АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

учебных дисциплин /профессиональных модулей

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ

по профессии 35.01.17 Обработчик рыбы и морепродуктов

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП, РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА, РУССКИЙ ЯЗЫК

ОУП. 01 «Русский язык и литература. Русский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

1.1 Учебная дисциплина «Русский язык и литература. Русский язык» входит в состав общих

общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования по профессии СПО по профессии 35.01.17 Обработчик рыбы и морепродуктов.

Аннотация составлена на основании примерной программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» профессиональных образовательных организаций ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательные дисциплины (ОУД.01), относится к общим дисциплинам.

1.3.. Цели учебной дисциплины:

- совершенствование общенаучных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);

- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка,

правильно стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

.1.4. Результаты освоения учебной дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

- личностных:

— воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

— понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

— осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

— формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

— способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

— готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

— способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

- метапредметных:

— владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

— владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

— применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной,

общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

— овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

— готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

— умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

- предметных:

— сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

— сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на

материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

— владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

— владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

— владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

— сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

— сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

— способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

— владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

— сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка (всего) 175,5

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) 117

Самостоятельная работа обучающегося (всего) 58,5

Итоговая аттестация в форме экзамена

Аннотация к рабочей программе учебного предмета

Английский язык

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.17 Обработчик рыбы и морепродуктов.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованавсеми образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной укрупненной группе профессий.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина «Иностранный язык» относится к естественно-научному профилю.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины :**

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

**дальнейшее развитие** иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

***речевая компетенция*** – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

***языковая компетенция*** – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

***социокультурная компетенция*** – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

***компенсаторная компетенция* –** дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

***учебно-познавательная компетенция* –** развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

**развитие и воспитание** способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределениюв отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых 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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Максимальная учебная нагрузка 125 часов

Обязательная аудиторная учебная нагрузка 78 часов

Самостоятельная работа обучающихся 47 часов

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ИСТОРИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС), профессионального стандарта по специальности среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу подготовки специалистов среднего звена по специальности (специальностям) среднего профессионального образования, 35.01.17 Обработчик рыбы и морепродуктов.

* 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе образовательного стандарта среднего (полного) общего образования по истории, примерной программы учебной дисциплины История по предназначенной для профессий среднего профессионального образования, 35.01.17 Обработчик рыбы и морепродуктов.

* 1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Учебная дисциплина История относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

* 1. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цель:

Формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории.

Задачи:

* рассмотреть основные этапы развития России;
* показать направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;
* сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;
* показать целесообразность учета исторического опыта в современном социально-экономическом, политическом и культурном развитии России.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;
* выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;
* сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
* основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;
* назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;
* о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
* содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, планировать получение дополнительного профессионального образования (повышение квалификации).

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося **196 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **128 часов**;

самостоятельной работы обучающегося **68 часов**

практических и лабораторных работ **24 часа.**

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (с изменениями на 29 июня 2017 года), примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание», предназначенной для профессии СПО 35.02.17 Обработчик рыбы и морепродуктов. 35.01.17 Обработчик рыбы и морепродуктов.

* 1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета «Обществознание» разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.02. 2012 № 413; с изменениями и дополнениями от 29.12.2014, 31.12.2015, 29.06.2017), предъявляемыми к структуре, содержанию и результатам освоения учебного предмета «Обществознание» по профессии СПО 35.02.17 Обработчик рыбы и морепродуктов. 35.01.17 Обработчик рыбы и морепродуктов, по укрупненной группе профессий 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйств).

* 1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Предмет «Обществознание» является предметом общеобразовательного учебного цикла в соответствии с гуманитарным профилем профессионального образования.

Предмет является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Уровень освоения предмета в соответствии с ФГОС среднего общего образования углубленный.

Изучение учебного предмета «Обществознание» завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета в рамках освоения ППССЗ на базе основного общего образования.

* 1. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цель:

Развитие личности на стадии начальной социализации, становление право­мерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка

Задачи:

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового само­сознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Рос­сийской Федерации;

- развитие личности на стадии начальной социализации, становление право­мерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;

- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-право­вых дисциплин;

- умение получать информацию из различных источников, анализировать, си­стематизировать ее, делать выводы и прогнозы;

- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- формировать мотивацию к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;

- применять полученных знаний и умений в практической деятельности в раз­личных сферах общественной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Информацию из различных источников, а также способы её анализировать, си­стематизировать ее, делать выводы и прогнозы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, планировать получение дополнительного профессионального образования (повышение квалификации).

