

**«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»  
(филиал)  
Федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
ВрИО Директора  
  
С.П. Сергиенко  
«31» августа 2022 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
***ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***  
**ПМ 03 Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов**

Для специальности:  
35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»

Санкт-Петербург  
2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 13.07.2021 г. N 443 и предназначена для реализации Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности:

**35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

**Разработчик(и):**

Молчанов Ю.С., преподаватель СПБМРК (филиала) ФГБОУ ВО «КГТУ»

**Рецензенты:**

Антипов Л.И., преподаватель СПБМРК (филиала) ФГБОУ ВО «КГТУ»

Арутюнян К.Т., Председатель правления р/к «Балтика»

Рассмотрена на заседании ПЦК (предметной цикловой комиссии) РОВБиПР.  
Протокол № 01 от «\_\_\_» августа 2022 г.

Председатель ПЦК: \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	стр. 4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	12
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	15

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) – **приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Планировать и организовывать приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Выполнять технологические операции приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 3.4. Порционировать, гарнировать и подавать блюда.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии **ОКПДТР 15341 "Обработчик рыбы и морепродуктов"** при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

- определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- приготовления горячих, холодных и деликатесных кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- сервировки и подачи блюд;
- разработки рецептур;

#### **уметь:**

- взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты;
- готовить сырье к кулинарной обработке;
- разделывать рыбу и беспозвоночных;
- формировать и панировать полуфабрикаты;

- готовить холодные, горячие и деликатесные блюда из рыбы, икры и морепродуктов;
  - укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию;
  - разрабатывать технологические процессы производства кулинарных изделий;
- знать:**
- о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья;
  - основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
  - устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования;
  - правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке;
  - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
  - установленные рецептуры приготовления блюд;
  - правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
  - нормы порционирования блюд;
  - способы художественного оформления различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;
  - сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий;
  - режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 266 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 266 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 250 часов;  
 производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы. решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля **Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, Часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5		7	8	9	10
ПК 3.1. – ПК 3.2.	Раздел 1. Производство кулинарных полуфабрикатов.	326	250	140	-	33	-	-	
	Учебной практики								
	Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика), часов	36							36
	<b>Всего:</b>	<b>266</b>	<b>115</b>	<b>57</b>		<b>52</b>		<b>36</b>	<b>36</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК. 03.01. Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов</b>		<b>250</b>	
<b>Раздел 1. Технология обработки водных биоресурсов</b>		<b>68(33)</b>	
<b>Введение. Классификация полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Введение. Перспективы развития кулинарного производства. Классификация полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов		2
<b>Тема 1.1. Производство полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Изготовление не замороженных полуфабрикатов из рыбы , нерыбных объектов промысла Изготовление замороженных полуфабрикатов из рыбы, нерыбных объектов промысла.		1
<b>Тема 1.2. Технология производства натуральных кулинарных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>13(7)</b>	
	Производство натуральных кулинарных изделий. Технология приготовления рыбы жареной Технология приготовления отварной рыбы, заливной рыбы Технология приготовления печеной рыбы	<b>5</b>	2
	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление отварной рыбы, заливной рыбы	4	
	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление печеной рыбы, рулетов.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> На основании конспекта, проведенных лабораторных работ, других источников составить характеристику заданного вида натуральных кулинарных рыбных изделий (определение, основные органолептические показатели, условия и сроки хранения и др.).	7	

