

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»

Центр дополнительного образования



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе

А. В. Петух

20 26 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессионального обучения

«ОБРАБОТЧИК РЫБЫ»

Код профессии: 103007

Тип программы: профессиональная подготовка
по профессиям рабочих, должностям служащих

Объем учебной нагрузки: 126 час.

Срок обучения: 5 нед.

Квалификация: Обработчик рыбы и морепродуктов

Разряд: 1

Форма обучения: очная

с использованием дистанционных образовательных технологий

Элементы программы	Виды учебной нагрузки в часах						Всего часов
	ТЗ	ПЗ	УП	ПП	СР	ПА форма	
Технология переработки и контроль качества рыбы и рыбных продуктов	20	16	X	X	2	зачет	38
Технология рыбных пресервов и консервов	12	8	X	X	2	зачет	22
Технологическое оборудование по переработке рыбы и рыбопродуктов	6	4	X	X	2	зачет	12
Производственная практика	X	X	X	40	X	зачет	40
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	X	X	X	X	14	X	14
Объем часов по видам нагрузки	38	28	X	40	20	X	126
Всего часов по программе	-						126

Начальник
центра дополнительного образования

Г.Н. Ясенко

**Учебный план элемента программы
«Технология переработки и контроль качества рыбы и рыбных продуктов»**

№ п/п	Наименование темы с указанием вопросов / практических работ	Формируемые компетенции	Виды учебной нагрузки, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Тема 1. Приемка и хранение живой рыбы 1. Транспортировка живой рыбы. 2. Требования по качеству на приемке. 3. Посмертные изменения в рыбе. 4. Основные пороки живой рыбы.	ПК 1	2	2	-
2	Тема 2. Мойка и сортирование рыбы и морепродуктов 1. Мойка рыбы перед разделкой и после разделки, цель и сущность процесса. 2. Способы мойки рыбы, их характеристика. 3. Нормы расхода воды на мойку. Температура воды.	ПК 1	2	-	1
3	Тема 3. Консервирование рыбы с помощью охлаждения 1. Способы охлаждения рыбного сырья. 2. Технология охлаждения рыбы. 3. Пороки охлажденных рыбных продуктов.	ПК 1	2	2	-
4	Тема 4. Замораживание рыбного сырья. 1. Способы замораживания рыбы. 2. Технология мороженой рыбы. 3. Глазирование. 4. Размораживание. 5. Дефекты мороженой рыбной продукции.	ПК 1	2	2	-
5	Тема 5. Вяленые рыбные товары 1. Понятие вяленых рыбных товаров	ПК 1	2	-	1

№ п/п	Наименование темы с указанием вопросов / практических работ	Формируемые компетенции	Виды учебной нагрузки, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
	2. Технологическая схема приготовления вяленой рыбы 3. Дефекты вяленой продукции				
6	Тема 6. Способы приготовления сушеной рыбы 1. Способы и процессы, происходящие при этом. 2. Виды рыб для сушения. 3. Пресно-сушеная и солено-сушеная рыба. 4. Понятие о сублимационной сушке рыбы. 5. Упаковка и хранение сушеных рыбных товаров	ПК 1	2	2	-
7	Тема 7. Копчение рыбных продуктов 1. Технология рыбы холодного копчения. 2. Технология горячего копчения. 3. Коптильные жидкости и их применения в рыбной промышленности. 4. Дефекты копченой рыбы.	ПК 1	2	2	-
8	Тема 8. Технология обработки нерыбного водного сырья 1. Технология переработки ракообразных. 2. Технология переработки моллюсков. 3. Технология переработки иглокожих 4. Технология переработки водорослей	ПК 1	2	2	-
9	Тема 9. Технохимический контроль основного и вспомогательного сырья для рыбной продукции 1. Входной контроль основного сырья. 2. Входной контроль вспомогательного сырья. 3. Входной контроль воды.	ПК 1	2	2	-
10	Тема 10. Технологический контроль в рыбной промышленности 1. Контроль параметров переработки.	ПК 1	2	2	-

№ п/п	Наименование темы с указанием вопросов / практических работ	Формируемые компетенции	Виды учебной нагрузки, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
	2. Санитарно-микробиологический контроль производства. 3. Оценка качества готовой продукции.				
Итого			20	16	2
Форма аттестации по элементу программы			Зачет		

**Учебный план элемента программы
«Технология рыбных пресервов и консервов»**

№ п/п	Наименование темы с указанием вопросов / практических работ	Формируемые компетенции	Виды учебной нагрузки, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Тема 1. Посол как способ консервирования рыбной продукции 1. Способы посола рыбы. 2. Технология посола рыб. 3. Пороки соленой рыбной продукции.	ПК 2	2	2	1
2	Тема 2. Технология производства маринованных рыбных продуктов 1. Способы маринования рыбы 2. Особенности технологии пряной и маринованной рыбы 3. Основные дефекты соленой рыбы	ПК 2	2	2	-
3	Тема 3. Технология рыбных пресервов 1. Ассортимент пресервов. 2. Технология пресервов. 3. Особенности созревания пресервов. 4. Пороки пресервов, причины их возникновения и способы предупреждения.	ПК 2	2	-	1
4	Тема 4. Принципы консервирования при производстве консервов 1. Ассортимент консервов и их классификация. 2. Общие операции производства консервов. 3. Требования к качеству консервов, дефекты.	ПК 2	2	2	-
5	Тема 5. Основные технологические процессы производства различных консервов 1. Производство натуральных консервов. 2. Производство консервов в томатном соусе. 3. Производство консервов в масле.	ПК 2	2	-	-

№ п/п	Наименование темы с указанием вопросов / практических работ	Формируемые компетенции	Виды учебной нагрузки, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
	4. Производство рыбодобывательных консервов.				
6	Тема 6. Обработка и посол икры 1. Процесс посола икры, способы, режимы и техники посола икры. 2. Обработка и посол икры осетровых, лососевых и иных видов рыбы. 3. Технология приготовления солёной ястычной икры. 4. Пороки икры	ПК 2	2	2	-
Итого			12	8	2
Форма аттестации по элементу программы			Зачет		

**Учебный план элемента программы
«Технологическое оборудование по переработке рыбы и рыбопродуктов»**

№ п/п	Наименование темы с указанием вопросов / практических работ	Формируемые компетенции	Виды учебной нагрузки, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Тема 1. Оборудование для выполнения подготовительных операций. 1. Классификация транспортного оборудования. 2. Оборудование для мойки. 3. Оборудование для сортирования. 4. Оборудование для разделки.	ПК 3	2	-	1
2	Тема 2. Оборудование для проведения процессов тепло- и массообмена. 1. Оборудование для охлаждения и замораживания. 2. Оборудование для размораживания. 3. Оборудование для посола. 4. Оборудование для сушки и вяления. 5. Оборудование для копчения. 6. Оборудование для варки, обжаривания и запекания. 7. Оборудование для стерилизации.	ПК 3	2	2	1
3	Тема 3. Оборудование для выполнения финишных операций 1. Оборудование для закатки и упаковки. 2. Весоконтрольное оборудование. 3. Санитарная обработка технологического оборудования.	ПК 3	2	2	-
Итого			6	4	2
Форма аттестации по элементу программы			Зачет		