



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чукотского автономного округа  
«Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель территориально-соседской  
общины коренных малочисленных народов  
Севера в селе Янракиннот

А. В. Рыбачейвын



методическим советом Техникума.  
Протокол от «06» февраля 2026 г. №1

«УТВЕРЖДАЮ»

Исполняющий обязанности директора  
Чукотского северо-восточного техникума  
посёлка Провидения

Е. Н. Кузнецов



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
(ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ)**

Профессия: **15341 ОБРАБОТЧИК РЫБЫ**

Квалификация: **3**

Присваиваемый разряд: **2 разряд**

Форма обучения: **очная**

Срок обучения: **10 месяцев**

Основная образовательная программа профессионального обучения по профессии **15341 Обработчик рыбы** разработана в соответствии с **Профессиональным стандартом «Специалист по добыче (вылову) и обработке водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота»** (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 октября 2020 г. №712н) и с **Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих** (утв. Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 12 октября 2000 года №73), выпуск 50, раздел «Добыча и переработка рыбы и морепродуктов», §28. **Обработчик рыбы и морепродуктов.**

#### **Организация-разработчик**

---

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1. Нормативно-правовая основа разработки программы .....	4
1.3. Требования допуска лиц к профессиональному обучению и к работе .....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....	5
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников .....	5
2.2. Требования к результатам освоения программы.....	5
3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ.....	8
4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК.....	9
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ .....	10
6. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ .....	14
7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ.....	14
7.1. Текущий контроль .....	14
7.2. Промежуточная аттестация обучающихся.....	15
7.3. Итоговая аттестация обучающихся .....	16
8. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ .....	16
8.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса .....	17
8.2. Информационно-методическое обеспечение образовательного процесса .....	17
8.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса .....	17
9. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ.....	18
10. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА.....	18
11. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ .....	18
12. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	18

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1. Нормативно-правовая основа разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки основной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 №273-ФЗ (с изменениями и дополнениями) «Об образовании в Российской Федерации».

- Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

- Приказ Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г. №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся».

Основная программа профессионального обучения разработана в Профессиональном стандарте «Специалист по добыче (вылову) и обработке водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 октября 2020 г. №712н) и с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (утв. Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 12 октября 2000 года №73), выпуск 50, раздел «Добыча и переработка рыбы и морепродуктов», §28. Обработчик рыбы и морепродуктов.

## 1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения слушателями программы профессионального обучения составляет 10 мес.

Требования к образованию и обучению	Наименование профессии, разряд	Срок обучения
Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих (служащих)	Обработчик рыбы, 2 разряд Код: А Уровень квалификации: 3	10 месяцев

## 1.3. Требования допуска лиц к профессиональному обучению и к работе

К освоению основной образовательной программы профессионального обучения допускаются лица, имеющие аттестат об основном общем образовании.

*Особые условия допуска к работе: квалификационные документы; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований); прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда.*

*При наличии разрядов для получения более высокого разряда требуется наличие опыта работы по более низкому (предшествующему) не менее шести месяцев.*

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: вылов и обработка рыбы и морепродуктов на судах рыбопромыслового флота.

Основная цель вида профессиональной деятельности: управление технологическими процессами, организация и ведение технологических процессов добычи (вылова) и обработки водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота и координация работы рыбопромысловых судов в составе рыбодобывающей организации для удовлетворения потребностей населения в безопасных и качественных продуктах питания из рыбы и морепродуктов.

### 2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы обучающийся должен освоить выполнение предусмотренной профессиональным стандартом «Специалист по добыче (вылову) и обработке водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота» обобщенной трудовой функции:

**А. Проведение подготовительных и вспомогательных работ в технологическом процессе добычи (вылова) и обработки водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота,**

а также трудовых функций:

**А/03.3 Выполнение ручных и простейших механизированных операций по обработке водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота:**