<b>Тема 1.3 Технология приготовления кулинарных изделий из рыбного фарша, икры</b>	<b>Содержание</b>	<b>15(7)</b>	
	Технология производства кулинарных изделий из рыбного фарша (рыба фаршированная, котлеты, фрикадельки) Технология производства рыбных колбас, сосисок . Производство кулинарных изделий из фарша и икры рыб: пудинги, запеканки и др. Производство кулинарных изделий из соленой икры рыб, соленой и копченой рыбы: рыбные масла, паштеты, и др. пастообразные изделия из рыбы и морепродуктов	7	2
	<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление кулинарных изделий из рыбного фарша.	4	
	<b>Лабораторная работа №4.</b> Изготовление рыбных масел, паштетов.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> На основании конспекта, проведенных лабораторных работ, других источников составить характеристику заданного вида кулинарных изделий из рыбного фарша (определение, основные органолептические показатели, условия и сроки хранения). На основании конспекта, проведенных лабораторных работ, других источников составить краткую характеристику рыбных масел, паштетов (определение, основные органолептические показатели, условия и сроки хранения).	7	
<b>Тема 1.4. Технология производства рыбомучных кулинарных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>40</b>	2
	Производство рыбных пирожков и пирогов, расстегаев, кулебяк Производство жареных рыбных пирожков, чебуреков и т.д. Технология изготовления рыбных супов	5	
	<b>Лабораторная работа №5</b> Приготовление рыбомучных кулинарных изделий и органолептическая оценка их качества	4	
	<b>Лабораторная работа №6.</b> Изготовление рыбного супа, солянки и органолептическая оценка их качества	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> На основании конспекта, других источников составить технологическую схему и описание основных технологических операций изготовления заданного вида рыбомучных кулинарных изделий	5	
<b>Тема 1.5. Технология</b>	<b>Содержание</b>	<b>9(9)</b>	2

<b>производства кулинарной продукции из нерыбных объектов промысла и замороженной</b>	Особенности обработки нерыбных объектов промысла (кальмара, мидий, ракообразных, морской капусты и др.) и приготовление из них кулинарных изделий. Производство рыбных пельменей мороженых. Производство вторых замороженных блюд Основы технологии производства структурированных белковых продуктов	5	
	<b>Лабораторная работа №7</b> Приготовление различных салатов из рыбы, нерыбных объектов промысла, их органолептическая оценка	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> На основании конспекта, других источников составить Технологическую схему и описание основных технологических операций приготовления различных салатов из рыбы, нерыбных объектов промысла На основании конспекта, других источников составить Технологическую схему и описание основных технологических операций приготовления вторых замороженных блюд из водных биоресурсов	9	
<b>Тема 1.6. Требования к кулинарному производству и кулинарной продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	1
	Условия и сроки хранения кулинарной продукции. Пути повышения качества.	2	
	<b>Практическая работа №1.</b> Изучение СанПиН 2.3.4.050 – Санитарно-гигиенические требования к кулинарному производству	3	
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучить СанПиН 2.3.050.-96 и составить Перечень основных санитарно-гигиенических требований к кулинарному производству	5	
<b>Тема 1.7 Требования к таре при изготовлении и упаковывании кулинарных изделий из водных биоресурсов</b>	<b>Содержание</b>	<b>26</b>	2
	Виды тары для упаковывания полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов (потребительская и транспортная) Виды внутрицеховой тары и емкостей (для сырья, полуфабриката, готовых кулинарных изделий). Требования к ее качеству. Санитарная обработка, маркировка- идентификация тары	8	
	<b>Практическая работа №2</b> Изучение ГОСТ, перечислить виды потребительской и транспортной тары для заданных видов кулинарных полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных изделий.	8	
	<b>Практическая работа №3.</b> Подготовить перечень информации на маркировке (этикетке) потребительской и транспортной тары заданных видов кулинарных полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных изделий.	8	

