

АННОТАЦИИ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 35.02.10
«ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА
ОГСЭ.01 «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

Дисциплина «Основы философии» относится к общему гуманитарному и социально – экономическому циклу дисциплин, обеспечивает логическую взаимосвязь с социологией, психологией, основами экономики и имеет своей целью:

- дать студентам знания о месте философии в системе социально – гуманитарных дисциплин;
- освоение знаний о философских категориях, истории формирования философии как особого знания, основных её направлениях;
- понимание философской мысли в России и в мире;
- способствовать подготовке образованных, творческих и критически мыслящих специалистов;
- научить их системному видению, пониманию окружающего мира и его проблем, взаимозависимости социальных отношений и процессов;
- формировать активную жизненную и гражданскую позицию, зрелые ценностные ориентации, в том числе профессиональные.
- обосновать необходимость разумного и гуманного места человека в этом мире.

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

- нравственные ценности и нормы, регулирующие отношения между людьми;
- основные понятия дисциплины, оперировать ими ;

Уметь:

- методологически грамотно анализировать различные аспекты философии, философские системы;
- выделять теоретические и прикладные компоненты философского знания, их роль и функции в развитии общества.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОГСЭ.02 «ИСТОРИЯ»

Дисциплина «История» относится к группе общеобразовательных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла, обеспечивает логическую взаимосвязь с обществознанием, географией и имеет своей целью:

- воспитание гражданственности, национальной идентичности; развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;
- развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов своего государства, определять собственную позицию к окружающей реальности;

Задачи дисциплины:

- освоение систематизированных знаний об истории, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;
- овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;
- формирование исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX в. начале XXI в.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других 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.

Уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.
- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- понимания исторических причин и исторического значения событий и явлений современной жизни;
- высказывания собственных суждений об историческом наследии своего народа;
- объяснения исторически сложившихся норм социального поведения;
- использования знаний об историческом пути и традициях народов России в общении с людьми.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

Дисциплина «Английский язык» относится к образовательной области «Филология», обеспечивает логическую взаимосвязь с предметами русский язык, литература, история. Язык является важнейшим средством обучения, без которого невозможно существование и развитие человеческого общества. Основное назначение иностранного языка состоит в формировании коммуникативной компетенции, т.е.

способности и готовности осуществлять иноязычное межличностное и межкультурное обучение с носителями языка.

Цель дисциплины – обучение учащихся практическому овладению английским языком.

Задачи дисциплины – формирование навыков и умений по следующим направлениям деятельности:

- развитие навыков аудирования;
- развитие навыков чтения адаптированной художественной литературы;
- совершенствование навыков и умений письма в качестве средства обучения, способствующего закреплению лексико-грамматического материала и овладению чтением и устной речью;
- развитие навыков монологической и диалогической речи;
- воспитательные, развивающие и образовательные задачи решаются в ходе практического овладения английским языком.

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

- грамматический материал, лексику в пределах пройденных тем.

Уметь:

- читать и понимать тексты разных жанров и видов с различной степенью проникновения в их содержание, передавать содержание прочитанного;
- осуществлять диалогическое общение;
- выражать свое мнение и оценку, составлять сообщения по заданным темам;
- понимать на слух основное содержание несложных текстов;
- письменно оформлять и передавать информацию;
- работать с книгой, справочной литературой, словарем;
- переводить тексты, предложения с русского на английский на основе изученной грамматики.

Иметь представление:

- о грамматическом строе;
- о лексическом составе;
- о строении слов;
- о способах словообразования;
- об орфографических правилах и произносительных нормах английского языка.

Иметь практические навыки в аудировании устной и письменной речи.

а) общих (ОК):

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.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОГСЭ.04 «РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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

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 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.

б) профессиональных (ПК):

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

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОГСЭ.05 «ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

Дисциплина «Профессиональный английский язык». Язык является важнейшим средством обучения, без которого невозможно существование и развитие человеческого общества. Основное назначение иностранного языка состоит в формировании коммуникативной компетенции, т.е. способности и готовности осуществлять иноязычное межличностное и межкультурное обучение с носителями языка.

Изучение направлено на достижение целей:

- овладеть основами делового общения в устных и письменных формах согласно типовой ситуации;
- развитие навыков аудирования;
- развитие навыков монологической и диалогической речи.

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

- грамматический материал, лексику в пределах пройденных тем;
- коммерческие термины;
- традиции, обычаи стран изучаемого языка.

Уметь:

- разбираться в ситуациях, с которыми сталкиваются граждане страны, которые выезжают за границу, а также вести деловые беседы с представителями зарубежных фирм;

- вести деловые переговоры и встречи;
- уметь оформить документы фирм, банков;
- составлять деловые бумаги;
- работать со справочной литературой;

Иметь представление:

- о грамматическом строе;
- о лексическом составе;
- о строении слов;
- о способах словообразования;
- об орфографических правилах и произносительных нормах английского языка.

Иметь практические навыки в аудировании устной и письменной речи.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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

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 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.

б) профессиональных (ПК):

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОГСЭ.06 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Целью физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности.

