

Аннотации рабочих программ дисциплин (профессиональных модулей)

| | |
|---|---------------|
| ОГСЭ. Общий гуманитарный и социально- экономический цикл | |
| Название: | |
| ОГСЭ.01 Основы философии | |
| Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | |
| ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10 | |
| Результаты освоения дисциплины (модуля) | уметь: |
| | знать: |
| <p>ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p> <p>определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;</p> <p>определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей;</p> <p>сформулировать представление об истине и смысле жизни.</p> <p>основные категории и понятия философии;</p> <p>роль философии в жизни человека и общества;</p> <p>основы философского учения о бытии;</p> <p>сущность процесса познания;</p> <p>основы научной, философской и религиозной картин мира;</p> <p>об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры окружающей среды;</p> <p>о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.</p> | |
| Содержание: | |
| <p>Основные понятия и предмет философии. Философия Древнего мира и средневековая философия. Философия Возрождения и Нового времени. Современная философия. Методы философии и ее внутреннее строение. Учение о бытие и теория познания. Философская антропология. Этика и социальная философия. Место философии в духовной культуре и ее значение</p> | |
| Форма промежуточной аттестации: | |
| Дифференцированный зачет | |
| Название: | |
| ОГСЭ.02 История | |
| Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | |
| ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10 | |
| уметь: | |
| <p>ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;</p> <p>выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых, социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p>сравнивать, делать выводы, составлять тезисы и проекты решений по предложенным проблемам;</p> <p>осуществлять оперативный поиск информации для решения проблемных вопросов и профессиональных</p> | |

| | | |
|--|--------------------|---|
| | | задач; широко использовать при подготовке заданий и защите рефератов электронные и Internet-источники. |
| Результаты освоения дисциплины (модуля) | знать: | основные направления ключевых регионов мира на рубеже веков (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 государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и основные направления 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. |
| | Содержание: | Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира». Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. |

| | | |
|--|---|---|
| | | Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных |
| | Форма промежуточной аттестации: | Дифференцированные зачеты |
| | Название: | ОГСЭ.03 Иностранный язык |
| | Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ОК 10 |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | уметь: | общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; |
| | знать: | лексический (1200-1400) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. |
| | Содержание: | Социальный английский: основы делового общения в типичных ситуациях; визит зарубежного партнёра: введение в ситуацию общения; диалоги этикетного характера; деловое общение на темы: в аэропорту, в машине, в офисе; разговор с секретарём, знакомство с сотрудниками; работа с текстами «Визит зарубежного партнера», «Встреча в офисе» языковой комментарий; устройство на работу: диалог; собеседование с работодателем; слова и выражения по теме; пример анкет; пример запроса/сопроводительного письма; жизнеописание; образец благодарственного письма; в командировку: телефонный разговор с компанией, заказ места в гостинице, покупка билета на самолёт; речевые клише и диалоги – телефонный разговор с английской фирмой; покупка билета; языковой и лингвострановедческий комментарий; прибытие в страну: таможенный и паспортный контроль в аэропорту и на вокзале; расписание; городской транспорт; транспорт; диалоги; надписи и объявления, дорожные указатели; виды городского транспорта; лондонский транспорт; в городе: самостоятельная поездка по городу; как спросить и показать дорогу; речевые клише; диалоги – образцы по теме; быт и сервис: гостиничный сервис, рестораны, закусочные; диалоги; в гостинице; в ресторане; здравоохранение, визит к врачу: служба здравоохранения в Великобритании и США; диалог; |

визит к врачу;
деловая встреча в офисе:
современный офис, его оснащение, сотрудники;
знакомство с фирмой, обсуждение планов дальнейшей работы; современный офис, его оснащение, сотрудники; знакомство с фирмой, обсуждение планов дальнейшей работы;
на выставке: посещение выставки, беседа с представителем компании, принимающим участие в выставке; виды компаний в США и Великобритании; виды компаний в США и Великобритании; аббревиатуры, включаемые в название компаний с ограниченной ответственностью в различных странах мира;
культурная программа: театры и развлечения в Англии; диалоги: в театре, в картинной галерее, обсуждение театральной постановки;
деньги и чеки в Англии и США:
деньги и чеки в Англии и США; формы оплаты, денежные средства, валюты; платёж как важнейшее звено внешнеторговой операции; пример аккредитива;
контракт:
предмет контракта, сроки поставки, отгрузочная документация, гарантии, упаковка и маркировка, страхование, санкции, форс-мажор, арбитраж; базисные условия поставки в соответствии с INCOTERMS;
отъезд домой: сборы домой; прощание; посещение магазинов, покупки; лингвострановедческий комментарий (магазины Лондона, распродажи, путеводители и проспекты, правила безопасности, работа магазинов и супермаркетов);
деловая переписка:
виды писем; структура делового письма; основные сокращения, используемые в деловой корреспонденции; адрес; конверт; социальные письма; практика перевода и составления деловых и социальных писем.
Специальный английский:
беседа о видах словарей, особенностях стиля научно-технической литературы на английском языке, грамматических особенностях и трудностях, возникающих при переводе специальных текстов, терминологии, правилах пользования специальными словарями, последовательности работы над текстом при переводе на русский язык;
рыбная промышленность России: текст «Рыбная промышленность России»;
рыба и внешняя среда: мировой океан; морская вода; состав морской воды; кругооборот веществ в океане; Каспийское море; географическое положение, физиография;
общая ихтиология: анатомия рыб; тексты:
продукты моря, виды рыб, строение, физические и химические свойства рыбы, воспроизводство и численность рыб, охрана водных ресурсов, проблемы

| | | |
|--|---|---|
| | | Каспийского моря, пищевая ценность рыб и рыбопродуктов, производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов, производство пищевой продукции из водных биоресурсов, приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов. |
| | Форма промежуточной аттестации: | Дифференцированные зачеты |
| | Название: | ОГСЭ.04 Физическая культура |
| | Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | ОК 2, ОК 3, ОК 6; ОК 10 |
| Результаты освоения дисциплины (модуля) | уметь: | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для самоопределения в физической культуре. |
| | знать: | о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; иметь научное представление о здоровом образе жизни, основы здорового образа жизни, владеть умениями и навыками физического совершенства; основы здорового образа жизни; основы физической культуры; вредные привычки, причины их возникновения и пагубное влияние на организм; основы профилактики вредных привычек средствами физической культуры. |
| | Содержание: | Физическое состояние человека и контроль за его уровнем. Основы физической подготовки. Эффективные и экономичные способы овладения жизненно важными умениями и навыками. Способы формирования профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков. Социально-биологические основы физической культуры и здоровый образ жизни. Развитие и совершенствование основных жизненно важных физических и профессиональных качеств. Совершенствование профессионально-значимых двигательных умений и навыков. Влияние физической культуры и здорового образа жизни на обеспечение здоровья и работоспособности. Использование спортивных технологий для совершенствования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Физическая культура и здоровый образ жизни в обеспечении профессиональной деятельности и качества жизни |