	<b>Самостоятельная работа</b> На основании конспекта, других источников составить Перечни потребительской, транспортной и внутрицеховой тары для приготовления заданного вида кулинарных изделий (полуфабрикатов) с указанием требований к ней.	<b>3</b>	
<b>Тема 2.1. Контроль производства и качества натуральных рыбных кулинарных изделий и изделий из рыбного фарша</b>	<b>Содержание</b>	<b>26</b>	
	Схемы контроля производства кулинарных изделий. Обоснование точек, методов и средств контроля. Нормативные документы. Периодичность контроля. Правила отбора проб кулинарной продукции для лабораторных исследований. Подготовка средней пробы к лабораторным испытаниям. Определение органолептических показателей. Определение физических показателей кулинарного изделия (содержания массовой доли влаги, соотношение отдельных частей продукта, размерной группы). Определение химических показателей (определение кислотности кулинарных изделий, массовой доли поваренной соли).	7	2
	<b>Лабораторная работа № 8</b> Определение органолептических показателей кулинарных изделий ( рыбы жареной, рыбы печеной)	1	
	<b>Лабораторная работа № 9</b> Определение органолептических показателей кулинарных изделий ( рыбы отварной, рыбы заливной )	1	
	<b>Лабораторная работа № 10</b> Определение органолептических показателей фаршевых изделий из рыбы	1	
	<b>Лабораторная работа №11</b> Определение кислотности . Определение массовой доли поваренной соли в кулинарных изделий	1	
	<b>Практическая работа №4</b> Составление схем контроля производства натуральных изделий ( рыбы жареной, печеной)	1	
	<b>Практическая работа № 5</b> Составление схем контроля производства кулинарных изделий ( рыбы отварной, рыбы заливной )	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Определение органолептических показателей рыбы жареной и кулинарных изделий из рыбного фарша ( рыбные котлеты)	<b>6</b>	

<b>Тема 2.2 Контроль производства и качества рыбных супов, рыбомучных кулинарных изделий. Контроль качества кулинарной продукции из нерыбных объектов промысла</b>	<b>Содержание</b>	<b>9(8)</b>	
	Схемы контроля производства кулинарных изделий. Обоснование точек, методов и средств контроля. Нормативные документы. Периодичность контроля. Правила отбора проб кулинарной продукции для лабораторных исследований. Подготовка средней пробы к лабораторным испытаниям. Определение органолептических показателей. Определение физических показателей кулинарного изделия (содержания массовой доли влаги, соотношение отдельных частей продукта, размерной группы). Определение химических показателей (определение кислотности кулинарных изделий, массовой доли поваренной соли).	5	2
	<b>Лабораторная работа № 12</b> Определение органолептических показателей рыбных супов, солянок.	1	
	<b>Лабораторная работа № 13</b> Определение кислотности. Определение массовой доли соли.	1	
	<b>Лабораторная работа № 14</b> Определение органолептических показателей рыбомучных изделий. Определение массы составных частей кулинарных изделий	1	
	<b>Практическая работа № 6</b> Составление схем контроля технологических процессов производства рыбомучных полуфабрикатов и кулинарных изделий ( пирожков, пирогов, расстегаев)	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Заполнить дегустационный лист на кулинарные изделия (рыбный суп, рыбомучные кулинарные изделия . Определить органолептические показатели: кальмаров и креветок отварных, салата из морской капусты	<b>8</b>	
<b>Тема 2.3. Контроль качества кулинарной продукции из нерыбных объектов промысла и морской капусты</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	
	Изучение схемы контроля производства продукции из нерыбных объектов промысла Подготовка средней пробы для анализа кулинарной продукции из нерыбных объектов промысла Изучение схемы контроля производства кулинарных изделий из морской капусты. Подготовка средней пробы для анализа в кулинарных изделиях из морской капусты.	5	2
	<b>Лабораторная работа № 15</b> Определение органолептических показателей кулинарных изделий из нерыбных объектов промысла ( кальмары, мидии, креветки и др.). Определение готовности кулинарных изделий.	1	
	<b>Лабораторная работа № 16</b> Определение составных частей. Определение массовой доли поваренной соли в кулинарных изделиях из нерыбных объектов промысла.	1	

