


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

Согласовано
Директор ООО «Продукты
Камызякского края»
Гренов А.А.



Утверждаю
Директор ГБПОУ АО
«Камызякский сельскохозяйственный
колледж»
С.В. Безъязыков
Приказ № 66 от 31.08.21г.



ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ
РЫБОВОДСТВА»

2021 г.

Программа профессионального модуля ПМ 06 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 35.02.09 «Ихтиология и рыбоводство», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 458, и профессионального стандарта «Ихтиолог», утвержденного Министерством труда РФ от 22 января 2013 г. № 23.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж».

Разработчик: Мелов Александр Александрович, преподаватель

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж».

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии ветеринарных дисциплин

Протокол № 10 от «25» мая 2021 г.

Председатель И.П. Овчинникова / И.П. Овчинникова /

Рекомендовано: Методическим советом ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

Заключение методического совета

Протокол № 1 от «26» августа 2021 года.

Председатель методического совета И.Е. Боброва /И.Е. Боброва/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РЫБОВОДСТВА

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 35.02.09 Ихтиология и рыбоводство, профессионального стандарта «Ихтиолог» утвержденный Министерством труда РФ от 22 января 2013 г. № 23.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация производства и переработки продукции рыбоводства» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВДП «Организация производства и переработки продукции рыбоводства»</i>	
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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - установления коммерческих связей; - перерабатывать рыбу и нерыбные продукты моря на производстве - первичный осмотр продукции промысловых видов рыб и рыбных изделий
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - знать комплекс мероприятий по ветеринарной экспертизе продуктов рыбного происхождения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – **270** 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. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.				Практики		Консультации	
			Всего, часов	В том числе			Учебная	Производственная		
ПА	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 6.1-6.5 ОК 1- 10	МДК 06.01 Организация производственно-сбытовой деятельности в условиях рынка	99	20	-	30	-	12	12	-	25
ПК 6.1-6.5 ОК 1- 10	МДК 06.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов.	84	16	-	24	-	12	12	-	20
ПК 6.1-6.5 ОК 1- 10	МДК 06.03 Учет и анализ хозяйственной деятельности.	87	18	-	24	-	12	12	-	21
	Производственная практика (по профилю специальности), часов							-		
	Промежуточная аттестация									
	Всего:	270	54		78		36	36		66

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 06

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	
1	2	3	
ПМ 06 Организация производства и переработки продукции рыбоводства.		75	
МДК 06.01 Организация производственно-сбытовой деятельности в условиях рынка		50	
Раздел 1 Организация производственно-сбытовой деятельности в условиях рынка.			
Тема 1.1 Учет сельскохозяйственной деятельности.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6
	1.Учет сельскохозяйственной деятельности.	2	2
	2.Объекты налогообложения.	2	2
	3.Оценка платежеспособности организации.	2	2
	В том числе лабораторных и практических занятий (не предусмотрены)	-	-
Тема 1.2. Технохимический и бактериологический контроль производства.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6
	1.Назначение технохимического контроля.	2	2
	2.Виды технохимического контроля.	2	2
	3.Методы технохимического контроля.	2	2
	В том числе лабораторных и практических занятий (не предусмотрены)		
Тема 1.3. Система сбыта на рынке.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4
	1.Сбытовая политика фирмы, ее элементы.	2	2
	2.Виды сбыта, признаки их классификации.	2	2
	В том числе лабораторных и практических занятий (не предусмотрены)		
	Содержание учебного материала	Уровень	18

Тема 1.4 Товародвижение.		освоения	
	1.Планирование товародвижения.	2	2
	В том числе лабораторных и практических занятий		16
	Лабораторная работа № 1. Управление каналами товародвижения	2	2
	Лабораторная работа № 2. Роль посреднических организаций в распределении продукции	2	2
	Лабораторная работа № 3. Организационные формы оптовой торговли.	2	2
	Лабораторная работа № 4. Прямая форма оптовой реализации товаров.	2	2
	Лабораторная работа № 5. Коммерческая форма косвенной оптовой реализации товаров.	2	2
	Лабораторная работа № 6. Розничная торговля в рыночной экономике	2	2
	Лабораторная работа № 7. Состав и структура розничного товарооборота.	2	2
	Лабораторная работа № 8. Прямой маркетинг.	2	2
Тема 1.5 Организация службы сбыта на предприятии.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	16
	1.Организация сбытовой сети.	2	2
	В том числе лабораторных и практических занятий		14
	Лабораторная работа № 9. Выбор канала сбыта.	2	2
	Лабораторная работа № 10. Выбор стратегии охвата рынка.	2	2
	Лабораторная работа № 11. Выбор коммуникационной стратегии в системе сбыта.	2	2
	Лабораторная работа № 12. Стимулирование сбыта.	2	2
	Лабораторная работа № 13. Подбор персонала службы сбыта. Подготовка представителя службы сбыта.	2	2
	Лабораторная работа № 14. Повышение квалификации опытного персонала отдела сбыта.	2	2
	Лабораторная работа № 15. Реализация продукции в крупные торговые сети Документация при реализации покупки товаров	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела по ПМ 06 1.Учет сельскохозяйственной деятельности. (доклад, презентация)			25