Для достижения поставленных целей предусматривается решение воспитательных, образовательных, развивающих и оздоровительных задач:

- понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- формирование отношения к физической культуре, установка на здоровый образ жизни, физическое совершенствование, потребность в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, самоопределение в физической культуре;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных профессиональных целей;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности.

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

- основы физической культуры и здорового образа жизни;
- самоопределение в физической культуре с установкой на здоровый образ жизни, физическое совершенство и самовоспитание, потребность в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом.

Уметь:

- выполнять тесты по общей физической, спортивно-технической и профессионально-прикладной подготовке;
- показать степень овладения системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья.

Иметь практические навыки:

- владение методами и средствами физкультурно-спортивной деятельности;
- овладение методиками эффективных и экономических способов жизненно важными умениями и навыками;
- методики составления индивидуальных программ физического самовоспитания и занятий оздоровительной направленности;
- методики составления и проведения простейших самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

ЕН.01 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

Дисциплина «Экологические основы природопользования» относится к циклу математических и общих естественнонаучных дисциплин, обеспечивает логическую взаимосвязь с предметами «Экология», «Экономика отрасли», «Биология» и имеет своей целью: сформировать знания по основам взаимодействия общества и природы, принципам и методам рационального природопользования, концепции устойчивого развития.

Задачи дисциплины:

- контроль и регулирование качества окружающей среды;
- экологический анализ производственно-хозяйственной деятельности;
- выполнение организационно-технических мероприятий по защите окружающей среды.

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

- основные закономерности биосферы;
- источники негативных воздействий на биосферу;
- экологические последствия природопользования;
- законодательную базу природопользования;
- концепцию устойчивого развития.

Уметь:

- учитывать закономерности природных процессов в своей профессиональной деятельности;
- прогнозировать негативные последствия природопользования.

Иметь представление:

- о взаимодействии общества и природы;
- о природоресурсном потенциале;
- об экологическом регулировании и прогнозировании последствий природопользования;
- об основах экономики природопользования;
- о правовых и социальных аспектах природопользования;
- о международном сотрудничестве в области природопользования и охраны окружающей среды.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ЕН. 02 «МАТЕМАТИКА»

Дисциплина Математика относится к образовательной области «Математика», обеспечивает логическую взаимосвязь с геометрией, физикой, химией и имеет своей целью:

- систематическое изучение функций, как важнейшего математического объекта средствами алгебры и математического анализа;
- раскрытие политехнического и прикладного значения методов математики, связанных с исследованием функций;

- подготовка необходимого аппарата для изучения геометрии и физики;

Характерной особенностью курса является:

- систематизация и обобщение знаний учащихся;
- закрепление и развитие навыков, полученных в курсе алгебры, что осуществляется как при проведении нового материала, так и при проведении обобщающего повторения;

Учащиеся изучают тригонометрические функции, навыки тождественных преобразований тригонометрических выражений и их применение к решению соответствующих упражнений и неравенств.

Знакомятся с основными понятиями, утверждениями, аппаратом математического анализа в объёме, позволяющим исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие задачи, вычислять площади фигур и объёмов тел. При изучении свойств и графиков элементарных функций:

показательной, логарифмической, степенной систематизация указанных функций осуществляется в соответствии с принятой схемой исследования функций.

Задачи дисциплины:

- умение строить графики указанных в программе функций, исследовать, решать упражнения, неравенства и системы;
- овладение определённым запасом сведений по математике (понятий, теорем, методов), необходимых для изучения других дисциплин.

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

- определённый запас сведений по курсу алгебра и начала анализа, необходимых для изучения других дисциплин.

Уметь:

- логически мыслить;
- оперировать с абстрактными объектами;

- быть коррективным в употреблении математических понятий и символов для выражения количественных и качественных отношений;
- использовать в профессиональной деятельности действующие стандарты и методы исследований.

Иметь практические навыки:

- использования математических методов и основ математического моделирования в практической деятельности.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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

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 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ЕН. 03 «ИНФОРМАТИКА»

Дисциплина «Информатика» относится к Математическому и общему естественному циклу дисциплин, обеспечивает логическую взаимосвязь с математикой, физикой, общепрофессиональными дисциплинами и имеет своей целью:

- обеспечить прочное и сознательное овладение учащимися основами знаний о процессах получения, хранения и использования информации;
- раскрыть учащимся роль информатики в формировании современной научной картины мира;
- привить учащимся навыки сознательного и рационального использования ЭВМ в своей учебной, а затем профессиональной деятельности;
- раскрыть значения информационной технологии и вычислительной техники в развитии современного общества.

Задачи дисциплины:

- овладение определённым запасом сведений по информатике (понятий, методов), необходимых для изучения других дисциплин;
- формирование у учащихся начальных навыков применения информационной технологии для решения задач.

результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

- возможности и основные области применения информационно-вычислительной техники, принципы устройства и работы ЭВМ;
- основные алгоритмические конструкции и уметь использовать их для построения алгоритмов;
- основные виды и названия программного обеспечения ЭВМ, определять возможность эффективности его использования для решения типовых учебных задач.

