

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Буряк Лидия Георгиевна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.03.2022 13:30:04
Уникальный программный ключ:
09ca00e330a92df0da80d03297824e11fa209960

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края

Крайнее государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «КАМЧАТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

Утверждаю
Директор КГПОАУ «Камчатский
политехнический техникум»



(Л. Г. Буряк)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ
ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО И ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО
«ОБРАБОТЧИК РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ»

Код профессии 15341
2 уровень квалификации

Программа профессионального обучения рабочих по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 35.01.10 (111402) «Обработка водных биоресурсов».

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»

Разработчик: Богомазова А.А.

РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией
технологических дисциплин
протокол №1
от «24» сентября 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол №1
от «25» сентября 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ	5
УЧЕБНЫЙ ПЛАН	8
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	9
1.1. Область применения программы.....	9
1.2 Место рабочей программы в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	9
1.3. Цели и задачи курса - требования к результатам освоения курса	9
1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы.....	11
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	12
2.1 Объем учебной нагрузки и виды учебной работы.....	12
2.2 Тематический план и содержание рабочей программы.....	13
Тематический план и содержание рабочей программы представлены в таблице ниже.	13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	21
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	21
3.2 Информационное обеспечение обучения	22
4. КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	23

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессиональной подготовки рабочих по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов» (2 уровень квалификации) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 35.01.10 (111402) «Обработка водных биоресурсов».

Программа разработана на основе комплексного подхода к обучению, что предусматривает использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий для формирования и развития общих и профессиональных компетенций слушателей.

Целью данной программы является изучить порядок работы обработчика рыбы и морепродуктов, а также получить практические навыки осуществления профессиональной деятельности данной профессии.

Программа включает необходимый объем учебного материала для приобретения профессиональных знаний, умений и навыков для получения профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов» с присвоением 3 уровня квалификации.

Программа содержит профессиональную характеристику подготовки и требования к результатам освоения, учебный и тематический план, рабочие программы профессиональных модулей, производственное обучение. Базой для получения первичных профессиональных умений и навыков являются учебные кабинеты и лаборатории. Производственная практика проводится на базе коммерческих предприятий.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, направленного на определение готовности обучающихся к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики.

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ

Оценка качества подготовки, включает текущий контроль по разделам и производственного обучения в формате зачетов и дифференцированных зачетов, а также итоговую аттестацию в формате квалификационного экзамена.

Текущий контроль и итоговая аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения разделов и модулей. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные рабочей программой.

После окончания теоретического и производственного обучения проводится квалификационный экзамен, по результатам которого аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками знаний, умений и профессиональных компетенций и выдается свидетельство о получении рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов» с присвоением квалификации 2 уровня.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

1) иметь практический опыт: выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции из рыбы и морепродуктов;

2) уметь:

- определять основные виды рыб и морепродуктов и знать их технологические характеристики;
- мыть и сортировать рыбу согласно требованиям НД;
- разделывать 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 рыбной 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

3) знать:

- виды рыб, морепродуктов, перерабатываемые отходы и их особенности;
- способы и правила обработки рыбы всех видов; правила несложной обработки лососевых рыб и частиковых;
- 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.

Обучающиеся, освоившие программу должен обладать общими (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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.

ПК 1. Определять качество сырья и материалов для производства пищевой продукции из рыбы и морепродуктов.

ПК 2. Разделывать рыбу вручную и различными способами.

ПК 3. Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства охлажденной и мороженой продукции из рыбы и морепродуктов.

ПК 4. Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству охлажденной и мороженой продукции из рыбы и морепродуктов.