| | | |
|---|---------------|--|
| Форма промежуточной аттестации: | | Дифференцированный зачет |
| Название: | | ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи |
| Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | уметь: | применять нормы и правила культуры речи в процессе коммуникации и профессиональной деятельности; анализировать и преобразовывать тексты типа повествования, описания, рассуждения с учетом нормативных требований; определять социокультурное значение текстов различных стилей; составлять связные устные высказывания на заданную тему. |
| | знать: | функции языка как средства выражения понятий, мыслей и средств общения между людьми; качества литературной речи; нормы русского литературного языка; наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка; особенности стилей речи; этические принципы речевого общения в профессиональной деятельности. |
| Содержание: | | <p>Понятие культуры речи, ее социальные аспекты, качества хорошей речи.</p> <p>Фонетика: фонетические единицы языка; особенности русского ударения; орфоэпические нормы; варианты русского литературного произношения; фонетические средства речевой выразительности.</p> <p>Лексика и фразеология: лексические единицы языка; лексические нормы; фразеологические единицы языка, фразеологизмы, идиомы; изобразительно - выразительные возможности лексики и фразеологии; употребление профессиональной лексики и научных терминов; способы словообразования; стилистические возможности словообразования; особенности словообразования профессиональной лексики и терминов.</p> <p>Части речи: самостоятельные части речи; нормативное употребление форм слова; частотность употребление частей речи в разных стилях русского литературного языка; служебные части речи, особенности их употребления.</p> <p>Синтаксис: основные синтаксические единицы: словосочетание и предложение; виды простых предложений, их употребление в речи; виды сложных предложений.</p> <p>Нормы орфографии и пунктуации: принципы русской орфографии, типы и виды орфограмм; роль лексического и грамматического анализа при написании слов различной структуры и значения; принципы русской пунктуации, функции знаков препинания; роль пунктуации в письменном общении, смысловая роль знаков препинания в тексте.</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | | Текст и стили речи: особенности построения текстов различных стилей речи; функционально-смысловые типы речи: описание повествования, рассуждение, характеристика, сообщение (варианты повествования); описание научное, художественное, деловое; функциональные стили литературного языка: разговорного, научного, официально-делового, публицистического, художественного; сфера использования стилей литературного языка |
| | Форма промежуточной аттестации: | Дифференцированный зачет |
| ЕН. Математический и общий естественнонаучный цикл | | |
| Название: | | ЕН.01 Экологические основы природопользования |
| Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 , ОК 10 , ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК 2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК 2.4, ПК2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | уметь: | анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды их обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; |
| | знать: | принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятия и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории. |
| | Содержание: | Предмет изучения дисциплины. Структура экологии. Основные понятия и определения. Воздействие человека на природные экосистемы. Взаимодействие человека и природы: понятие о биосфере и биогеоценозе; современное состояние окружающей среды в России; биосфера, ее составные части; экосистемы; пищевые цепи; влияние урбанизации на биосферу; экологически неблагоприятные регионы России, причины; карта загрязнения региона; антропогенное воздействие на природу; экологические кризисы и катастрофы; хозяйственная деятельность человека и ее воздействие на природу; |

| | |
|--|--|
| | <p>научно-технический прогресс и природа в современную эпоху; определение экологического кризиса; основные причины экологического кризиса; прогнозирование; определение экологической катастрофы; причины и виды катастроф; локальные, региональные и глобальные проблемы экологии.</p> <p>Природные ресурсы и рациональное природопользование:</p> <p>природные ресурсы и рациональное природопользование; принципы рационального природопользования и охраны окружающей среды; определение понятия «Природопользование»; формы природопользования; принципы и правила охраны природы; система управления отходами; использование природных ресурсов; проведение природоохранных мероприятий;</p> <p>рациональное использование и охрана атмосферы: последствие загрязнения и нарушения газового баланса атмосферы; химические и фотохимические превращения вредных веществ в атмосфере; меры по предотвращению загрязнения и охране атмосферного воздуха;</p> <p>рациональное использование и охрана водных ресурсов: истощение и загрязнение водных ресурсов; рациональное использование водных ресурсов, меры по предотвращению их истощения и загрязнения;</p> <p>рациональное использование и охрана недр, земельных ресурсов, растительного и животного мира: основные направления по использованию и охране недр; результаты антропогенного воздействия на почвы и меры по ее охране; рекультивация и восстановление земель; природные зоны; растительный и животный мир планеты; редкие и вымирающие виды растений и животных и их охрана; «Красная книга» России и Астраханской области; агроэкосистемы: прудовые хозяйства, живорыбные садки;</p> <p>рациональное использование и охрана ландшафтов: ландшафты и их классификация; охрана ландшафтов; особо охраняемые территории; антропогенные формы ландшафтов, их охрана.</p> <p>Загрязнение окружающей среды:</p> <p>загрязнение биосферы; источники загрязнения, основные группы загрязняющих веществ в природных средах; способы ликвидации последствий заражения различными веществами окружающей среды; понятие экологического риска; загрязнения при использовании ядохимикатов и удобрений; основные источники загрязнения окружающей среды, рас-положенные на территории Астраханской области;</p> <p>мониторинг окружающей среды, виды мониторинга, основные задачи мониторинга окружающей среды экологическая оценка производств и предприятий; государственная экологическая экспертиза; общественная экологическая экспертиза.</p> <p>Правовые и социальные вопросы</p> |
|--|--|

| | | |
|--|---|--|
| | | <p>природопользования: государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу; природоохранный надзор; правовые основы защиты среды обитания; паспортизация промышленных предприятий; контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов и окружающей среды; федеральные органы власти, отвечающие за рациональное природопользование; организация рационального природопользования в России; правовые основы охраны атмосферы, гидросферы, недр, земель, растительного и животного мира, ландшафтов; международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны окружающей среды; природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения; роль международных организаций в охране природы. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду: юридическая ответственность и возмещение вреда, причиненного здоровью человека; виды правонарушений и соответствующие им формы ответственности; формы возмещения вреда; административно-правовая форма возмещения вреда здоровью; юридическая ответственность и возмещение вреда, причиненного окружающей природной среде; пути его устранения; ответственность за причинение вреда окружающей среде.</p> |
| | Форма промежуточной аттестации: | Дифференцированный зачет |
| | Название: | ЕН.02 Математика |
| | Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 , ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК1.6, ПК 2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК 2.4, ПК2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 6.1 |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | уметь: | решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; решать системы линейных уравнений методами: Крамера, Гаусса, матричным, а также задачи линейного программирования геометрическим методом; решать дифференциальные уравнения, а также находить их частные решения по данным начальным условиям; группировать статистические данные, вычислять числовые характеристики выборки, строить полигон и гистограмму частот, применять основные положения математической статистики для обработки результатов исследования; |
| | знать: | значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности; основные понятия и методы математического анализа, |