Уметь:

- логически мыслить;
- оперировать с абстрактными объектами;
- использовать в профессиональной деятельности действующие стандарты и методы исследований.

Иметь практические навыки:

- Использования основных видов программного обеспечения ЭВМ для решения типовых учебных задач.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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), 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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ

исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

ОП. 01 «БИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МОРСКОГО ПРОМЫСЛА»

Дисциплина «Биологические основы морского промысла» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин. Темы изучения курса направлены на освоение студентами истории промысла гидробионтов и водорослей, их биологических особенностей, химического состава и строения, основных направлений использования гидробионтов и водорослей.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- систематику промысловых гидробионтов, их хозяйственную ценность;
- анатомическое строение и функции внутренних органов и систем организма рыб;
- биологические и морфологические характеристики и особенности рыб и нерыбных промысловых объектов;
- способы определения возраста;
- распространение и промысловое значение рыб и нерыбных промысловых гидробионтов;
- состав мирового вылова и воспроизводства гидробионтов;
- основные направления использования гидробионтов.

Уметь:

- определять рыб и нерыбных промысловых гидробионтов (с определением), их возраст

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

ОП. 02 «ОСНОВЫ АНАЛИТИЧЕСКОЙ ХИМИИ»

Дисциплина «Основы аналитической химии» относится к общепрофессиональному циклу дисциплин, обеспечивает логическую взаимосвязь с предметами «Физика», «Биология», «Экология» и имеет своей целью:

- обнаружение, идентификация и элементный анализ вещества;
- измерение количественных изменений или соотношений веществ;
- изучение строения химических соединений, их природы, изменения

- концентраций веществ во времени;
- умение решать экспериментальные задачи по определению и анализу вещества;
- развитие логического мышления.

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

- теоретические основы аналитической химии;
- наиболее важные химические реакции, применяемые при анализе веществ и условия их проведения;
- строение, свойства, биохимическую роль основных веществ, входящих в состав живых организмов;
- оборудование и приборы, используемые для анализа веществ;
- правила работы в лаборатории аналитической химии.

Уметь:

- устанавливать качественный состав вещества;
- определять количественный состав вещества;
- идентифицировать отдельные соединения;
- работать с химическим оборудованием и приборами;
- решать расчётные и экспериментальные задачи.

Иметь представление:

- о химических, физических и химико-физических методах анализа;
- о качественном и количественном методах анализа;
- о реагентах, имеющих специфические и групповые свойства.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

ОП. 03 «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена» относится профилирующему циклу дисциплин, является важным элементом подготовки специалиста – технолога.

Задачи дисциплины:

Микробиология предназначена: - для познания свойств и роли микроорганизмов в технологических процессах производства;

- для хранения и транспортировки сырья и готовых продуктов питания;

- для изучения санитарных правил личной гигиены и промышленной санитарии.

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

- основные группы микроорганизмов, их классификацию;
- значение микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных;
- микроскопические, биохимические методы исследования;
- правила отбора, доставки и хранения биоматериала;
- типа питательных среды правила работы с ними;
- понятия патогенности и вирулентности;
- формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;
- чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;
- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
- методы стерилизации и дезинфекции;
- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекция, дезинсекция и дератизация помещений;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;
- правила личной гигиены работников;
- нормы гигиены труда;
- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.

Уметь и иметь практические навыки:

- обеспечивать антисептические условия работы с биоматериалами;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученными результатами;
- пользоваться микроскопической оптической техникой;
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

ОП. 04 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к Математическому и общему естественному циклу дисциплин, обеспечивает логическую взаимосвязь с математикой, физикой, общепрофессиональными дисциплинами и имеет своей целью:

- обеспечить прочное и сознательное овладение учащимися основами знаний о процессах получения, хранения и использования информации;
- раскрыть учащимися роль информатики в формировании современной научной картины мира;
- привить учащимся навыки сознательного и рационального использования ЭВМ в своей учебной, а затем профессиональной деятельности;
- раскрыть значения информационной технологии и вычислительной техники в развитии современного общества.

Задачи дисциплины:

- овладение определённым запасом сведений по информатике (понятий, методов), необходимых для изучения других дисциплин;
- формирование у учащихся начальных навыков применения информационной технологии для решения задач.

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

- прикладное программное обеспечение;
- проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ, используемые в сфере деятельности

Уметь:

- пользоваться пакетами прикладных программ, применяющихся в отрасли туризма;
- использовать информационные системы в профессиональной деятельности;
- применять экспертные системы и системы поддержки принятия решений, моделирования и прогнозирования в профессиональной деятельности;
- внедрять информационные и коммуникационные технологии в практику работы по полученной специальности.

Иметь практические навыки:

- Использования основных видов программного обеспечения ЭВМ для решения типовых учебных задач.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ

исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОП. 05 «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ КАЧЕСТВА»

Дисциплина метрология, стандартизация подтверждение качества относится к специальным дисциплинам, и является частью профессиональной подготовки специалистов. Сведения, полученные при изучении дисциплины, практически осваиваются, закрепляются при последующем использовании их в специальных конструкторских и технологических дисциплинах. и имеет своей целью: формирование у студентов знаний по метрологии, стандартизации и сертификации.