ПК 5. Предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессионального обучения по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»

Квалификация: 2 уровень

Срок обучения:

Форма обучения: очная

Требование: лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат среднего (полного) общего/ начального профессионального/ среднего профессионального и высшего профессионального образования

№ п/п	Название разделов, дисциплин (модулей)	Учебная нагрузка, часов				Форма контроля
		Всего часов	В том числе			
			Теоретические занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	
1.	Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»	196	106	26	64	зачет
1.1.	Охрана труда на рабочем месте.	18	10	2	6	-
1.2.	Производственная санитария.	18	8	4	6	-
1.3.	Стандартизация, контроль качества и сертификация продукции.	30	20	-	10	-
1.4.	Сырье и материалы.	18	8	4	6	-
1.5.	Мойка и сортирование рыбы и морепродуктов.	8	6	-	2	-
1.6.	Разделка рыбы и морепродуктов вручную и на машинах.	18	8	4	6	-
1.7.	Производство мороженой продукции из водных биоресурсов.	12	6	2	4	-
1.8.	Размораживание рыбы и морепродуктов.	4	2	-	2	-
1.9.	Бочковой и чановой посол.	8	6	-	2	-
1.10.	Производство соленой рыбной продукции в потребительской таре.	12	6	2	4	-
1.11.	Производство копченой рыбной продукции.	12	6	2	4	-
1.12.	Пороки и дефекты производство копченой продукции.	8	4	2	2	-
1.13.	Организация труда на основных рабочих местах.	6	4	-	2	-
1.14.	Основное технологическое оборудование и производственные линии.	24	12	4	8	-
2.	Производственная практика	350	-	160	-	зачет
	Квалификационный экзамен	4	-	-	-	Э
	Итого	550	106	186	64	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального обучения рабочих по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 35.01.10 (111402) «Обработка водных биоресурсов».

1.2 Место рабочей программы в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа профессионального обучения рабочих по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов» может быть использована при реализации программ профессиональной подготовки при освоении профессии рабочего в рамках специальности 35.02.10(111402) *Обработка водных биоресурсов*.

1.3. Цели и задачи курса - требования к результатам освоения курса

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

1) иметь практический опыт: выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции из рыбы и морепродуктов;

2) уметь:

- определять основные виды рыб и морепродуктов и знать их технологические характеристики;
- мыть и сортировать рыбу согласно требования НД;
- разделывать 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 рыбной 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

3) знать:

- виды рыб, морепродуктов, перерабатываемые отходы и их особенности;
- способы и правила обработки рыбы всех видов; правила несложной обработки лососевых рыб и частиковых;
- 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.

Обучающиеся, освоившие программу должен обладать общими (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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 само-образованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

ПК 1. Определять качество сырья и материалов для производства пищевой продукции из рыбы и морепродуктов.

ПК 2. Разделывать рыбу вручную и различными способами.

ПК 3. Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства охлажденной и мороженой продукции из рыбы и морепродуктов.

ПК 4. Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству охлажденной и мороженой продукции из рыбы и морепродуктов.

ПК 5. Предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 550 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 132 часа, самостоятельная работа обучающихся - 64 часов. Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Объем учебной нагрузки и виды учебной работы

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	550
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	132
теоретические занятия,	106
практические занятия,	26
Самостоятельная работа обучающегося	64
Производственная практика	350
Квалификационный экзамен	4

2.2 Тематический план и содержание рабочей программы

Тематический план и содержание рабочей программы представлены в таблице ниже.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»			
Тема 1. Охрана труда на рабочем месте	Содержание	10	2
	1) Охрана труда: ее определение и основные задачи. Основные законодательные акты по обеспечению безопасности труда.		
	2) Инструктажи по охране труда, их содержание. Опасные и вредные для здоровья производственные факторы. Причины несчастных случаев на производстве.		
	3) Безопасные приемы и методы выполнения основных видов производственных работ.		
	4) Несчастные случаи, происходящие в результате нарушения правил ТБ. Оказание помощи пострадавшим.		
	5) Противопожарные мероприятия.		
	Практическая работа №1. Ознакомление с нормативными документами по охране труда.	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося. Проработка лекционного материала, изучение нормативных	6	2

