

Министерство образования и науки Астраханской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Астраханской области  
«Камызякский сельскохозяйственный колледж»

<p>Согласовано</p> <p>Глава КРХ ЦП Прелов А.А.</p> 	<p>Утверждаю</p> <p>Директор ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»</p> <p>А.М. Серов</p> <p>Приказ № 158/А от 31.08.2018г.</p> 
--	---

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РЫБОВОДСТВА**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 35.02.09 Ихтиология и рыбоводство, профессионального стандарта «Ихтиолог», утвержденного Министерством труда РФ от 22 января 2013 г. № 23 и профессионального стандарта «Рыбовод», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 07.04.2014 года №208н.

**Организация - разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж».

**Разработчики:**

Мелов А.А., преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

Овчинникова Н.П., преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

**РЕКОМЕНДОВАНА:**

Методическим советом ГБПОУ АО  
«Камызякский сельскохозяйственный колледж»

Заключение методического совета

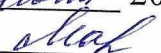
Протокол № 1 от «28» 08 2014 г.

Председатель методического совета  /М.В. Ивакина/

**РАССМОТРЕНА:**

На заседании ЦК ветеринарных дисциплин

Протокол № 1 от «16» июня 2014 г.

Председатель ЦК  /А.В. Мартынова

## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РЫБОВОДСТВА

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.09 Ихтиология и рыбоводство в соответствии с ФГОС, профессионального стандарта «Ихтиолог», утвержденного Министерством труда РФ от 22 января 2013 г. № 23, и профессионального стандарта «Рыбовод», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 07.04.2014 года № 208н в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РЫБОВОДСТВА и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб.

ПК 6.2. Определять организационно правовые формы организации; состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации, находить и использовать необходимую экономическую информацию.

ПК 6.3. Осуществлять переработку рыбы и морепродуктов по различным технологическим схемам.

ПК 6.4. Разрабатывать и внедрять эффективные элементы технологических схем переработки рыбы и морепродуктов производственные процессы на рыбоперерабатывающих предприятиях.

ПК 6.5. Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и рыбных изделий.

### 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:**

- установления коммерческих связей;
- перерабатывать рыбу и нерыбные продукты моря на производстве - первичный осмотр продукции промысловых видов рыб и рыбных изделий

#### **уметь:**

- устанавливать коммерческие связи;
- заключать договора и контролировать их выполнение;
- обеспечивать товародвижение и принимать товары по количеству и качеству;
- проводить оценку качества сырья и готовой продукции;
- составлять материальные расчеты при производстве продукции;
- принимать продукты на имеющемся оборудовании;
- провести первичного осмотра и анализа рыбных продуктов;
- владеть лабораторно-исследовательскими методами обнаружений несоответствий в рыбных изделиях;



**знать:**

- составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности;
- государственное регулирование коммерческой деятельности;
- инфраструктуру, средства, методы, инновации в коммерции;
- организацию торговли в организациях оптовой и розничной торговли, их классификацию;
- требования к качеству сырья для производства рыбопродукции;
- характеристика и классификация различных способов переработки рыбы;
- технологический процесс производства рыбопродуктов;
- рациональные безотходные технологии;
- комплекс структурно-анатомических особенностей промысловых видов рыбы с учетом посмертных изменений;
- список документов и необходимых процедур для подтверждения качества продукции;
- комплекс мероприятий по ветеринарной экспертизе продуктов рыбного происхождения;

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 288 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 198 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 132, часов;
- лабораторно - практические работы - 78 часов, самостоятельной работы обучающегося – 66 часов;
- учебной практики – 36 часов, производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

**ПМ.06. Организация производства и переработки продукции рыбоводства,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб.
ПК 6.2.	Определять организационно правовые формы организации; состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации, находить и использовать необходимую экономическую информацию.
ПК 6.3.	Осуществлять переработку рыбы и морепродуктов по различным технологическим схемам.
ПК 6.4.	Разрабатывать и внедрять эффективные элементы технологических схем переработки рыбы и морепродуктов производственные процессы на рыбоперерабатывающих предприятиях.
ПК 6.5.	Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и рыбных изделий.
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..	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
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.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 06. Организация производства и переработки продукции рыбоводства.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>					
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов					в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
							4	5	6	7		8	9
1	2	3											
ПК 6.1 – ПК 6.5	МДК 06.01 Организация производственно-сбытовой деятельности в условиях рынка.	75	50	30	-	25	-	-	-	-	-	-	-
	МДК 06.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных изделий.	60	40	24	-	20	-	-	-	-	-	-	-
	МДК 06.03 Учет анализ хозяйственной деятельности.	63	42	24	-	21	-	-	-	-	-	-	-
	Учебная практика, часов	36											
Производственная практика, часов		36											
<b>Всего:</b>		198	132	78	-	66	-	-	-	36	36		



Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 06 Организация производства и переработки продукции рыбоводства.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1 ПМ 06 Организация производства и переработки продукции рыбоводства.	2	3	4
МДК 06.01 Организация производственно-сбытовой деятельности в условиях рынка.		288	
Раздел 1 Организация производственно-сбытовой деятельности в условиях рынка.		50	
Тема 1.1 Учет сельскохозяйственной деятельности.	Содержание учебного материала	6	
	1 Учет сельскохозяйственной деятельности.		2
	2 Объекты налогообложения.		2
	3 Оценка платежеспособности организации.		2
	Лабораторная работа не предусмотрена		
	Практическое занятие не предусмотрено		
	Самостоятельная работа Персонал службы сбыта Организация отдела сбыта на предприятии Социально-экономическая сущность оптовой торговли Оптовая и розничная торговля Бактериологический контроль	10	

	Контрольная работа не предусмотрена		
Тема 1.2. Технохимический и бактериологический контроль производства.	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1 Назначение технохимического контроля.		2
	2 Виды технохимического контроля.		2
	3 Методы технохимического контроля.		2
	<b>Лабораторная работа не предусмотрена</b>		
	<b>Практическое занятие не предусмотрено</b>		
	<b>Контрольная работа не предусмотрена</b>		
Тема 1.3. Система сбыта на рынке.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 Сбытовая политика фирмы, ее элементы.		2
	2 Виды сбыта, признаки их классификации.		2
	<b>Лабораторная работа не предусмотрена</b>		
	<b>Практическое занятие не предусмотрено</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Выбор коммуникационной стратегии в системе сбыта. Стимулирование сбыта. Подбор персонала службы сбыта. Подготовка представителя службы сбыта Виды рынков	10	
	<b>Контрольная работа не предусмотрена</b>		
Тема 1.4 Товародвижение.	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1 Планирование товародвижения. Управление каналами товародвижения Роль посреднических организаций в распределении продукции	6	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Организационные формы оптовой торговли. Прямая форма оптовой реализации товаров. Коммерческая форма косвенной оптовой реализации товаров. Розничная торговля в рыночной экономике. Состав и структура розничного товарооборота.	12	



	<p>Прямой маркетинг.</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Организация и эффективность системы товародвижения</p> <p>Определение товара в 21 веке</p>	5	
	<p><b>Практическое занятие</b> не предусмотрено</p>		
	<p><b>Контрольная работа</b> не предусмотрена</p>		
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	
	<p>1 Организация сбытовой сети.</p>	2	2
	<p><b>Лабораторная работа</b></p> <p>Выбор канала сбыта.</p> <p>Выбор стратегии охвата рынка.</p> <p>Выбор коммуникационной стратегии в системе сбыта.</p> <p>Стимулирование сбыта.</p> <p>Подбор персонала службы сбыта.</p> <p>Подготовка представителя службы сбыта.</p> <p>Повышение квалификации опытного персонала отдела сбыта.</p> <p>Реализация продукции в крупные торговые сети</p> <p>Документация при реализации покупки товаров</p>	14	
	<p><b>МДК 06.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов.</b></p>	40	
	<p><b>Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов.</b></p>		
	<p><b>Тема 2.1</b> Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции.</p>	10	
	<p>1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мороженой рыбы охлажденной рыбы</p>		2
	<p>2 Ветеринарно-санитарная экспертиза солёной рыбы.</p>		2
	<p>3 Ветеринарно-санитарная экспертиза копченной рыбы вяленой и сушеной рыбы.</p>		2
	<p>4 Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыб.</p>		2
	<p>5 Методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции.</p>		2