Задачи дисциплины- формирование навыков и умений по следующим направлениям деятельности:

- в области метрологии: умение пользоваться стандартами, делать обоснованный выбор средств измерений, проводить и обрабатывать результаты измерений;

- в области стандартизации: приобретение навыков построения и изложения стандартов, и др.НТД, умение пользоваться стандартами в целях обеспечения безопасности производства;

- в сертификации: изучение методов сертификации.

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

-основные понятия метрологии;

- задачи стандартизации, ее 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

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;

Иметь практические навыки:

-в использовании стандартов и основных универсальных средств измерений.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

ОП. 06 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин, обеспечивает логическую взаимосвязь с такими дисциплинами как «Основы экономики», «Экономика отрасли» и др. и имеет своей целью: формирование у студентов знаний основных норм права, регулирующих их профессиональную деятельность.

Задачи дисциплины:

- формирование основ правового сознания и правовой культуры в процессе знакомства студентов с необходимым минимумом правовых знаний;
- пробуждение интереса к праву;
- привитие элементарных навыков и умений по применению норм права в конкретной ситуации.

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

- 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.

Уметь:

- использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста; защищать свои права в соответствии с действующим законодательством.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

ОП. 07 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента, маркетинга» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин, обеспечивает логическую взаимосвязь с такими дисциплинами, как «Основы права», «Математика», «Высшая математика», «История» и имеет своей целью:

Задачи дисциплины:

- формирование основ экономического мышления, научного менеджмента и маркетинга;
- развитие культуры экономического поведения в институтах рыночной экономики (центрах занятости населения, банках, налоговой инспекции и др.);
- обучение экономическому анализу основных явлений современной экономической жизни;
- изучение рынков различных товаров и услуг и характеристики предприятия как объекта управления;
- ознакомление с системой планирования и контроля в современном менеджменте;
- формирование знаний о сущности и основных стратегиях маркетинга.

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом.

Уметь:

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

Иметь практические навыки по:

- построению графиков спроса и предложения, описанных предложенными уравнениями;
- определению равновесных цены и количества на рынках различных товаров и факторов производства;
- анализу изменений на товарных рынках в случае дефицита и избытка товаров;
- определению темпов инфляции;

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОП. 08 «ОХРАНА ТРУДА»

Дисциплина «Охрана труда» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин, обеспечивает логическую взаимосвязь с такими дисциплинами как «Безопасность жизнедеятельности», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», и имеет своей целью: формирование у студентов понятия по организации охраны труда на предприятиях и судах и предотвращению производственного травматизма.

Задачи дисциплины: выработать навыки и умения у студентов по следующим направлениям деятельности:

- управление охраной труда;
- исследование причин производственного травматизма;
- разработка мероприятий по предотвращению производственного травматизма и ликвидации его последствий.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- методы изучения производственного травматизма
- классификацию травматизма по разным признакам;
- инструкцию по расследованию несчастных случаев на производстве.

Уметь:

- рассчитать коэффициенты производственного травматизма;
- рассчитать экономический ущерб, причиняемый предприятию травматизмом;
- использовать нормативные документы по организации охраны труда и расследованию несчастных случаев.

Иметь практические навыки:

- по построению графиков коэффициентов частоты, тяжести и опасности производства;
- по построению деревьев причин.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОП. 09 «ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА»

Дисциплина инженерная графика относится к специальным дисциплинам, обеспечивает логическую взаимосвязь со знаниями основных требований стандартов ЕСКД к чертежам и способностью мысленного изображения предметов в пространстве, а также техникой выполнения чертежей и имеет своей целью: формирование у студентов знаний по инженерной графике, развитие способности к пространственному представлению форм окружающего пространства.

Задачи дисциплины:

- формирование навыков и умений в технической деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

-законы, методы и приемы проекционного черчения;

-правила выполнения и чтения конструкторской и технологической документации;

-правила оформления чертежей, геометрические построения и правила вычерчивания технических деталей;

-способы графического представления технологического оборудования и выполнения технологических схем;

-требования стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД) к оформлению и составлению чертежей и схем.

Уметь:

-правильно изображать изделия на чертеже;

-читать чертежи и схемы;

-решать пространственные задачи

-оформлять технологическую и конструкторскую документацию в соответствии с действующей нормативно-технической документацией.

Иметь практические навыки:

-мысленного представления форм и размеров изделий по их изображению на чертеже;

-техники выполнения чертежей.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

ОП. 10 «ОСНОВЫ ОРГАНИЧЕСКОЙ ХИМИИ»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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

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

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

ОП. 11 «ОСНОВЫ ФИЗИЧЕСКОЙ И КОЛЛОИДНОЙ ХИМИИ»

Дисциплина «Основы физической и коллоидной химии» относится к общепрофессиональному циклу дисциплин, обеспечивает логическую взаимосвязь между предметами «Физика», «Химия», связь с предметами «Биология», «Экология» и имеет своей целью:

- изучение химических процессов на основе законов физики;
- установление закономерности между химическим составом, строением вещества и их свойствами;
- исследование механизма и скорости химических реакций в зависимости от условий их протекания;
- изучение свойств гетерогенных высокодисперсных систем и протекающих в них процессов.