	документов.		
Тема 2. Производственная санитария	Содержание		
	1) Санитарные правила и нормы. Санитарные требования к предприятиям рыбной промышленности: освещение, вентиляция, отопление, канализация, водоснабжение. 2) Санитарная обработка рабочих мест при отключенном оборудовании. Понятия о дезинфекции. 3) Медицинские осмотры работников. Санитарные требования к организации технологических процессов. Основные требования нормативных документов к качеству воды для технологических и санитарно-бытовых целей (СанПиН на воду питьевую). 4) Вентиляция, канализация, водоснабжение.	8	2
	Практическая работа №2. Ознакомление с нормативными документами по производственной санитарии.	4	3
	Самостоятельная работа обучающегося. Проработка лекционного материала, изучение нормативных документов.	6	2
Тема 3. Стандартизация, контроль качества и сертификация продукции	Содержание		
	1) Основные понятия и термины в области стандартизации. 2) Категории нормативных документов и виды стандартов. 3) Особенности стандартизации рыбной отрасли.	20	2

	<p>4) Значение стандартизации в повышении качества продукции.</p> <p>5) Классификация показателей качества, виды и задачи контроля качества.</p> <p>6) Методы определения качества</p> <p>7) Органолептическая оценка продукции.</p> <p>8) Сущность сертификации. Цели и задачи.</p> <p>9) Правила и порядок проведения работ по сертификации.</p> <p>10) Система сертификации рыбной продукции.</p>		
	Самостоятельная работа обучающегося. Проработка лекционного материала, изучение нормативных документов.	10	2
Тема 4. Сырье и материалы	Содержание		
	<p>1) Характеристика видов рыб и морепродуктов, обрабатываемых в цехе.</p> <p>2) Основные виды пищевых и упаковочных материалов, используемых в производстве продукции из водных биоресурсов.</p>	8	2
	Практическая работа №3. Ознакомление с НД на рыбу-сырец, пищевые и упаковочные материалы.	4	3
	Самостоятельная работа обучающегося. Проработка лекционного материала, изучение нормативных документов.	6	2
Тема 5. Мойка и сортирование рыбы и	Содержание		
	1) Требования НД к мойке рыбы.	6	2

морепродуктов	2) Правила и приемы сортирования рыбы, морепродуктов по видам, размерам и качеству согласно НД.		
	Самостоятельная работа обучающегося. Проработка лекционного материала, изучение нормативных документов.	2	2
Тема 6. Разделка рыбы и морепродуктов вручную и на машинах	Содержание		
	1) Цели разделки рыбы. 2) Рабочие приемы захвата рыбы с ленты транспортера или из бункера. Положение рабочего по отношению к рыбообделочному столу или месту загрузки рыбы в машину. 3) Правила и приемы ручной разделки рыбы разными способами. Правила и приемы работы на рыбообделочных машинах. Способы разделки рыбы, используемые на предприятии. 4) Нормы отходов и выигрышей при разделке рыбы.	8	2
	Практическая работа №4. Освоение приемов ручной разделки рыбы различными способами	4	3
	Самостоятельная работа обучающегося. Проработка лекционного материала, изучение нормативных документов.	6	2
Тема 7. Производство мороженой продукции из водных биоресурсов	Содержание	6	
	1) Технологические инструкции по производству отдельных видов мороженой продукции. 2) Контроль процесса замораживания. 3) Требования НД к качеству готовой продукции.		2

	Практическая работа №5. Ознакомление с нормативными документами на мороженую рыбу.	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося. Проработка лекционного материала, изучение нормативных документов.	4	2
Тема 8. Размораживание рыбы и морепродуктов	Содержание		
	Требования технологических инструкций по размораживанию. Соблюдение температурного и санитарного режимов. Определение конца размораживания.	2	2
Тема 9. Бочковой и чановый посол	Содержание		
	1) Технологические инструкции по бочковому и чановому посолу рыбы. Контроль процесса посола. 2) Приготовление и подкрепление тузлука. Определение концентрации тузлука 3) Требования НД к качеству соленой рыбы.	6	2
	Самостоятельная работа обучающегося. Проработка лекционного материала, изучение нормативных документов.	2	2
Тема 10. Производство соленой рыбной продукции в потребительской таре	Содержание		
	1) Технологические инструкции по производству соленой продукции. 2) Требования НД к качеству соленой продукции.	6	2
	Практическая работа №6. Ознакомление с нормативными документами на соленую рыбную продукцию. Разбор производственных ситуаций.	2	3