| | | |
|--|---------------------------|--|
| | | <p>дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики; основы дифференциального и интегрального исчисления.</p> |
| | <p>Содержание:</p> | <p>Роль математики в современном мире. Элементы алгебры и аналитической геометрии: матрицы, определители, системы линейных уравнений: матрицы, их виды; действия над матрицами, их свойства; системы линейных уравнений: общий вид, классификация. решение систем линейных уравнений по формулам Крамера; решение систем линейных уравнений матричным методом и методом Гаусса; элементарные функции и их графики; уравнения и неравенства: свойства и графики основных элементарных функций. Уравнения и неравенства с одной переменной (целые и дробные рациональные, иррациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические); векторы; уравнения прямой на плоскости: векторы, действия над ними в геометрической и координатной форме; виды уравнения прямой линии на плоскости; решение разных задач о прямой; Линейное программирование: системы линейных неравенств с двумя переменными, их графическое решение; область (многоугольник) решений; понятие и сущность линейного программирования; алгоритм решения задач линейного программирования геометрическим методом. Математический анализ и основы дискретной математики; основные численные методы: числовые последовательности, их виды, способы задания; числовые ряды, их исследование на сходимость; производная функции, ее смысл в геометрии и естествознании; исследование функции на монотонность, экстремумы, направление выпуклости графика и точки перегиба с помощью производных первого и второго порядка; дифференциал функции, его геометрический смысл; интегральное исчисление: понятие первообразной и неопределенного интеграла; свойства и формулы неопределенных интегралов; определенный интеграл, его смысл в геометрии и естествознании; вычисление интегралов; дифференциальные уравнения: понятие дифференциального уравнения, его общего решения; дифференциальные уравнения первого и высшего порядка, линейные однородные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами; численное дифференцирование, интегрирование, решение дифференциальных уравнений: формулы приближенного вычисления определенных интегралов; формулы приближенного дифференцирования, основанные на интерполяционных формулах Ньютона. Метод Эйлера; множества и отношения; свойства отношений;</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>операции над множествами; основные понятия теории графов.</p> <p>Основы теории вероятностей и математической статистики:</p> <p>вероятность случайного события; теоремы сложения и умножения вероятностей;</p> <p>случайная величина, закон ее распределения, числовые характеристики: дискретная случайная величина, закон ее распределения; действия над дискретными случайными величинами; распределения и формулы Бернулли, Пуассона; непрерывная случайная величина;</p> <p>выборка, ее числовые характеристики: предмет и задачи математической статистики; выборка; выборочный ряд и статистическое распределение выборки; числовые характеристики выборки; способы графической интерпретации выборки: полигон и гистограмма.</p> |
| | Форма промежуточной аттестации: | Экзамен |
| | Название: | ЕН.03 Информатика |
| | Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 , ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК1.6, ПК 2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК 2.4, ПК2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | уметь: | <p>работать с носителями информации;</p> <p>выполнять операции с файлами и каталогами;</p> <p>оперировать объектами Windows;</p> <p>обрабатывать информацию, используя средства пакета прикладных программ;</p> <p>применять мультимедийные технологии обработки и представления информации;</p> <p>архивировать информацию;</p> <p>выполнять поиск необходимой информации</p> <p>использовать программное обеспечение в профессиональной деятельности;</p> <p>применять компьютерные и телекоммуникационные средства для решения профессиональных задач.</p> |
| | знать: | <p>классификацию информационных процессов, историю развития теории передачи и кодирования информации в каналах связи;</p> <p>единицы измерения информации, принципы ввода и обработки информации;</p> <p>общую функциональную схему компьютера, их виды, а также назначение и основные характеристики устройств компьютера;</p> <p>программное обеспечение и его классификацию;</p> <p>правила задания имен файлов, каталогов и их шаблонов;</p> <p>объекты Windows и правила работы с ними;</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | | <p>назначение элементов окон прикладных программ; технологии поиска информации; назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; базовые и прикладные информационные технологии; инструментальные средства информационных технологий; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p> |
| | Содержание: | <p>Автоматизированная обработка информации. Архитектура персонального компьютера, структура вычислительных систем. Операционные системы и оболочки. Текстовые процессоры. Электронные таблицы. Система управления базами данных. Мультимедийные средства. Защита информации от несанкционированного доступа. Антивирусные средства защиты информации. Локальные и глобальные компьютерные сети, сетевые технологии обработки информации. Автоматизированные системы: понятия, состав, виды.</p> |
| | Форма промежуточной аттестации: | Дифференцированный зачет |
| ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины | | |
| Название: | ОП.01 Биологические основы морского промысла | |
| Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 , ОК 10, ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК1.6, ПК 2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК 2.4, ПК2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 | |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | уметь: | <p>определять рыб и нерыбных промысловых гидробионтов (с определителем); определять возраст рыб и нерыбных промысловых гидробионтов; препарировать различных рыб и нерыбных промысловых гидробионтов; измерять параметры тела рыб и нерыбных промысловых гидробионтов; определять их промысловый размер; оценивать биологическую продуктивность водоемов и промысловых зон Мирового океана; давать санитарную и паразитарную оценку качества рыбы и нерыбных объектов;</p> |
| | знать: | <p>систематику промысловых гидробионтов, их хозяйственную ценность; анатомическое строение и функции внутренних органов и систем организма различных групп рыб;</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>биологические особенности рыб разных классов и отрядов; морфобиологические характеристики нерыбных промысловых гидробионтов; методы определения возраста рыб и нерыбных промысловых гидробионтов; распространение и промысловое значение различных видов рыб и нерыбных промысловых гидробионтов; состав мирового вылова морских промысловых рыб, беспозвоночных и добычи водной растительности; основные направления использования гидробионтов; орудия и способы промышленного рыболовства; организация и техника промысловой разведки.</p> |
| | Содержание: | <p>Внешнее строение и движение рыб. Скелет и мышцы рыб. Основные сведения о внутреннем строении рыб. Основы экологии рыб. Систематика и характеристика основных промысловых семейств рыб. Основы ихтиопатологии. Нерыбные объекты промысла. Аквакультура. Краткая характеристика промысловых водоемов Российской Федерации и основных районов промысла в Мировом океане. Основные понятия токсикологии. Влияние токсикантов на обмен веществ и биохимический состав рыбы. Основы санитарной и паразитарной экспертизы рыбы и рыбных продуктов. Орудия и способы промышленного рыболовства. Организация и техника промысловой разведки. Правила рыболовства и охранительные мероприятия.</p> |
| | Форма промежуточной аттестации: | Дифференцированный зачет |
| | Название: | ОП.02 Основы аналитической химии |
| | Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | уметь: | <p>обоснованно выбирать методы анализа; пользоваться аппаратурой и приборами; производить необходимые расчеты; выполнять качественные реакции на катионы и анионы разных аналитических групп; определять состав бинарных соединений; проводить качественный анализ веществ неизвестного состава; проводить количественный анализ веществ; проводить аналитические исследования при технокимическом контроле сырья, материалов и готовой продукции; проводить необходимые расчеты произведение растворимости, степени диссоциации, молекулярных масс неорганических веществ, их эквивалентов в зависимости от класса соединений; различать методы анализа по области применения, чувствительности, принципам работы прибора; проводить настройку и измерения на приборах КФК-2, иономере (рН-метре); проводить расчеты, необходимые для приготовления</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>рабочих растворов солей для перманганатометрических и йодометрических определений;</p> <p>устанавливать нормальность и титр рабочих растворов;</p> <p>проводить расчеты титрования.</p> |
| | знать: | <p>теоретические основы аналитической химии;</p> <p>о функциональной зависимости между свойствами и составом веществ и их систем; о возможностях ее использования в химическом анализе;</p> <p>специфические особенности, возможности и ограничения, взаимосвязь различных методов анализа;</p> <p>практическое применение наиболее распространенных методов анализа;</p> <p>аналитическую классификацию катионов и анионов;</p> <p>правила проведения химического анализа;</p> <p>методы обнаружения и разделения элементов, условия их применения;</p> <p>гравиметрические, титриметрические, оптические, электрохимические методы анализа;</p> <p>понятия: константа, степень диссоциации, произведение растворимости;</p> <p>условия образования и растворения осадков;</p> <p>схему проведения анализа сухой соли;</p> <p>правила проведения гравиметрического, титриметрического и физико-химического анализа;</p> <p>способы определения окислителей и восстановителей;</p> <p>правила техники безопасности.</p> |
| | Содержание: | <p>Аналитическая химия, значение в производственной и научно-исследовательской работе. Методы анализа. Правила работы в лаборатории.</p> <p>Качественный анализ: первая, вторая, третья, четвертая, пятая и шестая аналитические группы катионов: характеристика катионов, качественные реакции на катионы группы, действие группового реактива;</p> <p>анионы: характеристика и классификация анионов, качественные реакции анионов I-III аналитических групп, разделение анионов с использованием группового реагента. Количественный анализ: гравиметрический (весовой), титриметрический (объемный), кислотно-основной методы анализа, методы окисления – восстановления и осаждения (аргентометрия) - задачи и методы количественного анализа, сущность методов, область применения, расчеты, аппаратура и техника проведения анализа.</p> <p>Физико-химические методы анализа: сущность, классификация основных методов и их применение в рыболовной практике, колориметрия, знакомство с устройством колориметра, фотоколориметрическое определение ионов железа (III) в растворе.</p> |
| | Форма промежуточной аттестации: | экзамен |
| | Название: | ОП.03 Микробиология, санитария и гигиена |