<p>2. Технохимический и бактериологический контроль производства . (доклад, презентация)</p> <p>3. Система сбыта на рынке. (доклад, презентация)</p> <p>4. Товародвижение. . (доклад, презентация)</p> <p>5. Организация службы сбыта на предприятии. . (доклад, презентация)</p>	
<p>Учебная практика по ПМ 06</p> <p>1. Организация и эффективность системы товародвижения.</p> <p>2. Учет сельскохозяйственной деятельности организации.</p>	12
<p>Производственная практика по ПМ 06</p> <p>1. Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб.</p> <p>2. Определять организационно правовые формы организации.</p>	12

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	
1	2	3	
ПМ 06 Организация производства и переработки продукции рыбоводства.		60	
МДК 06.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов.		40	
Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов.			
Тема 2.1 Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10
	1.Ветеринарно-санитарная экспертиза мороженой рыбы охлажденной рыбы	2	2
	2. Ветеринарно-санитарная экспертиза солёной рыбы.	2	2
	3. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченной рыбы вяленой и сушеной рыбы.	2	2
	4.Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыб.	2	2
	5.Методы проведения ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбной продукции.	2	2
	В том числе лабораторных и практических занятий (не предусмотрено)		
Тема 2.2 Санитарное исследование рыбы и рыбных продуктов.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10
	1.Санитарное исследование рыбы и рыбных продуктов.	2	2
	В том числе лабораторных и практических занятий.		8
	Лабораторная работа № 1. Установить сортность и санитарное качество рыбы с помощью органолептических и упрощенных лабораторных методов.	2	2
	Лабораторная работа № 2. Провести санитарное исследование икры.	2	2
	Лабораторная работа № 3. Провести санитарное исследование раков.	2	2

		Лабораторная работа № 4. Провести санитарное исследование рыбы и рыбной продукции.	2	2
Тема Органолептическое исследование консервированной мороженой рыбы.	2.3 и и	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2
		1.Органолептическое исследование и консервированной и мороженой рыбы.	2	2
		В том числе лабораторных и практических занятий.		6
		Лабораторная работа № 5. Отбор проб для органолептические показатели охлажденной и мороженой рыбы.	2	2
		Лабораторная работа № 6. Порядок органолептического исследования.	2	2
		Лабораторная работа № 7. Органолептические показатели охлажденной мороженой рыбы	2	2
Тема 2.4 Лабораторное исследование консервированной мороженой рыбы.	и и	Содержание учебного материала	Уровень освоения	12
		1.Лабораторное исследование и консервированной и мороженой рыбы.	2	2
		В том числе лабораторных и практических занятий.		10
		Лабораторная работа № 8. Подготовка образца рыбы к лабораторному исследованию.	2	2
		Лабораторная работа № 9. Исследовать рыбу на свежесть с помощью количественных химических методов.	2	2
		Лабораторная работа № 10. Провести санитарное и товарное исследование образцов рыбы соленой.	2	2
		Лабораторная работа № 11. Провести санитарное и товарное исследование образцов рыбы вяленой.	2	2
		Лабораторная работа № 12. Провести санитарное и товарное исследование образцов рыбы холодного копчения.	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 06. 1.Посмертные изменения рыбы. 2.Транспортирование, прием и хранение рыбы и рыбных продуктов. 3.Производство охлажденной рыбы.				20