	Самостоятельная работа обучающегося. Проработка лекционного материала, изучение нормативных документов.	4	2
Тема 11. Производство копченой рыбной продукции	Содержание	6	2
	1) Технологические инструкции по производству копченой рыбной продукции. 2) Требования НД к качеству копченой продукции.		
	Практическая работа №7. Ознакомление с нормативными документами на копченую рыбную продукцию.	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося. Проработка лекционного материала, изучение нормативных документов.	4	2
Тема 12. Пороки и дефекты производство копченой продукции	Содержание	4	2
	Пороки и дефекты мороженой, соленой и копченой рыбной продукции.		
	Практическая работа №8. Определение пороков и дефектов мороженой, соленой и копченой рыбной продукции	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося. Проработка лекционного материала, изучение нормативных документов.	2	2
Тема 13. Организация труда на основных рабочих местах	Содержание	4	2
	1) Нормативные документы по организации производственного процесса и рабочих мест. 2) Требования к инструментам и приспособлениям при ручной разделке рыбы.		

	Самостоятельная работа обучающегося. Проработка лекционного материала, изучение нормативных документов.	2	2
Тема 14. Основное технологическое оборудование и производственные линии	Содержание	12	2
	1) Схемы, описание и техническая характеристика технологического оборудования. 2) Правила обслуживания различных видов технологического оборудования и производственных линий. 3) Правила техники безопасности при обслуживании оборудования.		
	Практическая работа №9. Ознакомление с различными видами технологического оборудования	4	3
	Самостоятельная работа обучающегося. Проработка лекционного материала, изучение нормативных документов.	8	2
	ИТОГО:	106/26	
Самостоятельная работа обучающегося		64	2
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1.Изучение классификации и краткой характеристики основных объектов промысла. 2. Изучение характеристики водорослей. 3.Изучение характеристики морепродуктов. 4.Изучение условий хранения принятого сырца на береговых предприятиях и судах. 5. Изучение классификации способов замораживания рыбы и морепродуктов.			

6. Изучение СанПиН на воду питьевую		
Учебная практика	350	
<p>Виды работ</p> <p>Ручная и машинная мойка рыбы. Сортирование рыбы по видам, размерам и качеству.</p> <p>Ручная и машинная разделка рыбы разными способами.</p> <p>Подготовка продукции к замораживанию. Загрузка и выгрузка морозильного аппарата. Глазирование мороженой продукции. Упаковывание продукции.</p> <p>Размораживание рыбы на воздухе и в ваннах с водой. Размораживание рыбы в механизированных дефростерах.</p> <p>Выполнение отдельных операций по посолу рыбы бочковым и чановым способом.</p> <p>Выполнение отдельных операций по производству соленой продукции.</p> <p>Выполнение отдельных операций по производству копченой продукции.</p> <p>Работа на отдельных видах технологического оборудования.</p>		
Квалификационный экзамен	4	
ВСЕГО:	550	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы предполагает наличие учебного кабинета «Технология обработки водных биоресурсов». Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- 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;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- плакаты, кодосхемы;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- специализированная мебель: шкаф для реактивов и препаратов, шкаф для хранения коллекций рыб.

Оборудование учебной лаборатории «Технологическое и холодильное оборудование»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект моделей, макетов, стендов;
- комплект учебных и методических пособий;
- комплект оборудования и инструментов;
- комплект плакатов, схем, таблиц;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

Технические средства обучения кабинета и лабораторий: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа-проекторы, тренажеры для решения ситуационных задач.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы представлен ниже.

Основные источники:

1. Артюхова С.А., Богданов В.М, Дацун В.М. и др., под редакцией Сафроновой Т.М., Шендерюка В.И. Технология продуктов из гидробионтов. - М.: Колос, 2001.
2. Дацун В.М., Сафронова Т.М. Сырье и материалы рыбной промышленности. – М.: Мир, 2004.
3. Касьянов Г.И. Технология переработки рыбы и морепродуктов. – Ростов-на-Дону: Март, 2001
4. Мезенова О.Я. Биотехнология морепродуктов. - М.: Мир, 2006.
5. Галкина Н.В. Технохимический контроль производства рыбы и рыбных продуктов. – М.: Колос, 2009.
6. Абдульманов Х.А., Балыкова Л.И., Сарайкина И.П. Холодильные машины и установки, их эксплуатация – М.: Колос, 2006.
7. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Холодильное оборудование.- Ростов-на - Дону.: Феникс, 2000.