| | | |
|--|--|---|
| <p>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</p> | <p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 , ОК 10, ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК1.6, ПК 2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК 2.4, ПК2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3</p> | |
| <p>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</p> | <p>уметь:</p> | <p>обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; пользоваться микроскопической оптической техникой; определять основные группы микроорганизмов; 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. ; разрабатывать и проводить мероприятия по обеззараживанию рыбной продукции; осуществлять санитарно-гигиенический контроль рыбной продукции; разрабатывать схемы микробиологического контроля производства рыбной продукции; пользоваться нормативной документацией.</p> |
| | <p>знать:</p> | <p>основные группы микроорганизмов, их классификацию; основные понятия и термины микробиологии; 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; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; 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; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | | санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции; влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов. |
| | Содержание: | Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Ферментативная деятельность микроорганизмов. Инфекция. Иммуитет. Пищевые токсиноинфекции и интоксикации. Распространение микроорганизмов в природе и водоёмах. Микрофлора сырья, материалов и продукции из водных биоресурсов. Микробиологический контроль производства продукции из водных биоресурсов. Производственная санитария. Микробиологический контроль санитарного состояния пищевого производства. |
| | Форма промежуточной аттестации: | Экзамен |
| | Название: | ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| | Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | уметь: | использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства. |
| | знать: | основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приёмы обеспечения информационной безопасности. |
| | Содержание: | Информационные технологии и системы. Технические средства информационных технологий. Программное обеспечение информационных технологий. Технологии подготовки текстовых документов. Технологии подготовки документов в электронных таблицах. Работа с базами данных |

| | | |
|--|---|--|
| | | ACCESS Технологии подготовки графических документов и мультимедийных презентаций. Системы автоматизации бухгалтерского учета и справочно-информационные системы. Электронные коммуникации в профессиональной деятельности. Основные средства электронных коммуникаций. Использование Internet и его служб. Основы компьютерной безопасности. |
| | Форма промежуточной аттестации: | Дифференцированный зачет |
| | Название: | ОП.05 Метрология, стандартизация и подтверждение качества |
| | Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 , ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК1.4, ПК 1.5, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | уметь: | применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; определять наличие и виды погрешностей в работе средств измерений; осуществлять информационный поиск необходимых нормативных документов с помощью классификаторов, каталогов продукции и услуг, информационных указателей стандартов; анализировать данные о качестве продукции и причинах брака. |
| | знать: | основные понятия метрологии; основные понятия стандартизации и сертификации; задачи стандартизации, её экономическую эффективность; формы подтверждения качества; основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; порядок государственного надзора и контроля, межведомственного и ведомственного контроля за качеством продукции, стандартами, техническими регламентами и единством измерений; порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации; основные методы комплексной оценки качества |