<p>4.Замораживание рыбы. 5.Хранение мороженой рыбы. 6.Размораживание. 7.Производство филе и фаршей. 8.Посол как способ консервирования. 9.Теоретические основы просаливания. 10.Методы посола. 11.Обработка икры. 12.Отбор проб для оценки качества и ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции. 13.Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. 14.Ветеринарно-санитарная экспертиза мороженой рыбы на рынке. 15.Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы на рынке. 16.Ветеринарно-санитарная экспертиза солёной рыбы на рынке. 17.Ветеринарно-санитарная экспертиза копченной рыбы на рынке. 18.Ветеринарно-санитарная экспертиза раков на рынке. 19.Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой и сушеной рыбы на рынке. 20.Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыб на рынке. 21.Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов на рынке. 22.Методы проведения ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбной продукции. 23.Органолептическое исследование и консервированной и мороженой рыбы. 24.Лабораторное исследование и консервированной и мороженой рыбы.</p>	
<p>Учебная практика по ПМ 06 1. Определение эпизоотической обстановки на территории района и степени инвазии гельминтами рыбы и рыбных изделий. 2. Проведение лабораторного исследования промысловых видов рыб.</p>	12
<p>Производственная практика по ПМ 06 1.Рассмотрение нормативных документов регламентирующих транспортировку рыбы на территории края, страны 2. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов. Тепловая обработка рыбы и не рыбных продуктов на рыбохозяйственных водоёмах.</p>	12

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	
1	2	3	
МДК 06.03 Учет и анализ хозяйственной деятельности.		63	
Раздел 3 Учет и анализ хозяйственной деятельности.		42	
Тема 3.1 Содержание, предмет и задачи анализ хозяйственной деятельности.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2
	1.Содержание анализ хозяйственной деятельности.	2	2
	В том числе лабораторных и практических занятий (не предусмотрена)	-	-
Тема 3.2 Комплексный анализ хозяйственной деятельности как метод познания и обоснования управленческих решений.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8
	1.Содержание комплексного управленческого анализа и последовательность его проведения.	2	2
	В том числе лабораторных и практических занятий.		6
	Лабораторная работа № 1. Информационная база экономического анализа хозяйственной деятельности и его организация на предприятии.	2	2
	Лабораторная работа № 2. Организация бюджетного процесса на предприятии.	2	2
Лабораторная работа № 3. Методы прогнозирования объема продаж и спроса на продукцию.	2	2	
Тема 3.3 Анализ и управление объёмом производства и продаж.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6
	1.Анализ технической оснащенности производства, возрастного состава основных	2	2

	фондов.		
	2.Анализ факторов производства: трудовых, материальных и производственных ресурсов.	2	2
	В том числе лабораторных и практических занятий.		4
	Лабораторная работа № 4. Методы оценки влияния технико-организационного уровня и других условий производства на интенсификацию использования производственных ресурсов.	2	4
Тема 3.4 Основы методики анализа важнейших показателей эффективности производства	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10
	1.Анализ фондоотдачи, материалоемкости и производительности труда.	2	2
	2.Анализ затрат на производство и себестоимости продукции.	2	2
	В том числе лабораторных и практических занятий.		6
	Лабораторная работа № 5. Характеристики внешних и внутренних факторов, формирующих финансовую устойчивость предприятия.	2	2
	Лабораторная работа № 6. Система показателей для анализа финансовой устойчивости предприятий и критерии их оценки.	2	4
Тема 3.5 Анализ затрат и себестоимости продукции.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2
	1.Анализ экстенсивного и интенсивного использования ресурсов.	2	2
	В том числе лабораторных и практических занятий (не предусмотрена)		
Тема 3.6. Анализ эффективности капитальных и финансовых вложений.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8
	1.Расчет и оценка использования оборотных средств организации	2	2
	В том числе лабораторных и практических занятий.		6
	Лабораторная работа № 7. Анализ интенсивности и эффективности использования основных средств.	2	2