Трудовые действия	Изъятие прилова из улова водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота Прием-сдача продуктов промысла и расходных материалов производства продукции из водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота Сортировка продуктов промысла на судах рыбопромыслового флота Контроль процесса замораживания водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота Управление механизмами замораживания водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота и обеспечение заданного режима их работы Выявление и устранение причин снижения производительности скороморозильных аппаратов и ухудшения качества выпускаемой продукции из водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота Загрузка, выгрузка и сортировка брикетов мороженой продукции из водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота Ведение журнала учета готовой продукции из водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота Складирование готовой продукции из водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота в трюмы
Необходимые умения	Определять объект лова, прилов Разделять рыбу и морепродукты Пользоваться глазировочными аппаратами Выполнять работы по первичной переработке, охлаждению и замораживанию рыбы и морепродуктов Выполнять работы по первичной переработке и засолке рыбы

	<p>Выполнять работы по первичной переработке и засолке икры</p> <p>Контролировать режимы хранения рыбы и морепродуктов</p> <p>Эксплуатировать оборудование для упаковки продукции из водных биоресурсов в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Эксплуатировать оборудование для маркировки продукции из водных биоресурсов на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Пользоваться аппаратом для обвязки коробов</p> <p>Обслуживать технологическое оборудование для выполнения ручных и простейших механизированных операций по обработке водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота</p> <p>Заполнять журнал учета готовой продукции из водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота</p> <p>Составлять план размещения груза в трюме рыбопромыслового судна</p> <p>Выполнять ручные и простейшие операции по обработке продуктов промысла на судах рыбопромыслового флота с соблюдением требований охраны труда</p>
Необходимые знания	<p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья (продуктов промысла), полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продукции из водных биоресурсов на технологическом оборудовании</p> <p>Правила маркировки готовой продукции из водных биоресурсов</p> <p>Правила глазировки замороженной продукции</p> <p>Способы и правила несложной технологической обработки рыбы и морепродуктов</p> <p>Назначение спецодежды, специальной обуви и средств индивидуальной защиты для обработки, упаковки, складировании рыбы и морепродуктов</p> <p>Описания объектов лова водных биоресурсов</p> <p>Основные виды и причины брака сырья и готовой продукции из водных биоресурсов</p> <p>Правила оформления приемо-сдаточной документации на рыбу и морепродукты на судах рыбопромыслового флота</p> <p>Правила оказания первой помощи при травмах на производстве на судах рыбопромыслового флота</p> <p>Требования охраны труда при обработке, упаковке, складировании рыбы и морепродуктов на судах рыбопромыслового флота</p>
Особые условия допуска к работе	-
Другие характеристики	Работа осуществляется рабочим определенного локальным нормативным актом разряда в соответствии со сложностью выполняемой работы

В результате освоения программы обучающийся должен освоить выполнение предусмотренной Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (утв. Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 12 октября 2000 года №73), выпуск 50, раздел «Добыча и переработка рыбы и морепродуктов», §28. Обработчик рыбы и морепродуктов:

**Характеристика работ.** Выполнение несложных технологических и вспомогательных операций при обработке рыбы, морепродуктов и икры. Разборка внутренностей рыбы при выработке витаминов. Рубка рыбы на куски при изготовлении технической продукции. Замачивание морских водорослей и мойка льда. Лакировка железных обручей на бочках с икрой. Разлив агарового бульона.

Обертывание мороженных брикетов в пергаментную бумагу. Прокаливание стеклянных банок и крышек в электрическом шкафу. Загрузка рыбы в дефростер. Взвешивание сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с оформлением соответствующей документации. Раскладка и сбор рыбы на площадках при замораживании ее в естественных условиях. Выгрузка рыбы вручную и при помощи механизмов из бочек, ванн, контейнеров. Регулирование поступления рыбы на транспортеры, гидротранспортеры и другие транспортные средства. Укладка банок с консервами в колонны и разборка колонн. Зашивание кулей и мешков с рыбой на машинах. Мойка рыбы вручную с помощью скребка, щетки, мочалки и других приспособлений с удалением остатков пленки и сгустков крови.

Мойка из шланга свежей рыбы, морепродуктов и льда. Чистка, мойка и пропаривание применяемого оборудования и инвентаря.

**Должен знать:** способы и правила несложной технологической обработки рыбы, морепродуктов и икры; способы и правила мойки рыбы, морепродуктов и льда; правила укладки в колонны банок с консервами и их разборки; назначение применяемого оборудования и инвентаря; правила и способы их чистки, мойки и пропаривания.

