

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

Директор

УТВЕРЖДАЮ

Н.А. ПРИТЫКИНА

« 31 » 08 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ**

Для специальности:
32.02.10 Обработка водных биоресурсов.

Санкт-Петербург
2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО) 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

Организация-разработчик: СПБМРК (филиал) ФГБОУ ВО «КГТУ».

Разработчик:

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

Рецензенты:

Гоник А.С., преподаватель СПБМРК (филиал) ФГБОУ ВО «КГТУ»,
начальник технологического отделения

Рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии технологических дисциплин.
Протокол № 1 от «28» 08 2021 г.

Председатель ПЦК Антипов (Антипов Л.И.)

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью примерной 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 технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для 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 готовой продукции.

ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии НПО **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;

- разделять рыбу и беспозвоночных;
 - формовать 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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

При очной форме обучения

всего – 406 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 262 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 86 часов

производственной практики – 144 часа.

При заочной форме обучения

всего – 406 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 262 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 224 часа

производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ.03 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для 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 готовой продукции.
ПК 3.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
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 в 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.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов (очная форма обучения)

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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 – ПК 3.5	Раздел 1. Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов	262	176	38	30	86	40	-	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144							144
	Всего:	406	176	38	30	86	40	-	144

* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

Тематический план профессионального модуля **Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов** (заочная форма обучения)

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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов	262	38	6	20	224	60	-	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144							144
	Всего:	406	38	6	20	224	60	-	144

* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) – очная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Приготовление полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов		176	
МДК. 03.01. Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов			
Тема 1.1. Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве	Содержание	18	
	1. Значение и перспективы развития кулинарного производства. Классификация полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов, характеристика отдельных ее групп.		1
	2. Виды сырья и полуфабрикатов, используемые в кулинарном производстве, требования к качеству. Изготовление полуфабрикатов.		1
	3. Пищевые материалы, используемые в кулинарном производстве. Требования, предъявляемые к качеству материалов, их подготовка.		1
	4. Правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке.		1
	Лабораторные работы	4	
	1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.		
	Практические занятия	4	
	1. Ознакомление с нормативными документами на пищевые материалы, используемые в кулинарном производстве.		
	Тема 1.2. Основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов	Содержание	40
1. Технологии приготовления натуральных кулинарных изделий из рыбы.		2	
2. Технологии приготовления кулинарных изделий из рыбного фарша.		2	
3. Технологии приготовления рыбомучных кулинарных изделий.		2	
4. Технологии приготовления вторых замороженных блюд.		2	
5. Технология приготовления кулинарных изделий из икры рыб, рыбных масел, паштетов и пастообразных изделий.		2	
6. Технология приготовления кулинарных изделий из морепродуктов.		2	
7. Правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов.		2	
8. Нормы порционирования блюд.		2	
9. Способы художественного оформления различных видов кулинарных		2	

		изделий из водных биоресурсов. Сервировка блюд.		
	10.	Санитарно-гигиенические условия кулинарного производства. Сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий.		2
	11.	Режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.		2
	12.	Тара и упаковочные материалы для полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов. Подготовка тары и материалов, упаковывание. Маркирование потребительской и транспортной тары.		1
	13.	Дефекты кулинарной продукции и полуфабрикатов. Пути повышения качества и расширения ассортимента полуфабрикатов и кулинарных изделий.		2
	Лабораторные работы		10	
	1.	Приготовление кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов и органолептическая оценка их качества.		
	2.	Художественное оформление различных видов кулинарных изделий.		
	3.	Порционирование, гарнирование и подача приготовленных кулинарных изделий из водных биоресурсов.		
	Практические занятия		6	
	1.	Ознакомление с нормативными документами на кулинарные изделия из рыбы и морепродуктов.		
	2.	Ознакомление с установленными рецептурами приготовления блюд.		
	3.	Разработка технологических процессов производства кулинарных изделий.		
Тема 1.3. Контроль производства и качества рыбных кулинарных изделий	Содержание		20	
	1.	Схемы контроля производства кулинарных изделий. Обоснование точек, методов и средств контроля. Нормативные документы. Периодичность контроля.		1
	2.	Правила отбора проб кулинарной продукции для лабораторных исследований. Подготовка средней пробы к лабораторным испытаниям. Определение органолептических показателей (содержания массовой доли влаги, соотношение отдельных частей продукта, размерной группы). Определение химических показателей (определение кислотности кулинарных изделий, массовой доли поваренной соли).		1
	Лабораторные работы		10	
	1.	Определение органолептических показателей кулинарных изделий. Определение готовности кулинарных изделий.		
	2.	Определение физических показателей кулинарных изделий.		
	3.	Определение кислотности кулинарных изделий.		
	4.	Определение массовой доли поваренной соли в кулинарных изделиях.		
	Практические занятия		2	
	1.	Составление карты контроля технологических процессов		