| | | |
|---|---|---|
| | | <p>продукции; межгосударственную систему стандартизации; классификацию измерений; виды поверительных клейм, эталоны; история развития стандартизации в России и Астраханской области; значение международных организаций по метрологии и стандартизации (СЕНЕЛЕК и др.); знаки серии ИСО, экомаркировки и др.</p> |
| | Содержание: | <p>Техническое регулирование. Метрология как деятельность. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Общая характеристика стандартизации. Система стандартизации в Российской Федерации. Межгосударственная, международная и региональная стандартизация. Сертификация и декларирование соответствия как формы подтверждения соответствия. Государственный контроль и надзор за соблюдением национальных стандартов, правил обязательной сертификации и за сертифицированной продукцией.</p> |
| | Форма промежуточной аттестации: | экзамен |
| Название: | ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности | |
| Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 | |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | уметь: | <p>использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность; защищать свои права в соответствии с действующим законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; составлять проекты договоров, исковых заявлений, жалоб, претензий; различать организационно-правовые формы предпринимательства; приводить примеры различных видов правоотношений.</p> |
| | знать: | <p>основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | | <p>порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;</p> <p>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</p> <p>виды административных правонарушений и административной ответственности</p> |
| | Содержание: | <p>Правовое регулирование экономических отношений. Правовое положение субъектов предпринимательской (хозяйственной) деятельности. Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности. Исполнение договорных обязательств. Отдельные виды гражданско-правовых договоров</p> <p>Экономические споры. Правовое регулирование трудовых отношений. Административные правонарушения и административная ответственность</p> |
| | Форма промежуточной аттестации: | Дифференцированный зачет |
| Название: | | ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1-4.5 |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | уметь: | <p>рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации (предприятия);</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</p> <p>анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.</p> |
| | знать: | <p>основные положения экономической теории;</p> <p>принципы рыночной экономики;</p> <p>современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</p> <p>механизм ценообразования на продукцию (услуги);</p> <p>формы оплаты труда;</p> <p>факторы экономического роста;</p> <p>неустойчивость и равновесие развития макроэкономики;</p> <p>денежные и кредитные средства, необходимые для современной хозяйственной деятельности;</p> <p>стили управления, виды коммуникации;</p> <p>принципы делового общения в коллективе;</p> <p>управленческий цикл;</p> <p>особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</p> <p>формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p> |

| | | |
|---|---------------|--|
| Содержание: | | Экономика и ее роль в жизни общества. Микроэкономика. Распределение доходов в обществе. Макроэкономика. Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности. Управление персоналом. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности. Маркетинг, его основы и концепции. Функции маркетинга и этапы организации. |
| Форма промежуточной аттестации: | | Дифференцированный зачет |
| Название: | | ОП.08 Охрана труда |
| Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10; ПК 1.1-1.6, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.3 |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | уметь: | <p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасные и безвредные условия труда;</p> <p>вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>оказывать первую доврачебную медицинскую помощь при несчастных случаях.</p> |
| | знать: | <p>системы управления охраной труда в организации;</p> <p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>ответственность работников в области охраны труда;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности;</p> <p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>методы и средства защиты от опасных и вредных производственных факторов (физических, электромагнитных и ионизирующих излучений; механического силового воздействия и т.д.);</p> <p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</p> <p>порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе методику оценки условий труда и травмобезопасности;</p> <p>правила и порядок ведения документации по охране труда, сроки её заполнения и условия хранения;</p> <p>порядок оказания первой доврачебной медицинской помощи при несчастных случаях.</p> |
| | Содержание: | <p>Правовые и нормативные основы охраны труда. Системы управления охраной труда. Права и обязанности работодателя и работников по охране труда. Ответственность за нарушение требований по безопасности труда. Обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда. Аттестация рабочих мест по условиям охраны труда. Классификация негативных факторов. Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека. Методы выявления опасных и вредных производственных факторов и общая оценка профессионального риска. Защита человека от физических негативных факторов. Защита человека от химических и биологических негативных факторов. Защита человека от опасности механического травмирования. Защита человека от опасных факторов комплексного характера. Микроклимат помещений. Производственное освещение. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях.</p> |
| | Форма промежуточной аттестации: | экзамен |
| | Название: | ОП.09 Безопасность жизнедеятельности |
| | Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 , ОК 10, ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК1.6, ПК 2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК 2.4, ПК2.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 6.1 |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | уметь: | организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня |

| | | |
|--|--------------------|--|
| | | <p>опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим;</p> |
| | знать: | <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p> |
| | Содержание: | <p>Гражданская оборона: единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций; организация гражданской обороны: оружие массового поражения (ОМП); средства индивидуальной и коллективной защиты от ОМП; правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического и в очаге биологического поражения; приборы радиационной и химической разведки, дозиметрического контроля; защита населения и территорий при стихийных бедствиях (землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах и т.д.); защита при авариях (катастрофах) на автомобильном, железнодорожном, водном и воздушном транспорте;</p> |

| | | |
|---|---------------------------------|---|
| | | <p>защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах; обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке; обеспечение безопасности при эпидемии, нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, в случае захвата заложником, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершенном теракте.</p> <p>Основы военной службы: вооруженные Силы России на современном этапе: состав и организационная структура Вооруженных Сил; виды и рода войск, система руководства и управления Вооруженными Силами; порядок прохождения военной службы; Уставы Вооруженных Сил России: военная присяга; боевое знамя воинской части; военнослужащие и взаимоотношения между ними; внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих; строевая подготовка; огневая подготовка: материальная часть автомата Калашникова; подготовка автомата к стрельбе; ведение огня из автомата; медико - санитарная подготовка: общие сведения о ранах и их осложнениях, способах остановки кровотечения и обработки ран; первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок, синдроме длительного сдавливания и ожогах и т.д.</p> |
| ПМ. 00 Профессиональные модули | | |
| Название: | | ПМ.01 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов |
| Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | | ОК-1-10, ПК1.1-1.6, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.3, ПК 6.1-6.3. |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | иметь практический опыт: | <p>определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;</p> <p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>оформления документов, удостоверяющих качество продукции;</p> |
| | уметь: | <p>определять размерно-массовую характеристику и производить расчет массового состава рыбы;</p> <p>производить расчеты калорийности различных видов рыбы и морепродуктов;</p> <p>решать производственные ситуации с использованием показателей физических свойств рыбы и морепродуктов;</p> <p>пользоваться нормативными документами,</p> |

