

Обработчик рыбы и морепродуктов на судах рыбопромыслового флота

1. Цели реализации программы

Целью освоения образовательной программы дополнительного образования «Обработчик рыбы и морепродуктов на судах рыбопромыслового флота» (далее-Программа) является получение членами экипажей судов в рамках имеющейся квалификации дополнительных компетенций (обще профессиональных и профессиональных), необходимых для выполнения работ, в качестве обработчика рыбы и морепродуктов на судах рыбопромыслового флота.

Программа составлена на основе Квалификационной характеристики рабочей профессии 15341 «Обработчик рыбы и морепродуктов» в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих.

2. Структура Программы

Настоящая Программа содержит общепрофессиональный цикл, профессиональный модуль и тренажерную подготовку. Тренажерная подготовка осуществляется на тренажерах, соответствующих требованиям Раздела А-И/12 [Конвенции](#) ПДНВ.

3. Планируемые результаты освоения программы.

В результате изучения Программы слушатель должен освоить:

обще профессиональные компетенции «Обработчик рыбы и морепродуктов на судах рыбопромыслового флота»:

- основы трудового законодательства и нормативно-правовые акты, действующие на морском транспорте, в том числе в части организации работы обработчика рыбы и морепродуктов на судах рыбопромыслового флота;
- требования безопасности жизнедеятельности и охрана труда;
- требования безопасности судоходства ;
- правила оказания первой помощи при травмах на производстве;
- производственная санитария и охрана окружающей среды.

профессиональные компетенции «Обработчик рыбы и морепродуктов на судах рыбопромыслового флота»:

- сортировка рыбы и морепродуктов;
- изъятие прилова из улова;
- контроль процесса замораживания рыбы и морепродуктов;
- управление механизмами и обеспечение заданного режима их работы;
- выявление и устранение причин снижения производительности скороморозильных аппаратов и ухудшения качества выпускаемой продукции;
- загрузка, выгрузка и сортировка брикетов мороженой рыбы;
- ведение журнала учета готовой продукции;
- складирование готовой продукции в трюмы;
- определение объекта лова, прилов;
- разделка рыбы и морепродуктов;
- пользование глазировочными аппаратами;
- упаковка готовой рыбной продукции в тару;
- пользование аппаратом для обвязки коробов;
- обслуживание технологического оборудования;
- заполнение журнала учета готовой продукции;
- составление плана размещения груза в трюме;

- соблюдение требований охраны труда при выполнении ручных и простейших операций по обработке продуктов промысла;
- описание объектов лова;
- правила глазировки замороженной продукции;
- способы и правила несложной технологической обработки рыбы и морепродуктов;
- назначение спецодежды, специальной обуви и средств индивидуальной защиты для обработки, упаковки, складирования рыбы и морепродуктов;
- требования охраны труда при обработке, упаковке, складировании рыбы и морепродуктов.