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

- теоретические основы химической термодинамики;
- основы теории электролитической диссоциации;
- характеристику гомогенной и гетерогенной систем и химическое равновесие в них;
- основы кинетики и катализа;
- физико-химические основы поверхностных явлений;
- характеристику и свойства коллоидных растворов, в том числе и высокомолекулярных веществ;
- основы физико-химических методов анализа, как методов контроля производства и качества сырья, материалов и готовой рыбной продукции.

Уметь:

- устанавливать состав вещества;
- идентифицировать отдельные соединения;
- анализировать причины брака сырья и готовой рыбной продукции;
- работать с химическим оборудованием и приборами;
- решать расчётные и экспериментальные задачи.

Иметь представление:

- о физической химии как научном фундаменте химической технологии;
- о значении коллоидной химии, изучающей дисперсные системы, из которых состоят тела растительного и животного мира, почвы, многие продукты промышленных производств;
- о тесной взаимосвязи химии, биологии, физики, экологии и последствиях, которые могут вызвать нарушения технологических процессов;
- о физико-химических методах анализа веществ, как современных и перспективных методах контроля качества сырья, материалов и готовой рыбной продукции.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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

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

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

ОП. 12 «БИОХИМИЯ СЫРЬЯ ВОДНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

Дисциплина « Биохимия сырья водного происхождения» относится к специальному циклу дисциплин, обеспечивает логическую взаимосвязь с предметами « Физика», « Биология», «Экология», «Химия» и имеет своей целью изучение строения, свойств и биохимической роли основных веществ, входящих в состав живых организмов

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

- строение, свойства, биохимическую роль основных веществ, входящих в состав живых организмов;

- оборудование и приборы, используемые для анализа веществ;

- правила работы в химической лаборатории.

Уметь:

- проводить количественные и качественные определения веществ, выделенные из исследуемых продуктов;
- работать с химическим оборудованием и приборами;
- решать расчётные и экспериментальные задачи.

Иметь представление:

- о сложности биохимических превращений веществ в организмах;
- о роли нуклеиновых кислот в процессах наследственности и изменчивости организмов;
- об основах развития органического мира и его законах.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

ОП. 13 «АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

Дисциплина «Автоматизация технологических процессов» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин, обеспечивает логическую взаимосвязь с такими дисциплинами как «Техническая механика», «Электротехника», и имеет своей

целью: формирование у студентов основных понятий в области теории автоматического управления; возможности применения основ автоматизации в построении прогрессивных технологических процессов.

Задачи дисциплины: выработать у студентов навыки и умения в изучении и применении высокоэффективного современного оборудования, работающего в производственных линиях выпуска продукции.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- основные понятия и принципы автоматического управления;
- основные элементы и устройства, на базе которых строятся системы автоматизации;
- достоинства и недостатки, область применения отдельных элементов и систем автоматического управления;
- терминологию, общие принципы проектирования, схемы систем автоматического управления.

Уметь:

- читать схемы автоматических систем управления (АСУ);
- определять назначение всех элементов и звеньев, входящих в АСУ;
- определять погрешность, метрологические характеристики средств измерения (датчиков), входящих в состав АСУ;

Иметь практические навыки:

- самостоятельной работы с учебной и справочной литературой;
- составления функциональных схем несложных систем автоматического регулирования в соответствии с требованиями ЕСКД.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

ОП. 14 «ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ»

Дисциплина документационное обеспечение управления относится к специальным дисциплинам, и является частью профессиональной подготовки специалистов. Сведения, полученные при изучении дисциплины относятся к образовательной области и имеют своей целью формирование и конкретизацию знаний о документировании деятельности современной организации, работе с документами в соответствии с требованиями действующих законодательных и нормативных актов

Задачи дисциплины- формирование навыков и умений по следующим направлениям деятельности:

- организационно- распорядительная документация;
- документация по трудовым отношениям;
- документация по товароведению;
- компьютеризация делопроизводства;
- производственная документация и отчетность;
- ведение производственных и контрольных журналов;
- оформление грузовых и сопроводительных журналов.

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

- как документируется деятельность в организации;
- действующие законодательные и нормативные акты, касающиеся организации документооборота, учета и хранения документов;
- правила сдачи приемки, транспортировки и хранения рыбопродуктов.

Уметь:

-составлять и оформлять документы, создаваемые в деятельности аппарата управления;

-вести производственные и контрольные журналы;

-оформлять и обрабатывать кадровые документы;

-составлять и пользоваться номенклатурой дел, определять сроки хранения документов, систематизировать документацию.