		производства полуфабрикатов и кулинарных изделий.		
Тема 1.4. Технологическое оборудование и линии для производства кулинарной продукции	Содержание		20	
	1.	Линии производства рыбных пельменей и котлет.		2
	2.	Линии производства жареной и печеной рыбы.		2
	3.	Линии производства рыбных сосисок. Линии производства рыбных палочек.		2
	4.	Линии производства имитированных продуктов из «особого» рыбного фарша (крабовые палочки и др.).		2
	5.	Правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации линий для производства кулинарной продукции.		2
	Практические занятия		2	
1.	Изучение работы линий производства кулинарной продукции на судне или береговом рыбообрабатывающем предприятии.			
Обязательная аудиторная учебная нагрузка при курсовом проектировании			30	
Примерная тематика курсовых работ:				
Самостоятельная работа при курсовом проектировании			40	
Самостоятельная работа при изучении ПМ 3.			46	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
1. Изучение технологии продуктов из рыбного фарша, имитирующих мясо ракообразных (крабовые палочки и др.).				
2. Составление технологических схем производства печеной, жареной, заливной, отварной рыбы, жареных пирожков, икорной запеканки, селечного масла, рыбной колбасы.				
3. Составление карт контроля процессов приема сырья, размораживания, посола, разделки, пропекания, отваривания, охлаждения, фасования при изготовлении различных кулинарных изделий.				
4. Изучение по учебникам оборудования для производства кулинарных изделий.				
5. Изучение по учебникам линий для производства кулинарных изделий				
Производственная практика (по профилю специальности)			144	
Виды работ				
1. Формовка рыбных котлет и других аналогичных изделий вручную и на машинах.				
2. Панировка рыбы, котлет, рыбных палочек и других полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.				
3. Взвешивание на механических весах сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции.				
4. Измельчение, перемешивание, взбивание фарша для котлет и других кулинарных изделий вручную и на машинах.				
5. Обвязка шпагатом, навешивание и снятие с реек, прутков, клетей батонов рыбной кулинарии.				
6. Дозирование, измельчение, перемешивание компонентов для приготовления кулинарных изделий.				
7. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов, паштетов, креветочного, селечного и икорного				

<p>масел, сельди рубленой.</p> <p>8. Приготовление лезона.</p> <p>9. Запекание кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.</p> <p>10. 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.</p> <p>11. Порционирование блюд.</p> <p>12. 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.</p> <p>13. Художественное оформление различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>14. Укладка кулинарных изделий в тару.</p> <p>15. Укупорка кулинарных изделий, расфасованных в мелкую потребительскую упаковку, на машине.</p>		
Всего	406	

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) – заочная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Приготовление полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов		38	
МДК. 03.01. Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов			
Тема 1.1. Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве	Содержание	-	
	1. Значение и перспективы развития кулинарного производства. Классификация полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов, характеристика отдельных ее групп.		1
	2. Виды сырья и полуфабрикатов, используемые в кулинарном производстве, требования к качеству. Изготовление полуфабрикатов.		1
	3. Пищевые материалы, используемые в кулинарном производстве. Требования, предъявляемые к качеству материалов, их подготовка.		1
	4. Правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке.		1
	Лабораторные работы	2	
1.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.		