	Лабораторная работа не предусмотрена		
	Практическое занятие не предусмотрено		
	Контрольная работа не предусмотрена		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1 Санитарное исследование рыбы и рыбных продуктов.		2
<b>Тема 2.2 Санитарное исследование рыбы и рыбных продуктов.</b>	<b>Лабораторная работа</b>	<b>8</b>	
	Установить сортность и санитарное качество рыбы с помощью органолептических и упрощенных лабораторных методов.		
	Провести санитарное исследование икры.		
	Провести санитарное исследование раков.		
	Провести санитарное исследование рыбы и рыбной продукции		
	<b>Практическое занятие не предусмотрено</b>		
	<b>Контрольная работа не предусмотрена</b>		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1 Органолептическое исследование и консервированной и мороженной рыбы.		2
<b>Тема 2.3 Органолептическое исследование и консервированной и мороженной рыбы.</b>	<b>Лабораторная работа</b>	<b>6</b>	
	Отбор проб для органолептические показатели охлажденной и мороженной рыбы.		
	Порядок органолептического исследования.		
	Органолептические показатели охлажденной мороженной рыбы		
	<b>Практическое занятие не предусмотрено</b>		
	<b>Контрольная работа не предусмотрена</b>		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1 Лабораторное исследование и консервированной и мороженной рыбы.		2
<b>Тема 2.4 Лабораторное исследование и консервированной мороженной рыбы.</b>	<b>Лабораторная работа</b>	<b>10</b>	
	Подготовка образца рыбы к лабораторному исследованию.		
	Исследовать рыбу на свежесть с помощью количественных химических методов.		
	Провести санитарное и товарное исследование образцов рыбы соленой.		
	Провести санитарное и товарное исследование образцов рыбы вяленой.		
	Провести санитарное и товарное исследование образцов рыбы холодного копчения.		
	<b>Практическое занятие не предусмотрено</b>		

МДК 06.03 Учет и анализ хозяйственной деятельности.	Контрольная работа не предусмотрена	
Раздел 3 Учет и анализ хозяйственной деятельности.	42	
Тема 3.1 Содержание, предмет и задачи анализ хозяйственной деятельности.	2	2
Тема 3.2 Комплексный анализ хозяйственной деятельности как метод познания и обоснования управленческих решений.	2	2
Тема 3.3 Анализ и управление объёмом производства и продаж.	4	2
Лабораторная работа	4	4



	на интенсификацию использования производственных ресурсов.		
	<b>Практическое занятие</b> не предусмотрено		
	<b>Контрольная работа</b> не предусмотрена		
	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 Анализ фондоотдачи, материалоемкости и производительности труда.		2
	2 Анализ затрат на производство и себестоимости продукции.		2
<b>Тема 3.4 Основы методики анализа важнейших показателей эффективности производства</b>	<b>Лабораторная работа</b> Характеристики внешних и внутренних факторов, формирующих финансовую устойчивость предприятия. Система показателей для анализа финансовой устойчивости предприятий и критерии их оценки.	6	
	<b>Практическое занятие</b> не предусмотрено		
	<b>Контрольная работа</b> не предусмотрена		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Анализ экстенсивного и интенсивного использования ресурсов.		2
<b>Тема 3.5 Анализ затрат и себестоимости продукции.</b>	<b>Лабораторная работа</b> не предусмотрена		
	<b>Практическое занятие</b> не предусмотрено		
	<b>Контрольная работа</b> не предусмотрена		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Расчет и оценка использования оборотных средств организации		2
<b>Тема 3.6. Анализ эффективности капитальных и финансовых вложений.</b>	<b>Лабораторная работа</b> Анализ интенсивности и эффективности использования основных средств. Анализ использования производственной мощности предприятия. Анализ использования технологического оборудования.	6	
	<b>Практическое занятие</b> не предусмотрено		
	<b>Контрольная работа</b> не предусмотрена		
<b>Тема 3.7. Система комплексного анализа</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Комплексная оценка резервов производства		2