Дополнительные источники:

1. Бредихин С.А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. – М.: КолосС, 2005.
2. Технология рыбы и рыбных продуктов /В.В.Баранов, И.Э. Бражная, В.А. Гроховский и др.; под ред. А.М.Ершова.- СПб.: Гиорд, 2006.
3. Технология рыбы и рыбных продуктов /С.А.Артюхова, В.В.Баранов, И.Э. Бражная, В.А. Гроховский и др.; под ред. А.М.Ершова. – М.: Колос, 2010.
4. Ким Г.Н., Ким И.Н., Сафронова Т.М. Сенсорный анализ продуктов из гидробионтов. – М.: Колос, 2008.
5. Поздняковский В.М., Рязанова О.А., Каленик Т.К., Дацун В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.

4. КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Контроль результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, текущего и итогового тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий (таблица).

Результаты обучения	Формы и методы контроля
<p>1) иметь практический опыт: выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции из рыбы и морепродуктов;</p>	<p>Текущий контроль: оценка выполнения практических работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен</p>
<p>2) уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять основные виды рыб и морепродуктов и знать их технологические характеристики; • мыть и сортировать рыбу согласно требования НД; • разделывать 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 рыбной 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 <p>3) знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • виды рыб, морепродуктов, перерабатываемые отходы и их особенности; • способы и правила обработки рыбы всех видов; правила несложной обработки лососевых рыб и частиковых; • консервирующие свойства соли; • правила сортировки рыбы по видам и размерам; 	<p>Текущий контроль: устный опрос, оценка выполнения практических работ, зачет. Итоговый контроль: квалификационный экзамен</p>

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 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. | |
|---|--|

Экзаменационные вопросы

1. Основные нормативно-правовые акты по обеспечению охраны труда.
2. Инструктажи по охране труда, их содержание.
3. Оказание помощи пострадавшим.
4. Противопожарные мероприятия.
5. Санитарные требования к предприятиям рыбной промышленности: освещение, вентиляция, отопление, канализация, водоснабжение.
6. Санитарная обработка рабочих мест при отключенном оборудовании. Понятия о дезинфекции.
7. Основные требования нормативных документов к качеству воды для технологических и санитарно-бытовых целей (СанПиН на воду питьевую).
8. Характеристика видов рыб и морепродуктов, обрабатываемых в цехе.
9. Основные виды пищевых и упаковочных материалов, используемых в производстве продукции из водных биоресурсов.
10. Требования НД к мойке рыбы.
11. Правила и приемы сортирования рыбы, морепродуктов по видам, размерам и качеству согласно НД.
12. Рабочие приемы захвата рыбы с ленты транспортера или из бункера.
13. Правила и приемы ручной разделки рыбы разными способами. Правила и приемы работы на рыборазделочных машинах.
14. Способы разделки рыбы, используемые на предприятии.
15. Нормы отходов и выигрышей при разделке рыбы.
16. Технологические инструкции по производству отдельных видов мороженой продукции.
17. Требования НД к качеству готовой продукции.
18. Требования технологических инструкций по размораживанию.
19. Технологические инструкции по бочковому и чановому посолу рыбы.
20. Приготовление и подкрепление тузлука. Определение концентрации тузлука.
21. Требования НД к качеству соленой рыбы.
22. Технологические инструкции по производству копченой рыбной продукции.
23. Требования НД к качеству копченой продукции.
24. Пороки и дефекты мороженой, соленой и копченой рыбной продукции.
25. Требования к инструментам и приспособлениям при ручной разделке рыбы.
26. Схемы, описание и техническая характеристика технологического оборудования.
27. Правила обслуживания различных видов технологического оборудования и производственных линий.
28. Правила техники безопасности при обслуживании оборудования.