	<b>Лабораторная работа № 17</b> Определение . Определение массовой доли поваренной соли в различных салатах из рыбы и нерыбных объектов.	1		
	<b>Практическая работа № 7</b> Определение органолептических показателей кулинарных изделий из нерыбных объектов промысла ( морской капусты)	1		
<b>Тема 3.1. Технологическое оборудование для производства кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>		
	Линии производства рыбных пельменей и котлет. Линии производства жареной и печеной рыбы. Линии производства сосисок и колбас. Линии производства рыбных палочек. Линии производства имитированных продуктов из «особого» рыбного фарша (крабовые палочки и др.). Правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации линий для производства кулинарной продукции.	8	2	
	<b>Лабораторная работа № 18</b> Работа с оборудованием для измельчения	1		
	<b>Лабораторная работа № 19</b> Работа с оборудованием для обжаривания и выпекания	1		
	<b>Практическая работа № 8</b> Изучение по схеме устройство и принцип действия пельменного автомата	1		
	<b>Практическая работа № 9</b> Изучение по схеме устройство и принцип действия пирожкового автомата	1		
	<b>Практическая работа № 10</b> Составить проект поточной линии для производства рыбных сосисок и колбас	1		
	<b>Практическая работа № 11</b> Составить проект поточной линии для производства рыбных котлет	1		
	<b>Практическая работа № 12</b> Составить проект поточной линии для производства печеной рыбы	1		
	<b>Практическая работа № 13</b> Составить проект поточной линии для производства жареной рыбы	1		
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение оборудования и производственных линий для приготовления кулинарных изделий с использованием ресурсов Интернет	<b>5</b>		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>Итоговое занятие по МДК.03.01</b>	<b>1</b>	

<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ</b>  Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов, паштетов, креветочного, селедочного и икорного масел, сельди рубленой.  Приготовление лезона.  Запекание кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.  Укладка в формочки или противни вареной рыбы, морепродуктов, а также прочих компонентов, применяемых при изготовлении заливных блюд и другой деликатесной кулинарии и заливка их ланспигом, соусом, маринадом вручную.  Порционирование блюд.  Взвешивание на электронных весах готовых кулинарных изделий, расфасовка их на наполнительном автомате в мелкую потребительскую упаковку, заливка кулинарных изделий соусом, маринадом на полуавтоматических и автоматических машинах.  Художественное оформление различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов.  Укладка кулинарных изделий в тару.</p>	<b>36</b>	
--	-----------	--

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология обработки водных биоресурсов»; лабораторий: «Технохимический контроль производства продукции из водных биоресурсов», «Технологическое и холодильное оборудование».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология обработки водных биоресурсов»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект приборов, инструментов, приспособлений;
- комплект учебников и учебных пособий;
- комплект справочной литературы;
- комплект нормативной и технической документации;
- комплект методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий;
- наглядные пособия (стенды, макеты, альбомы);
- плакаты;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- специализированная мебель: шкаф для реактивов и препаратов, шкаф для хранения коллекций рыб.

Оборудование учебной лаборатории «Технологическое и холодильное оборудование»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект моделей, макетов, стендов;
- комплект оборудования и инструментов;
- комплект плакатов, схем, таблиц;
- комплект учебных и методических пособий;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;

Оборудование учебной лаборатории «Технохимический контроль производства продукции из водных биоресурсов»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект оборудования, приборов и инструментов;
- комплект лабораторных принадлежностей и посуды;
- комплект химреактивов и расходных материалов;

- комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных работ;
- комплект стендов, макетов и альбомов;
- комплект плакатов;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- специализированная мебель: шкаф для реактивов, шкаф для лабораторной посуды, шкаф для учебных пособий и литературы, шкаф вытяжной, мойка для лабораторной посуды, сушилка для посуды.

Технические средства обучения кабинета и лабораторий: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроекторы, тренажеры для решения ситуационных задач.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Сафронова Т.М., Дацун В.М., Максимова С.Н. Сырье и материалы рыбной промышленности. – СПб, М., Лань, 2013
2. Технология рыбы и рыбных продуктов / В.В.Баранов, И.Э., Бражная, В.А. Гроховский и др.; под ред. А.М.Ершова/, М., Колос, 2010
3. Мезенова О.Я. Биотехнология морепродуктов. - М.: Мир, 2006
4. Галкина Н.В. Технохимический контроль производства рыбы и рыбных продуктов. – М.: Колос, 2009.
5. Абдульманов Х.А., Балыкова Л.И., Сарайкина И.П. Холодильные машины и установки, их эксплуатация – М.: Колос, 2006.
6. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Холодильное оборудование.- Ростов-на -Дону.: Феликс, 2000.
7. Технический Регламент таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011г
8. ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».
9. ГОСТ 9142-2014 «Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия»
10. СанПиН 2.3.4.050-96 «Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье). Производство и реализация рыбной продукции» .