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

максимальной учебной нагрузки обучающегося **190 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **139 часов**;

самостоятельной работы обучающегося **51 час**

практических и лабораторных работ **20 часов.**

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРЕДМЕТА

ИНФОРМАТИКА

Учебный предмет «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Учебный предмет «Информатика» входит в состав общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования по профессии СПО 35.02.17 Обработчик рыбы и морепродуктов. Составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Информатика является предметом общеобразовательного учебного цикла по выбору в соответствии с социально-экономическим профилем профессионального образования.

Предмет является профильным учебным предметом из обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы предмета «Информатика» направлено на достижение следующих **целей:**

• формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

• формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

• формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

• развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

• приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

• приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

• владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика»

обеспечивает достижение обучающимся следующих результатов:

• личностных:

чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

осознание своего места в информационном обществе;

готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных

технологий;

умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий, как в профессиональной деятельности, так и в быту;

готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

• метапредметных:

умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и

процессов;

использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет; умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

•

предметных:

сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов

формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта

(процесса);

— владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

— сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

— понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

— применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Вид промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ОСНОВЫ ПРОМЫСЛОВОЙ ИХТИОЛОГИИ И ГИДРОБИОЛОГИИ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО)  **35.01.17 Обработчик рыбы и морепродуктов, по укрупненной группе специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**дисциплина входит в общепрофессиональная дисциплина, входящая в профессиональный цикл ОПОП по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО **35.01.17 Обработчик рыбы и морепродуктов**.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- различать различные виды рыб по внешним признакам;

- пользоваться определителями рыб;

- определять промысловый размер рыбы;

- определять заражённость рыбного сырья наиболее распространёнными видами гельминтов.

**знать:**

- основные виды промысловых рыб и их хозяйственную ценность; - основные группы кормовых, хищных, паразитических и промысловых гидробионтов; -  основные виды ядовитых и ядоносных рыб;

-  основные гельминтозы рыб.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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, клиентами.

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением санитарных норм и правил, требований охраны труда и экологической безопасности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Определять качество сырья и материалов для производства охлажденной и мороженой продукции.

ПК 2.1. Определять качество сырья и материалов для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов.

ПК 3.1. Определять качество сырья и материалов для производства копченой, вяленой и сушеной продукции.

ПК 4.1. Определять качество сырья и материалов для производства стерилизованных консервов.

ПК 5.1. Определять качество сырья и материалов для изготовления кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен совершенствовать следующие **личностные результаты:**

ЛР 10. Заботиться о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11. Проявлять уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 13. Демонстрировать готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР 14. Проявлять сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 15. Проявлять гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР 16. Принимать основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

ЛР 17. Проявлять ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

ЛР 18. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, способный нести ответственность за результат

ЛР 19. Способность работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ЛР 20. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося  117 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

в форме практической подготовки - часов;

самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), материально-техническое обеспечение дисциплины.

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее СПО): - 35.01.17 Обработчик рыбы и морепродуктов.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

- пользоваться микроскопической оптической техникой;

- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные группы микроорганизмов, их классификацию;

- значение микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных;

- микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;

- правила отбора, доставки и хранения биоматериала;

- типы питательных сред и правила работы с ними;

- методы стерилизации и дезинфекции;

- понятия патогенности и вирулентности;

- чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;

- формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю,

одежде, транспорту и др.;

- правила личной гигиены работников;

- нормы гигиены труда;

- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;

- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;

- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **овладевать**:

***общими компетенциями, включающими в себя способность***

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

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.

***Профессиональными компетенциями, соответствующие основным видам профессиональной деятельности***

ПК 1.1. Проводить гидрологические исследования на рыбохозяйственных водоемах.

ПК 1.2. Оценивать состояние ихтиофауны.

ПК 1.3. Систематизировать и обрабатывать ихтиологический материал.

ПК 1.4. Отбирать и обрабатывать гидробиологические и гидрохимические пробы.

ПК 2.1. Формировать, содержать и эксплуатировать ремонтно-маточное стадо.

ПК 2.2. Выращивать посадочный материал.

ПК 2.3. Выращивать товарную продукцию.