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ

№ п/п	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Учебная нагрузка слушателей					Распределение по семестрам			
		Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательная аудиторная			1 курс			
				Всего	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	1 семестр	Форма промежуточной аттестации	2 семестр	Форма промежуточной аттестации
<b>1.</b>	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>432</b>	<b>108</b>	<b>324</b>	<b>226</b>	<b>98</b>	<b>324</b>			
1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	48	12	36	32	4	36	ДЗ		
1.2	Промысловая ихтиология	144	36	108	72	36	108	ДЗ		
1.3	Экологические основы природопользования	48	12	36	30	6	36	ДЗ		
1.4	Биологические основы морского промысла	96	24	72	44	28	72	ДЗ		
1.5	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	48	12	36	24	12	36	ДЗ		
1.6	Охрана труда	48	12	36	28	8	36	ДЗ		
<b>2.</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>1 188</b>	<b>108</b>	<b>1 080</b>	<b>236</b>	<b>844</b>	<b>288</b>		<b>792</b>	
<b>2.1</b>	<b>Профессиональный модуль «Выполнение ручных и простейших механизированных операций по обработке водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота»</b>	<b>1 188</b>	<b>108</b>	<b>1 080</b>	<b>236</b>	<b>844</b>	<b>288</b>		<b>792</b>	
2.1.1	Междисциплинарный курс «Технологии производства охлажденной и мороженой продукции из рыбы и морепродуктов»	180	36	144	84	60	144	ДЗ		
2.1.2	Междисциплинарный курс «Технологии производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из рыбы и морепродуктов»	180	36	144	88	56	144	ДЗ		
2.1.3	Междисциплинарный курс «Технологии производства копченой, вяленой и сушеной продукции из рыбы и морепродуктов»	180	36	144	64	80			144	ДЗ
2.1.4	Учебная практика	504		504		504			504	ДЗ
2.1.5	Производственная практика	144		144		144			144	ДЗ
<b>3.</b>	<b>ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН)</b>	<b>36</b>		<b>36</b>					<b>36</b>	<b>КЭ</b>
	<b>ВСЕГО ЗА КУРС ОБУЧЕНИЯ</b>	<b>1 656</b>	<b>216</b>	<b>1 440</b>			<b>612</b>		<b>792</b>	



## 5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ

№ п/п	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Разделы, темы
<b>1. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>		
<b>1.1</b>	<b>Основы микробиологии, санитарии и гигиены</b>	<b>РАЗДЕЛ I. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ</b>
		Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов
		Тема 1.2. Основные пищевые отравления и пищевые инфекции
		Тема 1.3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве
		<b>РАЗДЕЛ II. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ</b>
		Тема 2.1. Санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, одежде
		Тема 2.2. Правила личной гигиены работников пищевых производств
		Тема 2.3. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения
<b>1.2</b>	<b>Промысловая ихтиология</b>	<b>РАЗДЕЛ I. ПРОМЫСЛОВАЯ ИХТИОЛОГИЯ</b>
		Тема 1.1. Введение. Формальная теория жизни рыб
		Тема 1.2 Биологические основы рыболовства. Популяционные параметры
		Тема 1.3. Смертность рыб. Виртуально-популяционный анализ
		Тема 1.4. Воспроизводство и пополнение стада рыб. Рост и продуктивность популяций
		Тема 1.5. Аналитические промысловые модели. Влияние интенсивности и селективности на параметры популяции
		Тема 1.6. Общие закономерности динамики эксплуатируемых популяций рыб. Концепция перелова
		Тема 1.7. Оптимальный улов. Биологические основы регулирования рыболовства. Основы промыслового прогнозирования
<b>1.3</b>	<b>Экологические основы природопользования</b>	<b>РАЗДЕЛ I. ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ</b>
		Тема 1.1. Экологическая система. Закономерности воздействия факторов среды на живые организмы
		<b>РАЗДЕЛ II. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ПРИРОДЫ И ОБЩЕСТВА</b>
		Тема 2.1. Концепция устойчивого развития общества
		Тема 2.2. Природные ресурсы и их рациональное использование
		Тема 2.3. Деградация почв и мелиоративные мероприятия
		Тема 2.4. Экологический мониторинг
		<b>РАЗДЕЛ III. ПРАВОВЫЕ И СОЦИАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ</b>
Тема 3.1. Функции и методы государственного экологического управления		