<p>хозяйственной деятельности и поиска резервов повышения эффективности хозяйственной деятельности.</p>	<p><b>Лабораторная работа</b> Методы комплексного анализа уровня использования экономического потенциала хозяйствующего субъекта и оценка бизнеса.</p>	<p>2</p>	
<p>Практическое занятие не предусмотрено</p>	<p>Контрольная работа не предусмотрена</p>		
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 06.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Посмертные изменения рыбы.</li> <li>2. Транспортирование, прием и хранение рыбы и рыбных продуктов.</li> <li>3. Способы и принципы консервирования рыбы.</li> <li>4. Производство охлажденной рыбы.</li> <li>5. Замораживание рыбы.</li> <li>6. Хранение мороженой рыбы.</li> <li>7. Размораживание.</li> <li>8. Производство филе и фаршей.</li> <li>9. Посол как способ консервирования.</li> <li>10. Теоретические основы просаливания.</li> <li>11. Методы посола.</li> <li>12. Обработка икры.</li> <li>13. Зернистая икра осетровых рыб.</li> <li>14. Зернистая икра лососевых рыб.</li> <li>15. Щучья зернистая икра.</li> <li>16. Солено-вяленая икра.</li> <li>17. Отбор проб для оценки качества и ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции.</li> <li>18. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.</li> <li>19. Ветеринарно-санитарная экспертиза мороженой рыбы на рынке.</li> <li>20. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы на рынке.</li> <li>21. Ветеринарно-санитарная экспертиза солёной рыбы на рынке.</li> <li>22. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченной рыбы на рынке.</li> <li>23. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков на рынке.</li> <li>24. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой и сушеной рыбы на рынке.</li> <li>25. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыбы на рынке.</li> <li>26. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов на рынке.</li> <li>27. Методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции.</li> <li>28. Органолептическое исследование и консервированной и мороженой рыбы.</li> <li>29. Лабораторное исследование и консервированной и мороженой рыбы.</li> </ol>		<p>66</p>	

<p>30. Организация системы комплексного экономического анализа в деятельности предприятия.</p> <p>31. Управленческий анализ деятельности организации. Совершенствование информационного обеспечения управленческого анализа.</p> <p>32. Анализ и оценка конкурентоспособности организации и выпускаемой ею продукции.</p> <p>33. Анализ производства и реализации продукции.</p> <p>34. Анализ качества и обновления продукции.</p> <p>35. Анализ затрат на производство. Анализ поведения затрат и взаимосвязи объема производства, себестоимости и прибыли.</p> <p>36. Комплексная оценка эффективности использования производственных ресурсов.</p> <p>37. Анализ формирования и распределения прибыли организации.</p> <p>38. Структурный анализ активов и пассивов организации.</p> <p>39. Анализ величины собственных средств и обязательств организации.</p> <p>40. Анализ и управление деловой активностью и эффективностью деятельности организации.</p> <p>41. Финансовый анализ деятельности организации. Совершенствование информационного обеспечения финансового анализа в условиях перехода на международные стандарты финансовой отчетности.</p> <p>42. Анализ организационно-технического уровня производства.</p>	<p>36</p>	<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Организация и эффективность системы товародвижения.</p> <p>2. Учет сельскохозяйственной деятельности организации.</p> <p>3. Изучение состояния рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб.</p> <p>4. Анализ и расчет основных экономических показателей деятельности организации .</p> <p>5. Определение эпизоотической обстановки на территории района и степени инвазии гельминтами рыбы и рыбных изделий.</p> <p>6. Проведение лабораторного исследования промысловых видов рыб.</p>
---	-----------	---



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие лаборатории "Организация производства и переработки продукции рыбоводства"

Оборудование учебного кабинета " Ихтиология ":

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников и учебных пособий;
- комплект справочной литературы;
- комплект нормативной документации;
- комплект методических пособий по выполнению лабораторных занятий;
- наглядные пособия (стенды, макеты, альбомы);
- плакаты;
- видеоматериалы;
- электронный образовательный ресурс;
- дидактические материалы.

Технические средства обучения кабинета: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроекторы, интерактивные доски.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. И. Г. Шиф Тепловое оборудование рыбообрабатывающих предприятий. - М.: Пищевая промышленность, КолосС, 2015 г.
2. А. И Черномашенцев, В. В. Мильштейн Рыбоводство. Легкая и пищевая промышленность. — М.: КолосС, 2014 г.
3. И. П. Леванидов, Г. П. Ионас, Т. Н. Слуцкая Технология соленых, вяленых, копченых рыбных продуктов. - М.: Лань, 2015г.
4. А. Д. Шерemet М-во образования РФ. - Изд. доп. и испр. - М.: ИНФРА-М, 2013 г.
5. Л. Т. Гиляровская Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности: учебник / Л. Т. Гиляровская; Д. В. Лысенко; Д. А. Ендовицкий. - М.: Проспект, 2014 г.

Дополнительные источники:

1. Никоноров И. В. , Кашинцев М. Л. , Степаненко Б. С. и др. Справочник по рыбоохрaне: Под ред. И. В. Никонорова. - М.: Лань, 2015 г.