ПК 2.4. Разводить живые корма.

ПК 2.5. Организовать перевозку гидробионтов.

ПК 2.6. Эксплуатировать гидротехнические сооружения и технические средства рыбоводства и рыболовства.

ПК 2.7. Проводить диагностику, терапию и профилактику заболеваний гидробионтов.

ПК 3.1. Организовывать и выполнять работы по поддержанию численности и рациональному использованию ресурсов гидробионтов во внутренних водоемах.

ПК 3.2. Выполнять работы по охране и рациональному использованию ресурсов среды обитания гидробионтов.

ПК 3.3. Организовывать и регулировать любительское и спортивное рыболовство.

ПК 3.4. Обеспечивать охрану водных биоресурсов и среды их обитания от незаконного промысла.

ПК 4.1. Планировать работу участка.

ПК 4.2. Организовывать выполнение работ и оказание услуг в области рыбоводства.

ПК 4.3. Контролировать ход выполнения работ исполнителями.

ПК 4.4. Оценивать результаты деятельности исполнителей.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

ЛР 18 Принимающий решения в стандартных и нестандартных ситуациях, способный нести ответственность за результат

ЛР 19 Способный работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ЛР 20 Ориентирующийся в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося 19 часов,

в форме практической подготовки 18 часов.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РЫБОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **НПО 35.01.17 Обработчик рыбы и морепродуктов, по укрупненной группе специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**дисциплина входит в профессиональный цикл.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Цель - усвое­ние правовых основ рациональной экс­плу­а­­тации водных биоре­сур­сов.

Задачи - изучение правовой базы рыбохозяйственной деятельности; знакомство с организацией работы органов рыбоохраны, порядком охраны внутренних водоемов и  Мирового океа­­на от за­грязнения; биологическое обоснование правил рыбо­лов­с­тва; знакомство с формами и ме­рами ответственности за нарушения рыбо­хо­зяй­с­твен­но­го законодательства; получение навыков проведения ры­бо­хо­зяй­ствен­ной экспертизы и оценки ущерба, наносимому  рыбному хозяйству.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в общих вопросах экономики  отрасли;

- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои правовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- правовые и организационные основы деятельности на рыбохозяйственных водоемах; - научно обосно­ванные правила эксплуатации запасов гидробионтов и их охpаны; -  ме­ры ответственности за нарушения рыбо­хо­зяй­с­твен­но­го законодательства; -  принципы и процедуры ры­бо­хо­зяй­ствен­ной экспертизы и методик оценки ущерба, наносимому  рыбному хозяйству;

- методы управления водными биоресурсами;

-  методы контроля за состоянием рыбохозяйственных водоемов и объектами промысла; -  методы проведения ры­бо­хо­зяй­ствен­ной экспертизы;

-  методики оценки ущерба, наносимому  рыбному хозяйству.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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, клиентами.

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением санитарных норм и правил, требований охраны труда и экологической безопасности.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося  54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ПРОИЗВОДСТВО ОХЛАЖДЁННОЙ И МОРОЖЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО  **35.01.17 «Обработчик рыбы и морепродуктов»** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности - **производство охлажденной и мороженой продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

**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:**

- определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;

- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов;

- оформления документов, удостоверяющих качество продукции;

**уметь:**

- вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией;

- выполнять технологические расчеты по производству продукции;

- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;

- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции;

- анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;

- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;

- составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией;

- давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;

- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;

- производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;

- осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

**знать:**

- об основных направлениях и перспективах производства пищевой продукции из водных биоресурсов;

- основные виды пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, копченая, вяленая, и сушеная, консервированная, соленая, маринованная, пряная и пресервы;

- о значении холода в рыбообрабатывающей промышленности;

- сущность процесса и способы размораживания мороженой продукции;

- сущность технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;

- требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;

- виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования;

- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;

- пороки продукции и способы их предупреждения;

- принципы организации, методы и способы технохимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;

- правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;

- типовые схемы контроля производства пищевой продукции;

- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для погрузо-разгрузочных и транспортных работ; для мойки и сортировки рыбы; для разделки рыбы и нерыбных объектов промысла; для охлаждения и замораживания; для приведения продукции в товарный вид; для дефростации мороженого сырья; технологических линий для производства различных видов продукции;

- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 162 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.

АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО СОЛЕНОЙ, ПРЯНОЙ ПРОДУКЦИИ И ПРЕСЕРВОВ

Рабочая программа профессионального модуля соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи профессионального модуля, место профессионального модуля в структуре ОПОП, требования к результатам освоения профессионального модуля, объем профессионального модуля и виды учебной работы, содержание профессионального модуля (содержание разделов профессионального модуля, виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение профессионального модуля (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), материально-техническое обеспечение профессионального модуля.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО

35.01.17 Обработчик рыбы и морепродуктов, входящую в укрупненную группу профессий 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из рыбы и морепродуктов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Определять качество сырья и материалов для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов.

ПК 2.2. Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов.

ПК 2.3. Осуществлять техническое обслуживание оборудования для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов.

ПК 2.4. Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов.

ПК 2.5. Предотвращать возможность возникновения брака готовой соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной  подготовке  по профессии Обработчик рыбы и морепродуктов при наличии образования. Опыта работы не требуется

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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 соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов;

уметь:

обслуживать технологическое оборудование для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из рыбы и морепродуктов;

определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции;

предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции;

знать:

требования ГОСТ и ТУ к качеству соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из рыбы и морепродуктов;

    основные виды и причины брака готовой соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 210 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 164 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 46 часов;

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.02 Производство соленой, пряной продукции и пресервов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 2.1. Определять качество сырья и материалов для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов.

ПК 2.2. Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов.

ПК 2.3. Осуществлять техническое обслуживание оборудования для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов.

ПК 2.4. Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов.

ПК 2.5. Предотвращать возможность возникновения брака готовой соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

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

Итоговая аттестация – экзамен квалификационный

АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ПРОИЗВОДСТВО СТЕРИЛИЗОВАННЫХ КОНСЕРВОВ

Рабочая программа профессионального модуля соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи профессионального модуля, место профессионального модуля в структуре ОПОП, требования к результатам освоения профессионального модуля, объем профессионального модуля и виды учебной работы, содержание профессионального модуля (содержание разделов профессионального модуля, виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение профессионального модуля (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), материально-техническое обеспечение профессионального модуля.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.17 «Обработчик рыбы и морепродуктов» в части освоения основного вида профессиональной деятельности - производство стерилизованных консервов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Определять качество сырья и материалов для производства стерилизованных консервов.

ПК 4.2. Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства консервов.

ПК 4.3. Осуществлять техническое обслуживание оборудования для производства консервов.

ПК 4.4. Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству консервов.

ПК 4.5. Предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции стерилизованных консервов.

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 стерилизованных консервов;

уметь:

- обслуживать технологическое оборудование для производства консервов;

- определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства консервов;

- предотвращать возможность возникновения брака консервов;

знать:

- требования ГОСТ и ТУ к качеству стерилизованных консервов из рыбы и морепродуктов;

- основные виды и причины брака консервов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 224 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 77

(47 теор.+30 пр.) часов;

самостоятельной работы обучающегося –39 часов;

учебная практика – 108 часов.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.04 Производство стерилизованных консервов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 4.1 Определять качество сырья и материалов для производства стерилизованных консервов

ПК 4.2 Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства консервов

ПК 4.3 Осуществлять техническое обслуживание оборудования для производства консервов

ПК 4.4 Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству консервов

ПК 4.5 Предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции стерилизованных консервов

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость 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, клиентами

ОК 7 Организовывать собственную деятельность с соблюдением санитарных норм и правил, требований охраны труда и экологической безопасности

ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Итоговая аттестация – экзамен квалификационный

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПМ 05

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), материально-техническое обеспечение дисциплины.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.17 «Обработчик рыбы и морепродуктов» в части освоения основного вида профессиональной деятельности – приготовление кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Определять качество сырья и материалов для изготовления кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.

ПК 5.2. Производить полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов.

ПК 5.3. Готовить, порционировать и оформлять простые блюда из рыбы и морепродуктов. Обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы, способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

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.

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 стерилизованных консервов;

уметь:

- обслуживать технологическое оборудование для производства консервов;

-определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства консервов;

- предотвращать возможность возникновения брака консервов;

знать:

-требования ГОСТ и ТУ к качеству стерилизованных консервов из рыбы и морепродуктов;

- основные виды и причины брака консервов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 741 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 86

(40 теор.+46 пр.) часов;

самостоятельной работы обучающегося –43 часа;

учебная практика – 468 часов;

производственной практики – 144 часа.