

Учебный план
программы дополнительного профессионального образования «Обработчик рыбы и морепродуктов» код 15341

Цель программы: обучение конкретному виду профессиональной деятельности, к которому готовятся обучающиеся, приобретение слушателями прочных знаний и умений, а также практического опыта.

Категория слушателей: лица, подавшие заявление на обучение специальности «Обработчик рыбы и морепродуктов».

Форма обучения: лекции, практические занятия

Срок обучения: Десять недель.

Режим занятий: 36 часов в неделю (08.00-12.00, 13.00-17.00, пятница 08.00-12.00)

№ п/п	Наименование дисциплин	Всего часов	В том числе	
			Лекции	Практика
1.	Спецтехнология	67	67	
2.	Оборудование	20	20	
3.	Основы ихтиологии	10	10	
4.	Сырье и материалы	16	16	
5.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	16	16	
6.	Основы экономических знаний	8	8	
7.	Охрана окружающей среды	6	6	
8.	Безопасность труда, промышлен. санитария, правила пожар.безоп.	8	8	
9.	Производственное обучение	155	1	154
10.	Консультации	6	6	
11.	Квалификационные экзамены	8	8	
	Итого по курсу	320	166	154

Учебно-тематический план
профессионального образования по профессии
«Обработчик рыбы и морепродуктов» код 15341

Цель программы: обучение конкретному виду профессиональной деятельности, к которому готовятся обучающиеся, приобретение слушателями прочных знаний и умений, а также практического опыта.

Категория слушателей: лица, подавшие заявление на обучение специальности «Обработчик рыбы и морепродуктов».

Форма обучения: лекции, практические занятия

Срок обучения: Десять недель.

Режим занятий: 36 часов в неделю (08.00-12.00, 13.00-17.00, пятница 08.00-12.00)

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов		Форма контроля
		лекции	практика	
1	2	3	4	5

1.	Спецтехнология			
1.1	Введение	2		
1.2	Мойка рыбы	2		
1.3	Заготовка рыбы	10		
1.4	Холодильная обработка рыбы	12		
1.5	Размораживание рыбы	2		
1.6	Посол рыбы	8		
1.7	Отмочка рыбы	2		
1.8	Сушка и вяление рыбы	4		
1.9	Копчение рыбы	7		
1.10	Производство консервов	9		
1.11	Обработка морепродуктов, водорослей	9		
	Итого по дисциплине 1	67		зачет

2.	Оборудование			
2.1	Основные направления развития	1		
2.2	Значение механизации и автоматизации	1		
2.3	Сведения об электрооборудовании	2		
2.4	Подъемно-транспортное оборудование	2		
2.5	Разделочное, моечное оборудование	3		
2.6	Коптильное оборудование	2		
2.7	Оборудование консервного производства	3		
2.8	Морозильное оборудование	3		
2.9	Контрольно-измерительные приборы	3		
	Итого по дисциплине 2	20		зачет

3.	Основы ихтиологии			
3.1	Роль ихтиологии в рыболовстве	1		
3.2	Строение тела и органов рыбы	2		
3.3	Измерение рыб	1		
3.4	Рыборазведение	1		
3.5	Морские растения, беспозвоночные	2		

3.6	Условия существования рыб	1		
3.7	Основные промысловые рыбы ДВ	1		
3.8	Рыба как источник заражения человека паразитами	1		
	Итого по дисциплине 3	10		зачет

4.	Сырье и материалы			
4.1	Рыба как основное промышленное сырье	2		
4.2	Биохимическая характеристика сырья	3		
4.3	Состав и использование непищевых частей тела рыбы	2		
4.4	Промысловое сырье - водоросли	2		
4.5	Промысловое сырье: моллюски, ракообразные	2		
4.6	Изменение качества сырья	2		
4.7	Изменения в рыбе при хранении	1		
4.8	Пищевые и вкусовые продукты	1		
4.9	Вспомогательные и упаковочные матер.	1		
	Итого по дисциплине 4	16		зачет

5.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены			
5.1	Предмет микробиологии	1		
5.2	Морфология, физиология, классификация	2		
5.3	Влияние внешней среды на микроорганизмы	1		
5.4	Распространение микроорганизмов в природе.	3		
5.5	Общие понятия о санитарии, гигиене	1		
5.6	Пищевые отравления. Гельминтозы	2		
5.7	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация	2		
5.8	Санитарно-пищевая микробиология	2		
5.9	Санитарно-гигиенический режим производства	2		
	Итого по дисциплине 5	16		зачет

6.	Основы экономических знаний			
6.1	Основы рыночной экономики	4		
6.2	Основы предпринимательства	4		
	Итого по дисциплине 6	8		зачет

7.	Охрана окружающей среды			
7.1	Основные проблемы охраны природы	2		
7.2	Законы об охране природы	2		
7.3	Охрана водных ресурсов	1		
7.4	Охрана рыб и других водных животных	1		
	Итого по дисциплине 7	6		зачет

8.	Безопасность труда, промышленная санитария, правила пожарной безопасности			
8.1	Требования безопасности на территории предприятия	1		
8.2	Требования безопасности в цехах	2		
8.3	Электробезопасность	1		
8.4	Производственная санитария	2		
8.5	Пожарная безопасность	2		
	Итого по дисциплине 8	8		зачет

9.	Производственное обучение			
9.1	Введение. Цели и задачи производственного обучения	1		
9.2	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.		3	
9.3	Ознакомление с производством		4	
9.4	Обработка рыбы		37	
9.5	Работы по производству мороженой, сушеной, копченой рыбы, консервов, Икорной родукции.		52	
9.6	Самостоятельное выполнение работ по обработке рыбы		56	
9.7	Квалификационная работа		2	
	Итого по дисциплине 9	1	154	зачет

	Консультации мастеров производства	6		
	Квалификационный экзамен	8		
		166	154	

ИТОГО ПО КУРСУ

320 часов