| | | |
|--|----------------------|--|
| | | <p>регламентирующими подразделение рыбы по размерному ряду;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортировки к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству;</p> <p>выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования к качеству тары и материалов;</p> <p>выбрать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения;</p> <p>подготавливать и разделять рыбу и беспозвоночных вручную и на машинах;</p> <p>составлять технологические схемы производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией;</p> <p>выполнять технологические расчеты по производству продукции;</p> <p>определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции;</p> <p>анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;</p> <p>проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией;</p> <p>оформлять отгрузочные документы и документы, удостоверяющие качество отгружаемой продукции;</p> <p>давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;</p> <p>соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</p> <p>производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;</p> <p>осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</p> <p>составлять технологические схемы производства пищевой продукции из нерыбных объектов промысла.</p> |
| | <p>знать:</p> | <p>роль техника-технолога в решении задач рационального использования сырья водного происхождения;</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>основные физические свойства сырья и возможность их использования при определении качества и технологической обработки рыбы и морепродуктов;</p> <p>принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов;</p> <p>физико-химические и технологические свойства и особенности сырья водного происхождения;</p> <p>предсмертные и посмертные изменения, происходящие в сырье при заготовке и хранении, их влияние на качество сырья, качество и выход готовой продукции;</p> <p>принципы, методы и способы консервирования сырья;</p> <p>правила и условия заготовки сырья, его транспортирования, приемки по количеству и качеству;</p> <p>пороки рыбы-сырца и нерыбных объектов промысла, способы их предупреждения и устранения;</p> <p>сущность первичной обработки сырья;</p> <p>виды разделки рыбы, используемой при производстве пищевой продукции;</p> <p>технологические и санитарные требования к цехам первичной обработки рыбы и морепродуктов;</p> <p>материалы рыбообрабатывающего производства и их характеристику;</p> <p>об основных направлениях и перспективах производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>основные виды пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, копченая, вяленая, сушеная, консервированная, соленая, маринованная, пряная и пресервы;</p> <p>о значении холода в рыбообрабатывающей промышленности;</p> <p>сущность процесса и способы размораживания мороженой продукции;</p> <p>сущность технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования;</p> <p>режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>пороки продукции и способы их предупреждения;</p> <p>принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</p> <p>правила приемки, методы отбора и подготовки</p> |
|--|---|

| | |
|--|---|
| | <p>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. типовые схемы контроля производства пищевой продукции из нерыбных объектов промысла.</p> |
| | <p>Содержание: <i>МДК 01.01. Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов</i> Технологическая характеристика водных биоресурсов. Изменения в тканях рыбы и нерыбном сырье водного происхождения. Заготовка, транспортирование, хранение и первичная обработка водных биоресурсов. Теоретические основы консервирования сырья водного происхождения. Пищевые материалы, тара и упаковочные материалы. Сущность технологических процессов производства охлажденной продукции из водных биоресурсов. Теоретические основы и способы замораживания. Производство мороженой рыбы и нерыбных объектов промысла. Производство мороженого филе и фарша. Хранение и транспортирование мороженой продукции. Размораживание. Контроль производства охлажденной и мороженой продукции. Правила приемки. Контроль качества сырья водного происхождения, охлажденной и мороженой продукции. Методы отбора проб. Методы контроля и анализа. Оборудование для погрузо-разгрузочных работ и транспортных работ. Оборудование для мойки и сортирования. Оборудование для разделывания рыбы и морепродуктов. Оборудование для измельчения, перемешивания и протирания рыбы и морепродуктов. Основное холодильное оборудование, холодильные установки. Промышленные холодильники, рефрижераторные суда, наземный холодильный транспорт. Оборудование для приведения продукции в товарный вид. Линии для производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов. Оборудование для размораживания сырья из водных</p> |

биоресурсов.

МДК 01.02. Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов

Теоретические основы просаливания и созревания соленой продукции из водных биоресурсов. Производство и хранение соленой продукции из водных биоресурсов. Производство продукциипряного посола и маринованной из водных биоресурсов

Производство икорной продукции из водных биоресурсов. Производство пресервов из водных биоресурсов. Контроль производства и качества соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов. Методы анализа.

Контроль производства и качества икры. Оборудование и линии для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов.

МДК 01.03. Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов

Производство вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов. Производство копченой продукции из водных биоресурсов. Контроль производства и качества копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов. Методы анализа. Технологическое оборудование для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.

МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов

Технологическая сущность основных операций и процессов консервного производства из водных биоресурсов. Товарное оформление и хранение консервов. Производство натуральных консервов из водных биоресурсов. Производство консервов в томатном соусе из водных биоресурсов. Производство консервов в масле из водных биоресурсов. Производство комбинированных консервов. Контроль производства стерилизованных консервов. Контроль качества тары для производства консервов. Контроль качества натуральных консервов и натуральных с добавлением масла. Контроль качества консервов в масле. Контроль качества консервов в томатном соусе. Контроль качества рыбоовощных консервов и паштетов. Оборудование для дозирования и наполнения тары. Оборудование для варки, бланширования, обжаривания и пропекания. Оборудование для герметизации

| | | |
|---|---------------------------------|---|
| | | консервной тары. Оборудование для стерилизации консервов. Линии для производства консервов из водных биоресурсов. Производство стерилизованных консервов из нерыбных объектов промысла. |
| Форма промежуточной аттестации: | | МДК 01.01- экзамен (2) МДК 01.02- дифференцированный зачет, экзамен МДК 01.03- экзамен МДК 01.04- экзамен (2) |
| Название: | | ПМ.02 Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов |
| Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | | ОК-1-10, ПК 1.6, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 6.1-6.3. |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | иметь практический опыт: | определения качества сырья, материалов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами; выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции; оформления документов, удостоверяющих качество продукции. |
| | уметь: | вести технологические процессы производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной документацией; выполнять технологические расчеты производства кормовой и технической продукции; обосновывать выбор технологии получения кормовой продукции на основании знания химического состава сырья; определять потребность в антиокислителе, таре и упаковочных материалах; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кормовых и технических продуктов; 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 кормовой и технической 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: | о современных тенденциях производства кормовой и технической продукции в соответствии с Концепцией развития рыбного хозяйства России на период до 2020 года; о значении и перспективах производства кормовой и |

