основных операций и процессов производства вяленой и провесной рыбы в естественных и искусственных условиях.
8. Тара для упаковывания сушеной, вяленой и провесной продукции. Требования к таре, подготовка тары и упаковочных материалов. Упаковывание и маркирование.
9. Режимы и сроки хранения сушено-вяленой продукции.
10. Пороки и вредители сушеной продукции.
11. Копчение как способ консервирования.
12. Классификация способов копчения по температурным условиям и способу введения копильных компонентов.
13. Дым, его физико-химические свойства, влияние условий образования дыма на его химический состав. Механизм осаждения компонентов дыма на поверхности рыбы.
14. Бактерицидные, бактериостатические и антиокислительные свойства копильного дыма. Канцерогенные вещества, содержащиеся в дыме, способы снижения их концентрации.
15. Влияние состава топлива и дыма на качество готовой продукции.
16. Технологические схемы и сущность основных операций и процессов производства продукции холодного копчения.
17. Цели и режимы подсушивания, копчения. Изменения в рыбе при холодном копчении.
18. Признаки завершения процесса копчения.
19. Виды тары для упаковывания продукции холодного копчения, упаковывание и маркирование тары.

20. Режимы и сроки хранения продукции.
21. Технологические схемы и сущность основных операций и процессов производства продукции горячего копчения.
22. Цели и режимы подсушивания, проваривания, собственно копчения.
23. Изменения в рыбе при горячем копчении.
24. Режимы и сроки хранения копченой продукции.
25. Технология производства копчено-провесной продукции. Особенности технологии, режимы производства, показатели качества продукции.
26. Понятие о технологии полугорячего копчения рыбы.
27. Понятие о технологии электрокопчения.
28. Технология бездымного и смешанного копчения.
29. Состав, свойства и требования к качеству коптильных препаратов и жидкостей, подготовка их к использованию.
30. Понятие об изготовлении пряно-копченой рыбы, формованных копченых изделий, колбас.
31. Порки и вредители копченой продукции, меры по их предупреждению и устранению.

## 8 семестр

1. Правила приемки и методы отбора проб.
2. Методы органолептической оценки качества копченой рыбной продукции.
3. Физико-химические методы определения массовой доли хлористого натрия, влаги и жира.
4. Карты контроля технологических процессов производства копченой продукции.
5. Карты контроля технологических процессов производства вяленой продукции.
6. Карты контроля технологических процессов производства сушеной продукции. Обоснование точек, методов и средств контроля. Периодичность контроля.
7. Классификация сушильных и коптильных установок.
8. Понятие о материальном и тепловом балансе сушильных и коптильных установок.
9. Баланс расхода воздуха в сушилках.
10. Понятие о диаграмме i-d.
11. Сушильные установки конвейерного, вальцового и распылительного типов.
12. Установки для сублимационной сушки.
13. Установки для холодного копчения и вяления рыбы и морепродуктов: камерные.
14. Установки для холодного копчения и вяления рыбы и морепродуктов: туннельные.
15. Установки для холодного копчения и вяления рыбы и морепродуктов: башенные.
16. Установки для холодного копчения и вяления рыбы и морепродуктов: карусельные.
17. Установки для бездымного копчения.
18. Установки для горячего копчения: камерные.
19. Установки для горячего копчения: туннельные.
20. Понятие об электрокоптильных установках.
21. Дымогенераторы.
22. Системы подготовки дымовоздушной смеси и воздуха.
23. Способы очистки отработанного дыма.
24. Правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации сушильных и коптильных установок.
25. Линии производства копченой рыбы.

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

Плакаты, соответствующие содержанию дисциплины; аудиовизуальные средства, используемые для наглядной демонстрации на аудиторных занятиях.

Технические средства обучения: компьютерный класс, подключенный к сети Интернет.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основная литература:

1. Технология рыбы и рыбных продуктов / Артюхова С.А., Баранов В.В., Бражная Н.Э. и др. / Под ред. А.М. Ершова: учебник. – М.: Колос, 2010. – 1064 с.

##### Дополнительная

2. Байдалинова Л.С., Яржомбек А.А. Биохимия сырья водного происхождения: учеб. пособие. – М.: Моркнига, 2011. – 506 с.

3. Биологические ресурсы западной части Берингова моря / В.И. Карпенко, П.А. Балыкин. – Петропавловск-Камчатский: МБФ, 2006. – 184 с.

4. Богданов В.Д., Карпенко В.И., Норин Е.Г. Водные биологические ресурсы Камчатки: биология, способы добычи, переработка. – Петропавловск-Камчатский: Новая книга, 2005. – 264 с.

5. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных продуктов и морепродуктов: учебник. – М.: Академия, 2007. – 400 с.

6. Сафронова Т.М., Дацун В.М. Сырье и материалы рыбной промышленности. – М.: Мир, 2004. – 272 с.

7. Технология комплексной переработки гидробионтов: Учебное пособие / Т.М. Сафронова, В.Д. Богданов, Т.М. Бойцова, В.М. Дацун, Г.Н. Ким, Э.Н. Ким, Т.Н. Слуцкая / Под ред. Т.М. Сафроновой. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2002. – 512 с.

8. Технология переработки рыбы и морепродуктов: Учебное пособие / Г.И. Касьянов, Е.Е. Иванова, А.Б. Одинцов, Н.А. Студенцова, М.В. Шалак. – Ростов-на-Дону: Март, 2001. – 416 с.

9. Технология продуктов из гидробионтов / С.А. Артюхова, В.Д. Богданов, В.М. Дацун и др. / Под ред. Т.М. Сафроновой и В.И. Шендерюка. – М.: Колос, 2001. – 496 с.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b> – вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией;	Практическая работа
– выполнять технологические расчеты производства продукции;	Практическая работа
– определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;	Практическая работа

- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции;	Практическая работа
– анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;	Практическая работа
- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;	Практическая работа
– составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией;	Практическая работа
– давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;	Практическая работа
– соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;	Практическая работа
– производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;	Практическая работа
– осуществлять контроль над работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта.	Практическая работа
<b>Знания:</b> - основные направления и перспективы производства пищевой продукции из водных биоресурсов;	Доклад
– основные виды пищевой продукции из водных биоресурсов;	Доклад
- сущность технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;	Коллоквиум
- требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;	Коллоквиум
– виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования;	Практическая работа
– режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;	Практическая работа
– пороки продукции и способы их предупреждения;	Тест
– принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, продукции;	Тест
– правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;	Сообщение
– типовые схемы контроля производства пищевой продукции;	Практическая работа
– назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования;	Тест
– требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.	Коллоквиум

## 6. ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе за \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год  
В рабочую программу по дисциплине «Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов» 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

Протокол № \_ от «\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Зам.директора по УМР

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)