		<p>Тема 3.2. Экологический контроль</p> <p><b>РАЗДЕЛ IV. СОСТОЯНИЕ ПРИРОДНЫХ РЕСУРСОВ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ В РОССИИ</b></p> <p>Тема 4.1. Современные проблемы состояния природных ресурсов и окружающей среды</p> <p>Тема 4.2. Использование минеральных ресурсов</p> <p>Тема 4.3. Сельскохозяйственное природопользование</p> <p>Тема 4.4. Атмосферный воздух</p> <p>Тема 4.5. Водные ресурсы</p> <p>Тема 4.6. Биоразнообразие</p> <p>Тема 4.7. Загрязнение окружающей среды</p>
1.4	Биологические основы морского промысла	<p><b>РАЗДЕЛ I. ОСНОВЫ ПРОМЫСЛОВОЙ ИХТИОЛОГИИ И СЫРЬЕВОЙ БАЗЫ РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</b></p> <p>Тема 1.1. Внешнее строение и движение рыб</p> <p>Тема 1.2. Мышцы и скелет рыб</p> <p>Тема 1.3. Основные сведения о внутреннем строении рыб</p> <p>Тема 1.4. Рыба и внешняя среда</p> <p>Тема 1.5. Систематика промысловых рыб. Характеристика основных промысловых семейств рыб</p> <p>Тема 1.6. Основы ихтиопатологии</p> <p>Тема 1.7. Нерыбные объекты промысла</p> <p>Тема 1.8. Аквакультура</p> <p>Тема 1.9. Краткая характеристика промысловых водоемов Российской Федерации и основных районов промысла в Мировом океане</p> <p><b>РАЗДЕЛ II. ОСНОВЫ ТОКСИКОЛОГИИ И САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБЫ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ</b></p> <p>Тема 2.1 Основы водной токсикологии. Влияние токсикантов на обмен веществ рыбы</p> <p>Тема 2.2. Основы санитарной и паразитарной экспертизы рыбы и рыбных продуктов</p> <p><b>РАЗДЕЛ III. ПРОМЫШЛЕННОЕ РЫБОЛОВСТВО</b></p> <p>Тема 3.1 Орудия и способы промышленного рыболовства</p> <p>Тема 3.2. Орудия и способы рыболовства во внутренних водоемах</p> <p>Тема 3.3. Орудия и способы промысла морских беспозвоночных и водорослей</p> <p>Тема 3.4. Организация и техника промысловой разведки</p> <p>Тема 3.5. Правила рыболовства и охранные мероприятия</p>
1.5	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	<p><b>РАЗДЕЛ I. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b></p> <p>Тема 1.1. Принципы рыночной экономики</p> <p>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования</p> <p><b>РАЗДЕЛ II. ОСНОВЫ ТРУДОВОГО ПРАВА И ФОРМЫ ОПЛАТЫ ТРУДА</b></p> <p>Тема 2.1. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения</p> <p>Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда</p>
1.6	Охрана труда	<p><b>РАЗДЕЛ 1. ОХРАНА ТРУДА</b></p> <p>Тема 1.1. Основные положения трудового права в</p>