Иметь практические навыки:

-в составлении протоколов, распоряжений, приказов, служебных писем, заявлений,

- в ведении производственных и контрольных журналов;

- в оформлении документации по трудовым отношениям.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОП. 16 «ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА»

Дисциплина «Техническая механика» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин и имеет своей целью: формирование у будущих техников понимания значения дисциплины как базы остальных инженерных дисциплин. Техническая механика является обобщающей механической дисциплиной, которая включает в себя законы равновесия и движения материальной точки, твердого тела и механической системы, законы, характеризующие свойства материальных тел, внутренние напряжения при различных нагрузках и деформациях тела; принципы конструирования и расчетов деталей машин и механизмов.

В задачу дисциплины входит изучение законов механики и вытекающих из них методов изучения равновесия и движения материальной точки, твердого тела и механической системы. Овладение методикой расчета основных физических величин: силы, момента силы, скорости и ускорения, работы, мощности; изучение методов расчета конструкций на прочность и жесткость. В задачу дисциплины входит также изучение конструкций основных элементов машин и механизмов, получение базовых знаний по их расчету и конструированию. Дисциплина формирует технический базис техника, необходимый для грамотной эксплуатации оборудования.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- основные понятия и законы механики и вытекающие из этих законов методы изучения равновесия и движения материальной точки, твердого тела и механической системы;

- методику расчета основных физических величин: силы, ее момента, скорости и ускорения точки, тела и механической системы, работы, мощности и т.д.;

- основные понятия о прочности и деформируемости материалов, элементов машин и сооружений;

- методы расчетов конструкций на прочность и жесткость;
- основные критерии работоспособности и расчета деталей машин;
- классификацию, конструкцию, достоинства и недостатки, область применения соединений, механических передач, деталей и узлов передач;
- общие принципы проектирования и конструирования.

Уметь:

- определять величину и направление нагрузок, действующих на элементы конструкций, на твердое тело;
- определять опасные сечения в конструкции от действия приложенных нагрузок;
- определять размеры сечений деталей из условия прочности и жесткости;
- производить проверочные расчеты на срез, слияние, кручение;
- подбирать серийно выпускаемое оборудование и детали в соответствии со стандартами и назначением деталей и механизмов.

Иметь практические навыки:

- в определении параметров и маркировки резьбовых крепежных изделий;
- в определении типа и маркировке подшипников качения;
- самостоятельной работы со справочной и учебной литературой.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

ОП. 17 «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА»

Дисциплина «Электротехника» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин, обеспечивает логическую взаимосвязь с физикой, математикой, теоретической механикой и имеет своей целью :

- сформировать знания в области общей электротехники и основ промышленной электроники.

Задачи дисциплины – формирование у студентов:

- основ научных знаний о производстве, распределении и использовании электрической энергии; об устройстве, принципе действия и методах расчета электрических цепей и электронных устройств; об электрических машинах и электронных устройствах;

- умений использовать полученные знания при изучении специальных дисциплин, в дальнейшем практической деятельности и работе на производстве;

- умения пользоваться электрической терминологией и символикой;

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные законы электрических и магнитных цепей;

- устройство, теорию и принцип действия трансформаторов, электрических машин, полупроводниковой техники;

- устройство, теорию и принцип действия электроизмерительных приборов;

уметь:

- рассчитывать простые и сложные цепи постоянного и переменного токов, магнитные цепи и цепи электронных устройств;

- рассчитывать электрические машины и трансформаторы;

- оценивать свойства электроизмерительных приборов, импульсных и цифровых устройств;

- определять характер неисправности в электрических цепях;

иметь представление:

- об использовании электрической энергии, задачах энергетики;

- о перспективах использования полупроводниковых приборов и перспективах развития электроэнергетики;

иметь практические навыки:

- в чтении символики и сборке электрических схем;

- в управлении электрическими машинами постоянного и переменного токов;

соблюдения техники безопасности при работе с электрическим напряжением и оказания первой помощи при поражении электрическим током. Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОП. 18 «ОСНОВЫ ПРАВА»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОП. 19 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Дисциплина относится к циклу общеобразовательных дисциплин. Темы изучения курса БЖ направлены на освоение особенностей состояния и негативные факторы, среды обитания современного человека, предусматривают получить студентами подробные сведения о причинах возникновения, последствиях и

профилактике чрезвычайных ситуаций (ЧС) различного происхождения, иметь понятия о действующих системах защиты населения и территорий в условиях ЧС, об организации гражданской обороны в РФ, о структуре, функционировании и традициях Вооруженных Сил России. Привить студентам основные правила ведения здорового образа жизни лично и в обществе, научить оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим при ЧС.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- ЧС мирного и военного времени, понятия и общую классификацию их, методы защиты населения от ЧС;
- особенности современного оружия массового поражения, поражающие факторы и действие населения в очагах поражения;
- назначение и задачи гражданской обороны (ГО);
- устойчивость производства в условиях ЧС;
- основы военной службы;
- значение медицинских знаний при ликвидации последствий ЧС и организации здорового образа жизни.

Уметь:

- пользоваться индивидуальными и коллективными средствами защиты в очагах поражения;
- пользоваться приборами радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля;
- оказывать первую медицинскую помощь в чрезвычайных ситуациях.

