

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РЫБООБРАБОТЧИК»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
35.02.10 «ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ № 459 от 7 мая 2014 г.

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»

Разработчики: Саломатова Л.М., преподаватель специальных дисциплин
Кравцова Г.И., преподаватель специальных дисциплин

РЕКОМЕНДОВАНО

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

СОГЛАСОВАНО

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

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|---|
| 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | * |
| 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | * |

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РЫБООБРАБОТЧИК»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Выполнение работ по профессии рыбообработчик» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1 Определять качество сырья и материалов для производства пищевой продукции из рыбы и морепродуктов.

ПК 5.2 Разделять рыбу вручную и на машинах различными способами.

ПК 5.3 Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства пищевой продукции из рыбы и морепродуктов.

ПК 5.4 Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству пищевой продукции из рыбы и морепродуктов.

ПК 5.5 Предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программ профессиональной подготовки при освоении профессии рабочего (рыбообработчик 2 разряда) в рамках специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов». Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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 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.

знать:

– виды рыб, морепродуктов, перерабатываемые отходы и их особенности;

– способы и правила обработки рыбы всех видов; правила несложной обработки лососевых рыб и частиковых;

– 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.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

Всего - 684 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов, включая:

практических занятий - 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося -36 часов;

учебной практики- 180 часов;

производственной практики – 396 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Выполнение работ по профессии рыбообработчик», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|--|
| ПК 5.1 | Определять качество сырья и материалов для производства пищевой продукции из рыбы и морепродуктов. |
| ПК 5.2 | Разделять рыбу вручную и на машинах различными способами. |
| ПК 5.3 | Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства пищевой продукции из рыбы и морепродуктов. |
| ПК 5.4 | Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству пищевой продукции из рыбы и морепродуктов. |
| ПК 5.5 | Предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством. |
| ОК 7 | Организовывать собственную деятельность с соблюдением санитарных норм и правил, требований охраны труда и экологической безопасности. |
| 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 безопасные условия труда в профессиональной деятельности |

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по профессии рыбообработчик»

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов 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 | | 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 |
| ПК 5.1.- 5.5 | МДК 05.01 Выполнение работ по профессии «Рыбообработчик» | 108 | 72 | 72 | - | 36 | - | - | - |
| ПК 5.1.- 5.5 | УП 05.01 Учебная практика | 180 | | | | | | 180 | - |
| | ПП 05.01 Производственная практика (по профилю специальности) | 396 | | | | | | - | 396 |
| | Всего: | 684 | 72 | 72 | - | 36 | - | 180 | 396 |