		Российской Федерации
		Тема 1.2. Организация работы по охране труда на предприятии
		Тема 1.3. Основные вредные и опасные производственные факторы, их влияние на здоровье работающих
		Тема 1.4. Основные понятия об опасности электрического тока. Основные понятия о пожарной безопасности и порядок действия работников при пожаре
		Тема 1.5. Порядок расследования несчастных случаев на производстве. Приемы оказания первой доврачебной медицинской помощи
		Тема 1.6. Изучение инструкции по охране труда по видам работ
<b>2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>		
<b>2.1. Профессиональный модуль «Выполнение ручных и простейших механизированных операций по обработке водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота»</b>		
<b>2.1.1</b>	<b>Междисциплинарный курс «Технологии производства охлажденной и мороженой продукции из рыбы и морепродуктов»</b>	<b>РАЗДЕЛ 1. ОХЛАЖДЕНИЕ И ЗАМОРАЖИВАНИЕ РЫБНОГО СЫРЬЯ</b>
		Тема 1.1. Современное состояние производства мороженой продукции из гидробионтов, роль и значение холода в ТПВС
		Тема 1.2. Охлаждение рыбы
		<b>РАЗДЕЛ 2. ГЛАЗИРОВАНИЕ</b>
		Тема 2.1. Глазирование - важный процесс при обработке мороженой продукции
		Тема 2.2. Размораживание
<b>2.1.2</b>	<b>Междисциплинарный курс «Технологии производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из рыбы и морепродуктов»</b>	<b>РАЗДЕЛ 1. ПРОИЗВОДСТВО СОЛЕННОЙ, МАРИНОВАННОЙ, ПРЯНОЙ ПРОДУКЦИИ И ПРЕСЕРВОВ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ</b>
		Тема 1.1. Производство соленой рыбы
		Тема 1.2. Производство пряной и маринованной рыбы
		Тема 1.3. Посол сельди
		Тема 1.4. Производство сельди пряного посола и маринованной (бочковой)
		Тема 1.5. Производство икорных продуктов
		Тема 1.6. Производство пресервов
		Тема 1.7. Пресервы пасты
		Тема 1.8. Эксплуатация технологического оборудования для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов
<b>2.1.3</b>	<b>Междисциплинарный курс «Технологии производства копченой, вяленой и сушеной продукции из рыбы и морепродуктов»</b>	<b>РАЗДЕЛ I. КОПЧЕНИЕ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ</b>
		Тема 1.1. Технология производства копченых рыбных продуктов
		Тема 1.2. Продукты холодного и горячего копчения
		<b>РАЗДЕЛ II. ВЯЛЕНИЕ И СУШКА РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ</b>
		Тема 2.1. Вяление рыбы
		Тема 2.2. Сушка рыбы
<b>2.1.4</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>РАЗДЕЛ I. ПРОИЗВОДСТВО ОХЛАЖДЕННОЙ И МОРОЖЕНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ</b>
		Тема 1.1. Обслуживание технологического и

		холодильного оборудования для производства охлажденной и мороженой продукции из рыбы и морепродуктов
		Тема 1.2. Охлаждение рыбного сырья
		Тема 1.3. Замораживание рыбного сырья
		Тема 1.4. Глазирование рыбного сырья
		Тема 1.5. Размораживание рыбного сырья
		Тема 1.6. Предотвращение возможности возникновения брака готовой охлажденной и мороженой продукции из рыбы и морепродуктов
		<b>РАЗДЕЛ II. ПРОИЗВОДСТВО СОЛЕННОЙ, МАРИНОВАННОЙ, ПРЯНОЙ ПРОДУКЦИИ И ПРЕСЕРВОВ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ</b>
		Тема 2.1. Обслуживание технологического оборудования для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из рыбы и морепродуктов
		Тема 2.2. Изготовление соленой и пряной рыбы
		Тема 2.3. Изготовление маринованной рыбной продукции
		Тема 2.4. Посол рыбы в тузлуках
		Тема 2.5. Приготовление пряных смесей и заливок и хранение пряностей
		Тема 2.6. Пряный посол рыбы
		Тема 2.7. Бочковый посол рыбы
		Тема 2.8. Изготовление соленого полуфабриката, соленой и соленой с пряностями
		Тема 2.9. Производство пресервов
		Тема 2.10. Изготовление зернистой баночной, зернистой пастеризованной икры
		Тема 2.11. Предотвращение возможности возникновения брака готовой соленой, маринованной, пряной продукции из рыбы и морепродуктов
		<b>РАЗДЕЛ III. ПРОИЗВОДСТВО КОПЧЕНОЙ, ВЯЛЕНОЙ И СУШЕНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ</b>
		Тема 3.1. Обслуживание технологического оборудования для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из рыбы и морепродуктов
		Тема 3.2. Копчение рыбы
		Тема 3.3. Вяление рыбы
		Тема 3.4. Сушка рыбы
		Тема 3.5. Предотвращение возможности возникновения брака готовой копченой, вяленой и сушеной продукции из рыбы и морепродуктов
2.1.5	Производственная практика	1.1. Ознакомление с материально-технической базой предприятия. Инструктаж по технике безопасности. Обслуживание технологического оборудования для обработки рыбы и морепродуктов
		1.2. Выполнение основных ручных и механизированных технологических операций производства охлажденной и

