

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края  
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение  
«Камчатский политехнический техникум»  
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.10 БИОХИМИЯ СЫРЬЯ ВОДНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ  
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
35.02.10 «ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

Петропавловск-Камчатский – 2018

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 459).

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум».

Составитель (разработчик): Николук Т.В., преподаватель спецдисциплин.

#### РЕКОМЕНДОВАНО

ЦК технологических дисциплин  
протокол № 9  
от «24» мая 2018 г.

#### СОГЛАСОВАНО

Методическим советом  
протокол № 7  
от «25» мая 2018 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	*
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	*

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОХИМИЯ СЫРЬЯ ВОДНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов». Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов».

## 1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа дисциплины входит в общепрофессиональный цикл.

## 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить количественные и качественные определения веществ;
- работать с реактивами, оборудованием биохимической лаборатории.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- строение, свойств, роль основных веществ, входящих в состав живых организмов;
- химический состав рыбы, ее пищевую ценность;
- роль нуклеиновых кислот и их влияние на наследственность и изменчивость живых организмов;
- биохимические превращения веществ в тканях гидробионтов.

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК) Формируемые компетенции: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1); организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2); принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3); осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4); использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5); работать в

коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6); брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий (ОК самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8); ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9); исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10); планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов (ПК 1.1); готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов (ПК 1.2); контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов (ПК 1.3); определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК 1.4); анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения (ПК 1.5).

В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

Программой предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая подготовку конспектов и сообщений, подготовку к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций, а так же оформление практических и лабораторных работ.

Контроль качества освоения дисциплины «Биохимия сырья водного происхождения» проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Программа предусматривает работу с одаренными обучающимися, и обучающимися с ослабленным здоровьем.

Программа предусматривает реализацию личностно-ориентированного и системно-деятельностного подхода.

При реализации программы используются следующие педагогические технологии: развитие критического мышления; информационно-коммуникативные; проектные; игровые.

Контроль знаний предусматривает проведение тестов по темам, защиту лабораторных и практических работ, а так же исследовательских проектов.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины: целью освоения учебной дисциплины обучающегося является формирование знаний и умений по применению

техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; этические принципы общения; источники, причины и виды конфликтов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь использовать техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, способы разрешения конфликтов.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа; самостоятельная работа обучающегося – 16 часов.

Учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы представлены в таблице ниже.

Таблица – Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	32
теоретические занятия	12
практические занятия	20
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося, в том числе:	16
подготовка сообщений по темам,	2
оформление отчетов по практическим и лабораторным работам,	4
составление конспектов.	10

#### Тематическое планирование

Тема 1. Роль биохимических процессов в жизни организма.

Тема 2. Свойства белков и их обмен.

Тема 3. Общие свойства ферментов и их роль в обмене веществ.

Тема 4. Углеводы: строение, функции, обмен.

Тема 5. Свойства липидов и их обмен.

Тема 6. Витамины.

Тема 7. Биохимические процессы в технологии рыбы и рыбных продуктах.