	Практические занятия	-	
	1. Ознакомление с нормативными документами на пищевые материалы, используемые в кулинарном производстве.		
Тема 1.2. Основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов	Содержание	4	
	1. Технологии приготовления натуральных кулинарных изделий из рыбы.		2
	2. Технологии приготовления кулинарных изделий из рыбного фарша.		2
	3. Технологии приготовления рыбомучных кулинарных изделий.		2
	4. Технологии приготовления вторых замороженных блюд.		2
	5. Технология приготовления кулинарных изделий из икры рыб, рыбных масел, паштетов и пастообразных изделий.		2
	6. Технология приготовления кулинарных изделий из морепродуктов.		2
	7. Правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов.		2
	8. Нормы порционирования блюд.		2
	9. Способы художественного оформления различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов. Сервировка блюд.		2
	10. Санитарно-гигиенические условия кулинарного производства. Сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий.		2
	11. Режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.		2
	12. Тара и упаковочные материалы для полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов. Подготовка тары и материалов, упаковывание. Маркирование потребительской и транспортной тары.		1
	13. Дефекты кулинарной продукции и полуфабрикатов. Пути повышения качества и расширения ассортимента полуфабрикатов и кулинарных изделий.		2
Лабораторные работы	2		
1. Приготовление кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов и органолептическая оценка их качества.			
2. Художественное оформление различных видов кулинарных изделий.			
3. Порционирование, гарнирование и подача приготовленных кулинарных изделий из водных биоресурсов.			
Практические занятия	-		
1. Ознакомление с нормативными документами на кулинарные изделия из рыбы и морепродуктов.			
2. Ознакомление с установленными рецептурами приготовления блюд.			
3. Разработка технологических процессов производства кулинарных изделий.			
Тема 1.3. Контроль производства и качества рыбных кулинарных изделий	Содержание	4	
1. Схемы контроля производства кулинарных изделий. Обоснование точек, методов и средств контроля. Нормативные документы.			1

		Периодичность контроля.		
	2.	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).		1
	Лабораторные работы		2	
	1.	Определение органолептических показателей кулинарных изделий. Определение готовности кулинарных изделий.		
	2.	Определение физических показателей кулинарных изделий.		
	3.	Определение кислотности кулинарных изделий.		
	4.	Определение массовой доли поваренной соли в кулинарных изделиях.		
	Практические занятия		-	
	1.	Составление карты контроля технологических процессов производства полуфабрикатов и кулинарных изделий.		
Тема 1.4. Технологическое оборудование и линии для производства кулинарной продукции	Содержание		4	
	1.	Линии производства рыбных пельменей и котлет.	2	
	2.	Линии производства жареной и печеной рыбы.	2	
	3.	Линии производства рыбных сосисок. Линии производства рыбных палочек.	2	
	4.	Линии производства имитированных продуктов из «особого» рыбного фарша (крабовые палочки и др.).	2	
	5.	Правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации линий для производства кулинарной продукции.	2	
	Практические занятия		-	
	1.	Изучение работы линий производства кулинарной продукции на судне или береговом рыбообрабатывающем предприятии.		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка при курсовом проектировании			20	
Примерная тематика курсовых работ:				
Самостоятельная работа при курсовом проектировании			60	
Самостоятельная работа при изучении ПМ 3.			164	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
1.Изучение технологии продуктов из рыбного фарша, имитирующих мясо ракообразных (крабовые палочки и				