	Лабораторная работа № 8. Анализ использования производственной мощности предприятия.	2	2
	Лабораторная работа № 9. Анализ использования технологического оборудования.	2	2
Тема 3.7. Система комплексного анализа хозяйственной деятельности и поиска резервов повышения эффективности хозяйственной деятельности.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2
	1. Комплексная оценка резервов производства	2	2
	В том числе лабораторных и практических занятий.		
	Лабораторная работа № 10. Методы комплексного анализа уровня использования экономического потенциала хозяйствующего субъекта и оценка бизнеса.	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 06.			21
<p>Организация системы комплексного экономического анализа в деятельности предприятия.</p> <p>1. Управленческий анализ деятельности организации. Совершенствование информационного обеспечения управленческого анализа.</p> <p>2. Анализ и оценка конкурентоспособности организации и выпускаемой ею продукции.</p> <p>3. Анализ производства и реализации продукции.</p> <p>4. Анализ качества и обновления продукции.</p> <p>5. Анализ затрат на производство. Анализ поведения затрат и взаимосвязи объема производства, себестоимости и прибыли.</p> <p>6. Комплексная оценка эффективности использования производственных ресурсов.</p> <p>7. Анализ формирования и распределения прибыли организации.</p> <p>8. Структурный анализ активов и пассивов организации.</p> <p>9. Анализ величины собственных средств и обязательств организации.</p> <p>10. Анализ и управление деловой активностью и эффективностью деятельности организации.</p> <p>11. Финансовый анализ деятельности организации. Совершенствование информационного обеспечения финансового анализа в условиях перехода на международные стандарты финансовой отчетности.</p> <p>12. Анализ организационно-технического уровня производства.</p>			
Учебная практика			12
Виды работ			
1. Изучение состояния рынка продукции и услуг в области искусственного воспроизводства рыб.			
2. Анализ и расчет основных экономических показателей деятельности организации .			
Производственная практика по ПМ 06			12
1. Анализ и использование необходимой экономической информации.			
2. Изучение структуры всех органов надзора, обеспечивающих качество рыбы			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

кабинеты «Социально-экономических дисциплин»; «Ихтиопатологии»

Оборудование кабинета и рабочих мест

- 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.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1 Основные печатные издания:

1. И. Г. Шиф Тепловое оборудование рыбообработывающих предприятий. - М.: Пищевая промышленность, КолосС, 2016 г.
2. А. И Черномащенко, 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, 2015 г.
4. А. Д. Шеремет М-во образования РФ. - Изд. доп. и испр. - М.: ИНФРА-М, 2017 г.
5. Л. Т. Гиляровская Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности: учебник / Л. Т. Гиляровская; Д. В. Лысенко; Д. А. Ендовицкий. - М.: Проспект, 2014 г.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Никоноров И. В., Кашинцев М. Л., Степаненко Б. С. и др. Справочник по рыбоохране: Под ред. И. В. Никонорова. - М.: Лань, 2011 г.
2. Романов А. А., Строганова Е. К., Зинина И. Е. Справочник по технологическому оборудованию рыбообработывающих производств. - М.: КолосС, 2010 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,2010 г.
5. Савицкая Г. В. Анализ хозяйственной деятельности: учеб. пособие/ изд. - М.: ИНФРА-М, 2012 г.
6. Кирсанова О.Г. Анализ и планирование хозяйственной деятельности: Учебно-методическое пособие. - Смоленск: «Универсум», 2014 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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"> - верность и точность определения запасов рыб в водоёме; - обоснованность вселения гидробионтов в водоём; - соблюдение требований рыбохозяйственного законодательства при заполнении основной документации. 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося.</p> <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение практических заданий, - оформление дневника - отчета
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"> -правильность выявления объекта и субъекта правовой охраны рыбных ресурсов; -точность классифицирования признаков незаконного промысла; -правильность составления плана проведения рыбоохранных рейдов; -точность определения ущерба, наносимого незаконным промыслом; -правильность составления документации на нарушителей рыбоохранного законодательства 	
ПК 6.3. Осуществлять переработку рыбы и морепродуктов по различным технологическим схемам.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность применения Правил любительского и спортивного рыболовства, Положения о лицензировании деятельности по организации спортивного и любительского лова ценных видов рыб; - аргументированность составленной программы проведения любительского и спортивного лова рыбы; 	
ПК 6.4. Разрабатывать и внедрять эффективные элементы технологических схем переработки рыбы и морепродуктов производственные процессы на рыбоперерабатывающих предприятиях.	<ul style="list-style-type: none"> обоснованность использования и подбора необходимой литературы, законодательных и нормативных актов по защите рыбохозяйственных водоемов от загрязнения и заражения; - точность определения ущерба, наносимого нерациональным использованием и загрязнением водоемов. 	
ПК 6.5. Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и рыбных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - верность и точность определения запасов рыб в водоёме; - обоснованность вселения гидробионтов в водоём; - соблюдение требований 	

	рыбохозяйственного.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявлять устойчивый интерес к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Мотивированная обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при планировании и организации работ по охране водных биоресурсов и среды их 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	
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.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение компьютерной обработки полученных результатов.	
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	
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	

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Способность: планировать и организовывать задачи профессионального и личного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.</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>ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.</p>	<p>Обеспечение охраны труда и выполнение правил техники безопасности при выполнении профессиональных задач.</p>	