Дополнительные источники:

1. Бредихин С.А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. – М.: Колос, 2005.
2. Ершов А.М. Технология рыбы и рыбных продуктов.- СПб.:Гиорд, 2006.

3. Ким Г.Н., Ким И.Н., Сафронова Т.М. Сенсорный анализ продуктов из гидробионтов. – М.: Колос, 2008.
4. Поздняковский В.М., Рязанова О.А., Каленик Т.К., Дацун В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.
5. Технический Регламент таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
6. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (с изменениями на 10 ноября 2015 г), утверждено Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г № 299

### **Компьютерные и телекоммуникационные пособия**

Информационно-производственный комплекс «Интерневод». Интернет-сайт: [www.internevod.com](http://www.internevod.com).

Информационно-сервисный комплекс «Fisch Information & Services» - [www.Fisch.com](http://www.Fisch.com).

ЭБС «ЛАНЬ»

ЭБС «Юрайт»

ИОЭС «КГТУ»

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

---

Изучению данного модуля должно предшествовать освоение следующих дисциплин: «биологические основы морского промысла», «основы аналитической химии», «микробиология, санитария и гигиена», предусмотренных обязательной частью основной профессиональной образовательной программы, а также дисциплин: «инженерная графика», «биохимия сырья водного происхождения», «сырьё и материалы рыбной промышленности», объемы часов на которые целесообразно взять из вариативной части.

Освоению данного модуля также должно предшествовать изучение профессионального модуля - **«Производство пищевой продукции из водных биоресурсов»**.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **«Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов»** является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие

высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Производство пищевой продукции из водных биоресурсов» и специальности «Обработка водных биоресурсов».

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также обще профессиональных дисциплин: «Основы аналитической химии», «Биологические основы морского промысла», «Биохимия сырья водного происхождения».

**Мастера:** наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Планировать и организовывать приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора технологической схемы приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов;</li> <li>- правильность составления технологической схемы приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов;</li> <li>- верность и точность составления технологических расчетов приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов;</li> <li>- обоснованность определения потребности в сырье, пищевых материалах, таре и упаковочных материалах;</li> <li>- правильность составления маркировки транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией;</li> <li>- правильность оформления отгрузочных документов, а также документов, удостоверяющих качество;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических работ;</li> <li>- тестирования;</li> <li>контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной подготовки студентов.</li> </ul> <p>Оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики.</p> <p>Зачет по производственной</p>
ПК 3.2. Выполнять технологические операции приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность и точность выполнения основных ручных и механизированных технологических операций приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов;</li> </ul>	<p>Зачет по производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу.</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному</p>

<p>ПК 3.3. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- верность и точность проведения входного контроля при приемке продукции и отбора проб, подготовки средней пробы для лабораторного анализа;</li> <li>- верность и точность определения органолептических показателей качества кулинарных изделий;</li> <li>- верность и точность определения физических показателей кулинарного изделия;</li> <li>- верность и точность выполнения химических анализов кулинарных изделий, в том числе определение: <ul style="list-style-type: none"> <li>- массовой доли поваренной соли в кулинарных изделиях;</li> <li>- кислотности кулинарных изделий;</li> </ul> </li> </ul>	<p>модулю.</p>
<p>ПК3.4. Порционировать, гарнировать и подавать блюда</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность действий при осуществлении технологических операций по порционированию и подаче приготовленных кулинарных изделий из водных биоресурсов.</li> </ul>	