Иметь практические навыки:

- в использовании индивидуальных средств защиты от вредных для здоровья поражающих факторов при ЧС;
- в оказании первой медицинской помощи в ЧС (травмы, кровотечения, переломы, синдром длительного сдавливания, отравление, утопление, ожоги, электротравмы, искусственное дыхание и закрытый массаж сердца).
- в обеспечении своего здоровья и окружающих, организации здорового образа жизни;
- в организации необходимых действий при ЧС.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

МДК 01.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ОХЛАЖДЕННОЙ И МОРОЖЕННОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

Рабочая программа «Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов» – является частью основной профессиональной образовательной программы.

Цель профессионального модуля: формирование у студентов знаний, умений и навыков по организации производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов.

В результате изучения содержания профессионального модуля обучающиеся должны:

Иметь практический опыт:

- определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов;
- оформления документов, удостоверяющих качество продукции;

Уметь:

- вести технологические процессы производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов в соответствии с нормативной документацией;
- выполнять технологические расчеты по производству продукции;
- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов;
- 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 охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов продукцией;
- давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;
- осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

Знать:

- об основных направлениях и перспективах производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов из водных биоресурсов;
- о значении холода в рыбообрабатывающей промышленности;
- сущность процесса и способы размораживания мороженой продукции;
- сущность технологических процессов производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов;

- виды и требования к таре для упаковывания охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов и правила ее маркирования;
- режимы, сроки хранения и транспортирования охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов;
- пороки продукции и способы их предупреждения;
- принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;
- правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;
- типовые схемы контроля производства пищевой продукции;
- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для погрузо-разгрузочных и транспортных работ; для мойки и сортировки рыбы; для разделки рыбы и нерыбных объектов промысла; для охлаждения и замораживания; для приведения продукции в товарный вид; для дефростации мороженого сырья;
- технологических линий для производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

ПК 1.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства

различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

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

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

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

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

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

МДК 01.02 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СОЛЕНОЙ, МАРИНОВАННОЙ, ПРЯНОЙ ПРОДУКЦИИ И ПРЕСЕРВОВ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

Рабочая программа раздела «Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов» – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности - производство пищевой продукции из водных биоресурсов.

Цель профессионального модуля: формирование у студентов знаний, умений и навыков по организации производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов.

В результате изучения содержания профессионального модуля обучающиеся должны:

Иметь практический опыт:

- определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов;
- оформления документов, удостоверяющих качество продукции;

Уметь:

- вести технологические процессы производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов в соответствии с нормативной документацией;
- выполнять технологические расчеты по производству указанной продукции;
- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов;
- анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;
- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;
- составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией;
- давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;

- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;
- осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

Знать:

- об основных направлениях и перспективах производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов;
- сущность технологических процессов производства различных видов соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов;
- требования к качеству сырья, материалов и основных видов соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов;
- виды и требования к таре для упаковывания соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов и правила ее маркирования;
- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов;
- пороки продукции и способы их предупреждения;
- принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;
- правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;
- типовые схемы контроля производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов;
- 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 приведения продукции в товарный вид;
- технологических линий для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

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

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

МДК 01.03 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОПЧЕНОЙ, ВЯЛЕНОЙ И СУШЕНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

Рабочая программа раздела «Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов» – является частью основной профессиональной образовательной программы в по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности - производство пищевой продукции из водных биоресурсов.

Цель профессионального модуля: формирование у студентов знаний, умений и навыков по организации производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.

В результате изучения содержания профессионального модуля обучающиеся должны:

Иметь практический опыт:

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

- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов;

- оформления документов, удостоверяющих качество продукции;

Уметь:

- вести технологические процессы производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов в соответствии с нормативной документацией;

- выполнять технологические расчеты по производству продукции;
- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов;
- 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 копченой, вяленой и сушеной продукцией из водных биоресурсов продукцией;
- давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;
- осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

Знать:

- об основных направлениях и перспективах производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов из водных биоресурсов;
- сущность технологических процессов производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов;
- виды и требования к таре для упаковывания копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и правила ее маркирования;
- режимы, сроки хранения и транспортирования копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов;
- пороки продукции и способы их предупреждения;
- принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;
- правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;
- типовые схемы контроля производства пищевой продукции;
- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для погрузо-разгрузочных и транспортных работ; для мойки и сортировки рыбы; для разделки рыбы и нерыбных объектов промысла; для охлаждения и замораживания; для приведения продукции в товарный вид; для дефростации мороженого сырья;
- технологических линий для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования профессиональной деятельности.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

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

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

МДК 01.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СТЕРИЛИЗОВАННЫХ КОНСЕРВОВ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

Рабочая программа раздела «Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов» – является частью основной профессиональной образовательной программы в по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности - производство пищевой продукции из водных биоресурсов.

Цель профессионального модуля: формирование у студентов знаний, умений и навыков по организации производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.

