

Комитет по образованию Санкт-Петербурга

**Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Морская техническая академия имени адмирала Д.Н. Сенявина»**

РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО

Педагогическим Советом СПб МТА
протокол № 116

от «31» августа 2023г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб МТА

В.А. Никитин
«31» августа 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины/профессионального модуля

**ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих, обучение по профессии ОКПР 15341 Обработчик рыбы**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

35.02.10. «Обработка водных биоресурсов»

базовой/углубленной подготовки

Номер регистрации _____

Санкт-Петербург
2023

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.10. «Обработка водных биоресурсов» и учебного плана основной профессиональной программы подготовки специалистов среднего звена.

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии _____,
протокол № 1 от «30» августа 2023 г.

Председатель ЦМК _____/Т.Н. Зинченко/

Разработчики:

К.А. Амелянович, зам.зав. ОТМ

Т.Н. Зинченко, зав. лабораторией

Согласовано:

Методист _____/И.А.Князева/

Согласовано:

Начальник методического отдела _____/Е.В.Зарипова/

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики разработана, на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»** и соответствующим ему профессиональным компетенциям (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.

Учебная практика направлена на формирование у курсантов (студентов) профессиональных навыков и умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Программа учебной практики также может быть использована в профессиональной подготовке по профессии ОКПР №15341 Обработчик рыбы. Исходный уровень образования – основное общее. В программах профессиональной переподготовки и повышения квалификации по этой же профессии. Требуемый уровень: профессиональная подготовка.

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 учебной практики 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;
- 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 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.

1.3. Количество часов на учебной практики

учебной практики – 180 часов.

Производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) - **Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы»**, 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по курсам и семестрам													
			1 курс			2 курс			3 курс				4 курс			
			1 с	2 с		3 с	4 с		5 с	6 с			7 с	8с		
			17 нед	18 нед	4 нед	17 нед	17 нед	6 нед	17 нед	12 нед	7 нед	4 нед	17 нед	6 нед	2 нед	4 нед
ПК 5.1-5.5	ПМ.05. Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы»	180						144			36					
	Всего:	180						144			36					

3.2. Содержание обучения по учебной практике

Наименование профессионального модуля (ПМ) и тем учебной практики (производственного обучения)	Содержание учебного материала	Распределение часов по курсам и семестрам													
		Всего часов	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс			
			1 с	2 с		3 с	4 с		5 с	6 с		7 с	8с		
			17 нед	18 нед	4 нед	17 нед	17 нед	6 нед	17 нед	12 нед	7 нед	4 нед	17 нед	6 нед	2 нед
УП.05 ПМ.05. Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы»		180						144			36				
Тема 1. УП.05 Ознакомление с предприятием.	Содержание	6						6							
	Ознакомление с предприятием, инструктаж по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности Участие в транспортных и погрузо-разгрузочных работах.														
Тема 2. УП.05. Организация труда на рабочем месте.	Содержание	6						6							
	Оформление основных видов отгрузочных документов. Организация труда на рабочем месте.														
Тема 3. УП.05. Подготовительные работы.	Содержание	24						24							
	Приемка сырья. Мойка, сортирование. Разделка различными способами. Подготовка продукции к замораживанию.														

Тема 4. УП.05. Производство соленой, пряной, маринованной рыбной продукции и пресервов.	Содержание	36						36								
	Приемка, мойка. Сортирование и аккумулярование рыбы. Ручная и машинная разделка рыбы различными способами. Выполнение основных операций по посолу рыбной продукции. Производство посола рыбы различными способами. Приготовление тузлука, определение концентрации тузлука. Упаковывание и маркирование готовой продукции. Изучение технологических инструкций по производству, упаковки и хранению соленой продукции. Выполнение основных операций по производству пресервов, пряной и маринованной продукции.															
Тема 5. УП.05 . Производство вяленой, сушеной и копченой продукции.	Содержание	36						36								
	Приемка, мойка. Сортирование и аккумулярование рыбы. Ручная и машинная разделка рыбы различными способами. Выполнение основных операций при производстве вяленой и копченой продукции. Правила обслуживания копильных установок.															
Тема 6. УП.05. Производство стерилизованной и пастеризованной продукции.	Содержание	36						36								
	Приемка, мойка. Разделка сырья. Изучение устройства оборудования для пастеризации и стерилизации. Выполнение основных операций при стерилизованной и пастеризованной продукции.															

Тема 7. УП.05. Изготовление рыбных котлет, рыбных палочек, паштетов, масел и других полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.	Содержание Формовка рыбных котлет и других аналогичных изделий вручную. Панировка рыбы, котлет, рыбных палочек и других полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Взвешивание на весах сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции. Измельчение ,перемешивание, взбивание фарша для котлет и других кулинарных изделий вручную и на машинах. Обвязка шпагатом, навешивание и снятие с реек, прутков, клеток батонов рыбной кулинарии. Приготовление льезона. Дозирование, измельчение, перемешивание компонентов для приготовления кулинарных изделий.	30								30						
Дифференцированный зачет по УП.05.	Итоговое занятие по УП.05									6						

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета «Технология обработки водных биоресурсов», лабораторий «Технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов», «Технологического и холодильного оборудования».

Оборудование учебных кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект справочной литературы;
- нормативная и техническая документация;
- наглядные пособия(стенды, альбомы)
- плакаты;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

Оборудование лабораторий:

- рабочие столы для студентов;
- рабочий стол с АРМ преподавателя;
- комплект оборудования и инструментов;
- комплект плакатов, схем, таблиц;
- комплект лабораторных принадлежностей и посуды;
- специализированная мебель: шкаф для реактивов и препаратов, шкаф вытяжной, мойка.

Технические средства обучения:

- лицензионные офисные программы;
- графические редакторы;
- фрагменты производственных программ;

5. плакаты по тематике лекций;

6. базы данных;

7. выход в Интернет.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

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, 2011.
2. Дацун В.М., Сафронова Т.М. Сырье и материалы рыбной промышленности. – М.: Мир, 2014.
3. Касьянов Г.И. Технология переработки рыбы и морепродуктов. – Ростов-на-Дону: Март, 2011

Дополнительные источники:

1. Бредихин С.А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. – М.: Колос, 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.
6. Дипломное проектирование рыбоперерабатывающих производств /В.Д. Богданов, А.А.Ефимов, Э.Н.Ким, Е.Г.Михайлова и др.; под ред. В.М.Дацуна. – М.: Вектор ТиС, 2010.
7. Мезенова О.Я. Биотехнология морепродуктов. - М.: Мир, 2006.
8. Ершов А.М. Технология рыбы и рыбных продуктов. – Нижний Новгород: Вектор Т и С, 2010.
9. Галкина Н.В. Технохимический контроль производства рыбы и рыбных продуктов. – М.: Колос, 2009.
10. Абдульманов Х.А., Балыкова Л.И., Сарайкина И.П. Холодильные машины и установки, их эксплуатация. – М.: Колос, 2006.
11. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Холодильное оборудование.- Ростов-на - Дону: Феникс, 2000.

Интернет – ресурсы:

Информационно-производственный комплекс «Интервод». Интернет-сайт: www.internevod.com.

Информационно-сервисный комплекс «Fisch Information & Services» - www.Fisch.com.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом,.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по каждому модулю.

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики.

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
Определять качество сырья и материалов для производства пищевой продукции из рыбы и морепродуктов.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Разделять рыбу вручную и на машинах различными способами.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства пищевой продукции из рыбы и морепродуктов.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству пищевой продукции из рыбы и морепродуктов.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции.	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.