		мороженой продукции
		1.3. Выполнение основных ручных и механизированных технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из рыбы и морепродуктов
		1.4. Выполнение основных ручных и механизированных технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции

## **6. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

Лица, прошедшие профессиональное обучение, должны быть готовы к выполнению работ по профессии и обладать профессиональными компетенциями, указанными в пункте 2.2.

## **7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ**

### **7.1. Текущий контроль**

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку знаний и умений слушателей по всем изучаемым в данном семестре дисциплинам. Текущий контроль знаний и умений слушателей осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных работах и практических занятиях, контрольной работе), в период прохождения производственной (профессиональной) практики, внеаудиторной самостоятельной работы, установленных рабочей программой учебной дисциплины или профессионального модуля.

Текущий контроль знаний и умений, его виды и формы предусматриваются планами учебных занятий на усмотрение преподавателя.

Результаты текущего контроля знаний и умений слушателей выставляются преподавателем в журнале учебных занятий.

При текущем контроле по профессиональному модулю проверяется уровень достижения слушателем практического опыта, умений и знаний, установленных рабочей программой профессионального модуля.

Для проведения текущего контроля преподаватель использует различные методы и средства, обеспечивающие объективность оценки знаний, умений и практического опыта слушателей. Виды и формы текущего контроля знаний и умений указываются в планах учебных занятий.

#### Лабораторные работы и практические занятия.

Содержание лабораторных и практических занятий фиксируется в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей. Оценки за выполненные лабораторные и практические занятия выставляются по пятибалльной системе и учитываются как показатели текущей успеваемости слушателей.

#### Учебная и производственная практика.

В период прохождения учебной и производственной практики предусматривается текущий контроль выполнения индивидуальных заданий.

#### Самостоятельная работа студентов.

В рабочей программе учебной дисциплины, профессионального модуля, перспективно-тематическом плане учебной дисциплины, профессионального модуля, определяются формы и методы текущего контроля результатов самостоятельной работы слушателей.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине.

#### Контрольная работа.

Контрольные работы по дисциплине, как форма текущего контроля знаний и умений слушателей, планируются преподавателем, указываются в поурочных планах. Контрольные

работы могут проводиться по разделам учебной дисциплины.

Итоги текущего контроля за семестр по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, в учебном плане по которому в данном семестре предусмотрена форма промежуточной аттестации (зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен), выставляются отдельной колонкой в журнале учебных занятий.

## 7.2. Промежуточная аттестация обучающихся

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности слушателей по каждой дисциплине и профессиональному модулю. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет (по некоторым дисциплинам);
- дифференцированный зачет (по некоторым дисциплинам; по учебным и производственным практикам в форме проверочной работы);
- экзамен (по некоторым дисциплинам; по междисциплинарным курсам профессионального модуля).

Форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации определяется рабочим учебным планом.

**Зачет** является формой промежуточной аттестации обучающихся в ходе изучения курсовых дисциплин и проводится в последнюю неделю семестра.

Зачет выставляется по итогам практических занятий. Зачет проводится за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, междисциплинарного курса, практики.

При выставлении зачета преподаватель в ведомости ставит отметку **«зачтено»** и свою подпись. Если обучающийся не получает зачета, преподаватель в ведомости ставит отметку **«не зачтено»** и свою подпись. При неявке обучающегося на зачет в ведомость делается запись **«не явился»**.

Проведение **дифференцированного зачета** предусматривается в рабочей программе учебной дисциплины и плане учебных и производственных практик как итоговое занятие. Дифференцированный зачет может проводиться в устной, письменной форме, в форме выполнения тестовых и практических заданий. Дифференцированный зачет проводится за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, междисциплинарного курса, практики.