В результате изучения содержания профессионального модуля обучающиеся должны:

Иметь практический опыт:

- определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов;
- оформления документов, удостоверяющих качество продукции;

Уметь:

- вести технологические процессы производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов в соответствии с нормативной документацией;
- выполнять технологические расчеты по производству продукции;
- определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов;
- 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 копченой, вяленой и сушеной продукцией из водных биоресурсов продукцией;
- давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;
- осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

Знать:

- об основных направлениях и перспективах производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов из водных биоресурсов;
- сущность технологических процессов производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов;
- виды и требования к таре для упаковывания копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов и правила ее маркирования;
- режимы, сроки хранения и транспортирования копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов;
- пороки продукции и способы их предупреждения;
- принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;
- правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;
- типовые схемы контроля производства пищевой продукции;
- назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для погрузо-разгрузочных и транспортных работ; для мойки и сортировки рыбы; для разделки рыбы и нерыбных

объектов промысла; для охлаждения и замораживания; для приведения продукции в товарный вид; для дефростации мороженого сырья;

- технологических линий для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов;

- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

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

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

МДК 02.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОРМОВОЙ И ТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

МДК 03.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

Дисциплина «Технология рыбы и рыбных продуктов» относится к федеральному компоненту дисциплин. Технология рыбы и рыбных продуктов базируется на знаниях, полученных при изучении фундаментальных дисциплин естественнонаучного, общепрофессионального и части специальных дисциплин.

Задачи дисциплины:

- овладение теоретическими основами и умение практически осуществлять, контролировать и проектировать технологические процессы производства рыбопродуктов;

- овладение методами рационального и комплексного использования водных биоресурсов;

В результате изучения дисциплины студент должен

Уметь:

- вести технологические процессы производства кормовой и технической продукции в соответствии нормативной документацией;
- выполнять технологические расчёты производства кормовой и технической продукции;
- 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 расчёты производительности и количества единиц оборудования;
- осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

знать:

- о назначении и перспективах производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- классификацию способов производства кормовой и технической продукции и сравнительную характеристику;
- виды и требования к таре для упаковывания кормовой и технической продукции и правила её маркирования;
- режимы, сроки хранения и транспортирования кормовой и технической продукции;
- требования к качеству кормовой и технической продукции;
- 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 приёмки, 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 проведения продукции в товарный вид; установок для производства кормовой муки и жира;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

Иметь практические навыки:

- владеть методами теххимического и микробиологического контроля качества сырья, материалов и готовой продукции;

- владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа эффективности технологических процессов при производстве различных видов продукции из гидробионтов;

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

МДК 04.01 «УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ»

Дисциплина «Управление структурным подразделением» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин, обеспечивает логическую взаимосвязь с такой дисциплиной как «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», и имеет своей целью: формирование у студентов основных понятий в области теории управления структурным подразделением организации. Освоению данной дисциплины предшествует изучение профессиональных модулей: «Производство пищевой

продукции из водных биоресурсов», «Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов», «Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов».

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- основы организации производства продукции из водных биоресурсов;
- структуру организации 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.

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.

Иметь практические навыки:

- участия в планировании и анализе производственных показателей организации отрасли и структурного подразделения по обработке водных биоресурсов;
- участия в управлении первичным трудовым коллективом;
- ведения документации установленного образца.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

МДК 05.01 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОБРАБОТЧИК РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ»»

В результате изучения дисциплины студенты должны:

иметь практический опыт:

- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства продукции из рыбы и морепродуктов;

уметь:

- определять основные виды рыб и морепродуктов и знать их технологические характеристики;

- мыть и сортировать рыбу согласно требованиям НД;

- разделывать рыбу вручную и на машинах различными способами в соответствии с требованиями НД;

- соблюдать нормы отходов и потерь при разделке;

- выполнять основные операции по производству мороженой продукции из водных биоресурсов;

- производить размораживание рыбы и морепродуктов различными способами;

- производить посол рыбы различными способами;

- выполнять отдельные операции при производстве соленой продукции из водных биоресурсов в потребительской таре;

- выполнять отдельные операции при производстве копченой рыбной продукции;

- обслуживать отдельные виды технологического оборудования;

- определять с помощью контрольно- измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции из рыбы и морепродуктов;

- предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции из рыбы и морепродуктов;

знать:

- виды рыб, морепродуктов, перерабатываемые отходы и их особенности;

- способы и правила обработки рыбы всех видов; правила несложной обработки осетровых и лососевых рыб;
- консервирующие свойства соли;
- правила сортировки рыбы по видам и размерам;
- температурный режим обработки рыбы и морепродуктов;
- требования, предъявляемые к качеству обработки рыбы и морепродуктов;
- нормы отходов и потерь при разделке;
- правила выгрузки рыбы из бочек, ванн и других емкостей;
- устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования и приспособлений;
- требования ГОСТ и ТУ к качеству пищевой продукции из водных биоресурсов;
- основные виды и причины брака готовой продукции.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общих (ОК):

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.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

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

ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его

возникновения.

ПК 2.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.