| | |
|---------------------------|---|
| | <p>технической продукции из водных биоресурсов; классификацию способов производства кормовой и технической продукции и их сравнительную характеристику; сущность технологических процессов производства основных видов кормовой и технической продукции; виды и требования к таре для упаковывания кормовой и технической продукции и правила ее маркирования; режимы, сроки хранения и транспортирования кормовой и технической продукции; требования к качеству кормовой и технической продукции; экспресс - методы определения химических показателей; пороки кормовой и технической продукции и способы их предупреждения; принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, кормовой и технической продукции; правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа; типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции; назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для производства кормовой рыбной муки; для производства рыбьего жира; для приведения продукции в товарный вид; установок для производства кормовой рыбной муки и жира; требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</p> |
| <p>Содержание:</p> | <p><i>МДК.02.01. Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</i> Виды кормовой продукции, назначение. Рыбные корма. Теоретические основы и способы производства кормовой рыбной муки. Сущность технологических процессов производства кормовой рыбной муки. Хранение и транспортирование кормовой рыбной муки. Контроль производства и качества кормовой продукции из водных биоресурсов. Методы отбора проб. Методы контроля и анализа. Правила приемки. Установки и оборудование для производства кормовой рыбной муки. Классификация жиров и витаминных препаратов из водных биоресурсов. Сущность технологических процессов производства жиров и витаминных препаратов из водных биоресурсов. Контроль производства и качества жиров и витаминных препаратов из водных биоресурсов. Методы отбора проб. Методы контроля и анализа. Правила приемки. Установки и оборудование для производства жиров и витаминных препаратов. Виды технической продукции из водных биоресурсов. Сущность технологических процессов</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | | производства технической продукции из водных биоресурсов. Контроль производства и качества технической продукции из водных биоресурсов. Методы отбора проб. Методы контроля и анализа. Правила приемки. Технологическое оборудование для производства технической продукции из водных биоресурсов. |
| | Форма промежуточной аттестации: | МДК.02.01. Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов–экзамен |
| | Название: | ПМ.03 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов |
| | Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | ОК-1-10, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.3, ПК 6.1-6.3. |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | иметь практический опыт: | определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; оформления документов, удостоверяющих качество продукции; приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов изготовления простых кулинарных блюд из рыбы и морепродуктов приготовления горячих, холодных и деликатесных кулинарных изделий из водных биоресурсов; сервировки и подачи блюд; разработки рецептур; |
| | уметь: | взвешивать сырьё, материалы и полуфабрикаты; готовить сырьё к кулинарной обработке; разделять рыбу и беспозвоночных; формовать и панировать полуфабрикаты; разрабатывать технологические процессы производства кулинарных изделий; готовить рабочее место; пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортировки к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству; определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; определять качество исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; предотвращать возможность возникновения брака; укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию; производить расчеты калорийности различных видов рыбы и морепродуктов; выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами; пользоваться нормативными документами, |

| | | |
|--|----------------------|--|
| | | <p>регламентирующими требования к качеству тары и материалов;</p> <p>выполнять технологические расчеты по производству продукции;</p> <p>готовить холодные, горячие и деликатесные блюда из рыбы, икры и морепродуктов;</p> |
| | <p>знать:</p> | <p>правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке</p> <p>о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья;</p> <p>основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;</p> <p>устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования;</p> <p>требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>установленные рецептуры приготовления блюд;</p> <p>правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;</p> <p>нормы порционирования блюд;</p> <p>способы художественного оформления различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий;</p> <p>режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.</p> <p>требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>роль техника-технолога в решении задач рационального использования сырья водного происхождения;</p> <p>принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов для изготовления кулинарных изделий;</p> <p>правила и условия заготовки сырья, его транспортирования, приемки по количеству и качеству;</p> <p>основные виды разделки рыбы, используемой при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>технологические и санитарные требования к цехам по изготовлению кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>основные направления и перспективы производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>сущность технологических процессов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>виды и требования к таре для упаковывания кулинарных изделий;</p> <p>режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке;</p> <p>пороки продукции и способы их предупреждения;</p> <p>принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой кулинарной продукции;</p> <p>правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;</p> <p> типовые схемы контроля производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> |
| | <p>Содержание:</p> | <p>МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных</p> <p>Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве. Технология приготовления полуфабрикатов из водных биоресурсов. Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из водных биоресурсов. Технологии приготовления кулинарных изделий из рыбного фарша. Технологии приготовления рыбомучных кулинарных изделий. Технологии приготовления вторых замороженных блюд. Технология приготовления кулинарных изделий из икры рыб. Технология приготовления рыбных масел. Технология приготовления кулинарных пастообразных изделий. Технология приготовления кулинарных изделий из морепродуктов и нерыбного водного сырья. Технология приготовления рыбных супов. Технология приготовления соусов и маринадов в рыбной кулинарии. Технохимический контроль производства рыбных кулинарных изделий. Основы микробиологии, стандартизации и гигиены. Стандартизация и системы управления качеством продукции. ХАССП. Технологическое нормирование при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов. Оборудование для первичной обработки рыбы. Оборудование для подготовки сырья и вспомогательных материалов к производству. Оборудование для термической обработки. Тара и упаковка для рыбных полуфабрикатов и кулинарии. Технологическое оборудование и линии для производства кулинарной продукции.</p> |
| | <p>Форма промежуточной аттестации:</p> | <p>МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных- экзамен</p> |

| | | |
|---|---------------------------------|--|
| Название: | | ПМ. 04 Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов |
| Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | | ОК-1-10, ПК 4.1-4.5, ПК 6.1-6.3 |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | иметь практический опыт: | участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) отрасли и структурного подразделения по обработке водных биоресурсов; участия в управлении первичным трудовым коллективом; ведения документации установленного образца; |
| | уметь: | рассчитывать по принятой методике основные показатели производства продукции из водных биоресурсов; планировать работу исполнителей; инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; оценивать качество выполняемых работ; |
| | знать: | основы организации производства продукции из водных биоресурсов; структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; функциональные обязанности работников и руководителей; основные производственные показатели работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений; методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников; методы оценивания качества выполняемых работ; правила учета первичного документооборота, учета и отчетности. |
| Содержание: | | МДК 04. 01. Управление структурным подразделением организации Производственная структура организации (предприятия), структурного подразделения. Трудовые ресурсы организации (предприятия), структурного подразделения. Планирование деятельности организации (предприятия), структурного подразделения. Инвестиционная политика организации (предприятия). Анализ деятельности |

| | | |
|---|---------------------------------|--|
| | | организации (предприятия), структурного подразделения. Хозяйственный учёт организации (предприятия), структурного подразделения. |
| Форма промежуточной аттестации: | | МДК 04. 01. Управление структурным подразделением организации - экзамен |
| Название: | | ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |
| Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | | ОК-1-10, ПК 4.1- 4.5, ПК5.1- 5.3, ПК 6.1- 6.3 |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | иметь практический опыт: | <p>обработки традиционных видов овощей используемых для приготовления водных биоресурсов;</p> <p>обработки различных видов рыбного и нерыбного сырья;</p> <p>приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбного и нерыбного сырья;</p> <p>подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, теста;</p> <p>приготовления супов и соусов используемых из водных биоресурсов;</p> <p>приготовления основных блюд и гарниров из овощей, блюд из рыбного и нерыбного сырья;</p> <p>приготовления простых кулинарных блюд из рыбы и морепродуктов</p> <p>приготовления горячих, холодных и деликатесных кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> |
| | уметь: | <p>взвешивать сырьё, материалы и полуфабрикаты;</p> <p>готовить сырьё к кулинарной обработке;</p> <p>разделять рыбу и беспозвоночных;</p> <p>формировать и панировать полуфабрикаты;</p> <p>разрабатывать технологические процессы производства кулинарных изделий;</p> <p>готовить рабочее место;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортировки к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству;</p> <p>определять качество исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>предотвращать возможность возникновения брака;</p> <p>выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами;</p> <p>выполнять технологические расчеты по производству продукции;</p> <p>составлять нормативную документацию</p> |