Задания к дифференцированному зачету разрабатываются преподавателем дисциплины, междисциплинарного курса, практики с учётом требования ЕКС по профессии и должны предусматривать как теоретические, так и/или практические задания. Перечень вопросов и/или практических задач разрабатывается преподавателями дисциплины, междисциплинарного курса, практики, обсуждается на предметно-цикловых комиссиях по направлению дисциплин. Количество вопросов и/или практических задач в перечне должно превышать количество вопросов и/или практических задач, необходимых для составления билетов.

На основе разработанного и объявленного обучающимся перечня вопросов и/или практических задач, рекомендуемых для подготовки к дифференцированному зачету, составляются билеты (варианты), содержание которых до слушателей не доводится. Могут быть применены тестовые задания.

При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в следующих уровнях: **отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно**.

На **экзамене** могут быть аттестованы обучающиеся, не имеющие текущей задолженности по экзаменационной дисциплине.

К началу проведения экзамена должны быть подготовлены следующие документы:

- экзаменационные билеты (контрольно-оценочные средства);
- наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы и образцы техники, разрешенные к использованию на экзамене;
- экзаменационная ведомость;

- журнал учебных занятий.

Экзамен проводится в специально подготовленных помещениях.

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данной дисциплине или междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе.

Оценка, полученная на экзамене, заносится преподавателем в экзаменационную ведомость (в том числе и неудовлетворительные).

Экзаменационная оценка за текущий семестр является итоговой независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу. При проведении экзамена уровень подготовки обучающегося оценивается в следующих уровнях: **отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно.**

### **7.3. Итоговая аттестация обучающихся**

Итоговая аттестация, независимо от форм получения образования, является обязательной.

**Итоговая аттестация проводится в форме выполнения и защиты выпускной практической квалификационной работы и квалификационного экзамена.**

**Выпускная практическая квалификационная работа** выполняется обучающимся (выпускником) во время производственной практики по заранее распределенной теме. По окончании выполнения выпускной практической квалификационной работы обучающийся проходит процедуру ее защиты перед экзаменационной комиссией. Выполнение и защита выпускной практической квалификационной работы проводится в соответствии с Методическими рекомендациями по выполнению выпускной практической квалификационной работы (ВПКР) для обучающихся по основной образовательной программе профессионального обучения (профессиональной подготовки).

**Квалификационный экзамен** проверяет готовность слушателя к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него практического опыта.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований по профессии. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Тексты экзаменационных билетов должны быть рассмотрены на заседании предметно-цикловой комиссии и утверждены заместителем директора.

Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение слушателем всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части и практик. Возможно проведение промежуточной аттестации по отдельным элементам программы профессионального модуля.

**К итоговой аттестации не допускаются** выпускники, не освоившие программу профессионального обучения в полном объеме.

Досрочное проведение итоговой аттестации не проводится.

По окончании итоговой аттестации экзаменационной комиссией принимается однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» с выставлением оценки по пятибалльной шкале. В протоколе квалификационного экзамена запись будет иметь вид: «*Вид профессиональной деятельности освоен с оценкой «\_\_\_»*».

Лица, прошедшие полный курс теоретического и производственного обучения и успешно сдавшие квалификационный экзамен получают свидетельство по профессии.

## **8. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Ресурсное обеспечение ООППО сформировано на основе требований к условиям реализации программы профессионального обучения по профессии **15341 Обработчик рыбы.**

## **8.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной образовательной программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. Мастера производственного обучения на 1 – 2 разряда выше рабочего.

## **8.2. Информационно-методическое обеспечение образовательного процесса**

Для реализации программы профессионального обучения имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Основная программа профессионального обучения обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам программы профессионального обучения.

Реализация ОППО обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин ОППО. В техникуме действуют компьютерные классы, в которых проводятся занятия по различным дисциплинам направления подготовки.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению практических работ).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам, изданными за последние пять лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

## **8.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Для реализации ООППО создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

## **9. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

Приложения №\_\_\_\_\_.

## **10. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

Приложения №\_\_\_\_\_.

## **11. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

Приложение №\_\_\_\_\_.

## **12. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Приложение №\_\_\_\_\_.