2. Романов А. А., Строганова Е. К., Зинина И. Е. Справочник по технологическому оборудованию рыбообрабатывающих производств. - М.: КолосС, 2016 г.
3. Михайлова Н. Ф., Родин Е. М. Совершенствование способов холодильной обработки и хранения рыбы. - М.: Лань, 2015 г.
4. Бариленко В.И. Анализ хозяйственной деятельности: учеб. пособ. /О.И. Бариленко. - М.: ЭКСМО, 2014г.
5. Савицкая Г. В. Анализ хозяйственной деятельности: учеб. пособие/ изд. - М.: ИНФРА-М, 2015 г.
6. Кирсанова О.Г. Анализ и планирование хозяйственной деятельности: Учебно-методическое пособие. - Смоленск: «Универсум», 2014 г.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля **«Организация производства и переработки продукции рыбоводства»** является защита лабораторных работ.

В процессе освоения программы модуля обучающимся оказываются консультации.

Изучению данного модуля должны предшествовать дисциплины: «Ихтиология», «Основы права», «Экологические основы природопользования»

Реализация профессионального модуля предполагается обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить после изучения теоретической части модуля.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу - наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация производства и переработки продукции рыбоводства» и специальности «Ихтиология и рыбоводство».

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- верность и точность определения запасов рыб в водоёме;</li> <li>- обоснованность вселения гидробионтов в водоём;</li> <li>- соблюдение требований рыбохозяйственного законодательства при заполнении основной документации.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Тестирование.
ПК 6.2. Определять организационно правовые формы организации; состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации, находить и использовать необходимую экономическую информацию.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правильность выявления объекта и субъекта правовой охраны рыбных ресурсов;</li> <li>-точность классифицирования признаков незаконного промысла;</li> <li>-правильность составления плана проведения рыбоохранных рейдов;</li> <li>-точность определения ущерба, наносимого незаконным промыслом;</li> <li>-правильность составления документации на нарушителей рыбоохранного законодательства</li> </ul>	Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Тестирование.
ПК 6.3. Осуществлять переработку рыбы и морепродуктов по различным технологическим схемам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность применения Правил любительского и спортивного рыболовства, Положения о лицензировании деятельности по организации спортивного и любительского лова ценных видов рыб;</li> <li>- аргументированность составленной программы проведения любительского и спортивного лова рыбы;</li> </ul>	Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Тестирование.



<p>ПК 6.4. Разрабатывать и внедрять эффективные элементы технологических схем переработки рыбы и морепродуктов производственные процессы на рыбоперерабатывающих предприятиях.</p>	<p>обоснованность использования и подбора необходимой литературы, законодательных и нормативных актов по защите рыбохозяйственных водоемов от загрязнения и заражения;</p> <p>- точность определения ущерба, наносимого нерациональным использованием и загрязнением водоемов;</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>-защиты лабораторных работ;</p> <p>Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Тестирование.</p>
<p>ПК 6.5. Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и рыбных изделий.</p>	<p>- верность и точность определения запасов рыб в водоёме;</p> <p>- обоснованность вселения гидробионтов в водоём;</p> <p>- соблюдение требований рыбохозяйственного.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>-защиты лабораторных работ;</p> <p>Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Тестирование.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Проявлять устойчивый интерес к будущей профессии</p>	<p>Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях; при выполнении работ по контролю среды обитания гидробионтов и их учёту и учебной практике.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их</p>	<p>Мотивированная обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при планировании и организации работ по охране водных биоресурсов и среды их</p>	<p>Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях; при выполнении работ по контролю среды обитания гидробионтов и их учёту и учебной практике.</p>

эффективность и качество.	обитания. Своевременность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.	
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных задач.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях; при выполнении работ по контролю среды обитания гидробионтов и их учёту и учебной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях; при выполнении работ по контролю среды обитания гидробионтов и их учёту и учебной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение компьютерной обработки полученных результатов.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях; при выполнении работ по контролю среды обитания гидробионтов и их учёту и учебной практике.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в процессе обучения	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях; при выполнении работ по контролю среды обитания гидробионтов и их учёту и учебной практике.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях; при выполнении работ по контролю среды обитания гидробионтов и их учёту и учебной практике.



<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Способность: планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях; при выполнении работ по контролю среды обитания гидробионтов и их учёту и учебной практике.</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Проявление интереса к инновациям в области мониторинга среды обитания гидробионтов</p>	<p>Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях; при выполнении работ по контролю среды обитания гидробионтов и их учёту и учебной практике.</p>
<p>ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.</p>	<p>Обеспечение охраны труда и выполнение правил техники безопасности при выполнении профессиональных задач.</p>	<p>Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях; при выполнении работ по контролю среды обитания гидробионтов и их учёту и учебной практике.</p>