| | | |
|--|---------------------------|---|
| | <p>знать:</p> | <p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, круп, бобовых, характеристику пряностей и приправ используемых для приготовления блюд из водных биоресурсов;</p> <p>виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и нерыбного сырья, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, теста, рыбы и нерыбного водного сырья. температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, теста, рыбы, основных супов и соусов, холодных блюд и закусок;</p> <p>температуры подачи и правила хранения готовых блюд;</p> <p>о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья;</p> <p>основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;</p> <p>установленные рецептуры приготовления блюд;</p> <p>правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку изделий из рыбы, икры и морепродуктов;</p> <p>нормы порционирования блюд;</p> <p>способы художественного оформления различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий;</p> <p>режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.</p> |
| | <p>Содержание:</p> | <p><i>МДК 05.01 Технология приготовления изделий массового производства из водных биоресурсов</i></p> <p>Организация работы цехов по производству рыбных кулинарных изделий. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов. Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из рыбы. Технологический процесс приготовления основных рыбных супов и соусов. Блюда из морепродуктов и нерыбного водного сырья. Приготовление салатов из водных биоресурсов. Приготовление рыбомучных кулинарных изделий. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | | гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий. Технологические расчеты по производству рыбной продукции. Организация хранения и контроль запасов и сырья, товарной продукции. Контроль качества продукции и услуг. |
| | Форма промежуточной аттестации: | дифференцированный зачет |
| | Название: | ПМ.06 Производство, безопасность и качество пищевых продуктов из водных биоресурсов |
| | Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | ОК-1-10, ПК 4.1- 4.5, ПК5.1- 5.3, ПК 6.1- 6.3 |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | иметь практический опыт: | организации технологического процесса производства функциональных продуктов питания из водных биоресурсов; компоновки поточных линий по производству продукции из водных биоресурсов; разработки, внедрения и эффективного использования системы собственного контроля, основанной на принципах ХАССП. |
| | уметь: | рассчитывать проектную мощность рыбообрабатывающих предприятий; выбирать и рассчитывать технологическое оборудование; проектировать технологические линии с соблюдением поточности производства; анализировать работу действующих рыбоперерабатывающих предприятий, внедривших систему качества, основанную на принципах ХАССП и работу других предприятий на возможность внедрения системы собственного контроля качества; составлять жизненный цикл продукции из водных биоресурсов; осуществлять поиск необходимой информации для разработки системы качества по специальной и справочной литературе, нормативным документам, отраслевым периодическим изданиям, с помощью информационно-поисковых служб Internet; составлять документы подготовительного этапа; |

| | | |
|--|----------------------|--|
| | | <p>составлять информацию на продукцию;</p> <p>составлять информацию о производстве;</p> <p>производить анализ рисков и выбирать учитываемые опасные факторы при производстве различных видов продукции из гидробионтов;</p> <p>выявлять критические контрольные точки при производстве различных видов продукции из гидробионтов;</p> <p>составлять рабочие листы ХАССП;</p> <p>разрабатывать основные санитарные инструкции предприятия;</p> <p>осуществлять оформление производственных и санитарных журналов;</p> <p>выделять условно грязные и условно чистые зоны на плане предприятия;</p> <p>составлять схему грузопотоков и маршруты движения персонала;</p> <p>проставлять точки подвода холодной и горячей воды на плане предприятия;</p> <p>анализировать эффективность функционирования системы собственного контроля на предприятии</p> |
| | <p>знать:</p> | <p>основные положения проектирования рыбообрабатывающих предприятий;</p> <p>основы технологического проектирования;</p> <p>общестроительное и санитарно-техническое проектирование;</p> <p>основные положения Директивы Европейского экономического Сообщества о гигиене пищевых продуктов;</p> <p>положение о порядке регистрации предприятий и судов по системе ХАССП;</p> <p>особенности работы рыбперерабатывающих предприятий стран, входящих в Европейское экономическое Сообщество;</p> <p>основные понятия, термины и определения в области контроля качества и управления качеством;</p> <p>виды исходной информации, необходимой для разработки системы ХАССП;</p> |

| | |
|---------------------------|---|
| | <p>основные положения законов РФ «О техническом регулировании», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;</p> <p>принципы разработки системы ХАССП;</p> <p>документы подготовительного этапа;</p> <p>требования к специалистам группы ХАССП;</p> <p>функциональные обязанности координатора и технического секретаря;</p> <p>организационную структуру предприятия;</p> <p>основные направления реализации политики в области качества и безопасности выпускаемой пищевой продукции;</p> <p>нормативные документы, связанные с производством продукции из водных биоресурсов;</p> <p>опасные факторы, сопряженные с производством продукции из водных биоресурсов;</p> <p>планово-предупреждающие и корректирующие действия;</p> <p>алгоритм выбора критических контрольных точек;</p> <p>ключевые условия программы санитарного контроля, встроенной в систему ХАССП;</p> <p>этапы разработки основных санитарных инструкций предприятия;</p> <p>порядок разработки основных стандартов предприятия;</p> <p>порядок проведения внутренних проверок системы ХАССП;</p> <p>внешнюю и внутреннюю документацию системы ХАССП;</p> <p>перечень регистрационно-учетной документации;</p> <p>основные нормативные документы, используемые при проектировании предприятий рыбоперерабатывающей промышленности.</p> |
| <p>Содержание:</p> | <p><i>МДК 06.01 Проектирование производства и управление качеством пищевых продуктов из водных биоресурсов</i></p> <p>Проектирование рыбообрабатывающих предприятий. Основные положения проектирования</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>рыбообрабатывающих предприятий. Основы технологического проектирования. Общестроительное и санитарно-техническое проектирование. Оформление проектной документации. Управление качеством пищевых продуктов. Система собственного контроля предприятия, основанная на принципах ХАССП. Подготовительный этап внедрения системы собственного контроля. Основной этап разработки системы собственного контроля. Планирование предприятий по производству продукции из гидробионтов.</p> |
| <p>Форма промежуточной аттестации:</p> | <p>МДК 06.01 Проектирование производства и управление качеством пищевых продуктов из водных биоресурсов - экзамен</p> |