<p>др.).</p> <p>2. Составление технологических схем производства печеной, жареной, заливной, отварной рыбы, жареных пирожков, икорной запеканки, селедочного масла, рыбной колбасы.</p> <p>3. Составление карт контроля процессов приема сырья, размораживания, посола, разделки, пропекания, отваривания, охлаждения, фасования при изготовлении различных кулинарных изделий.</p> <p>4. Изучение по учебникам оборудования для производства кулинарных изделий.</p> <p>5. Изучение по учебникам линий для производства кулинарных изделий</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формовка рыбных котлет и других аналогичных изделий вручную и на машинах. 2. Панировка рыбы, котлет, рыбных палочек и других полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. 3. Взвешивание на механических весах сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции. 4. Измельчение, перемешивание, взбивание фарша для котлет и других кулинарных изделий вручную и на машинах. 5. Обвязка шпагатом, навешивание и снятие с реек, прутков, клетей батонов рыбной кулинарии. 6. Дозирование, измельчение, перемешивание компонентов для приготовления кулинарных изделий. 7. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов, паштетов, креветочного, селедочного и икорного масел, сельди рубленой. 8. Приготовление льезона. 9. Запекание кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов. 10. 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. 11. Порционирование блюд. 12. 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. 13. Художественное оформление различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов. 14. Укладка кулинарных изделий в тару. 15. Укупорка кулинарных изделий, расфасованных в мелкую потребительскую упаковку, на машине. 	<p>144</p>	
Всего	406	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологий обработки водных биоресурсов

Оборудование кабинета:

Комплект учебной мебели (столы, стулья, доска), весы SW-5, витрина холодильная «Новелла», ларь морозильный «Свияга-155 С» со стеклом, машина посудомоечная LF321, мойка 500x500 Н=400 н/с, пароконвектомат электр. ПКА-6-1/3 П + гастоёмкости 8 шт., плита электрическая ПЭ-4-010, плита электрическая DELUXE, стеллаж для тарелок и стаканов, стеллаж кухонный каркас оцинков. 1400x400x1850 – 2 шт., стол разделочный столешн., нержавеющий каркас окр.1200x600x870, шкаф морозильный SM114-S.

Лаборатория технологического и холодильного оборудования

Оборудование лаборатории:

Комплект учебной мебели (столы, стулья, доска), весы SW-2, ларь морозильный «Свияга-155 С», мясорубка ТМ-32 электрическая, мойка 500x500 Н=400 н/с – 3 шт., стол разделочный столешн., нержавеющий каркас окр.1200x600x870, стеллаж кухонный каркас оцинков. 1400x400x1850 – 3 шт., стол метал.каркас 1200x600x850 – 2 шт., тележка 2-х ярусная н/с, фритюрница электрич., холодильник «Минск-215», холодильник Stinol 140-194 см

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Технология рыбы и рыбных продуктов /С.А.Артюхова, В.В.Баранов, И.Э. Бражная, В.А. Гроховский и др.; под ред. А.М.Ершова. – М.: Колос, 2010.
2. Ершов А.М. Технология рыбы и рыбных продуктов. – Нижний Новгород: Вектор Т и С, 2010.
3. Галкина Н.В. Технохимический контроль производства рыбы и рыбных продуктов. – М.: Колос, 2009.
4. Дипломное проектирование рыбоперерабатывающих производств /В.Д. Богданов, А.А.Ефимов, Э.Н.Ким, Е.Г.Михайлова и др.; под ред. В.М.Дацуна. – М.: Вектор ТиС, 2010.

Дополнительные источники:

1. Бредихин С.А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. – М.: КолосС, 2005.

2. Технология рыбы и рыбных продуктов /В.В.Баранов, И.Э. Бражная, В.А. Гроховский и др.; под ред. А.М.Ершова.- 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.

Компьютерные и телекоммуникационные пособия

Информационно-производственный комплекс «Интервод». Интернет-сайт: www.internevod.com.

Информационно-сервисный комплекс «Fisch Information & Services» - www.Fisch.com.

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», «основы органической химии», «основы физической и коллоидной химии», «биохимия сырья водного происхождения», «сырьё и материалы рыбной промышленности», объёмы 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 общепрофессиональных дисциплин: «Основы аналитической химии», «Биологические основы морского промысла», «Основы органической химии», «Основы физической и коллоидной химии», «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 1. Планировать и организовывать приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов	- обоснованность выбора технологической схемы приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов; -правильность составления технологической схемы приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов; -верность и точность составления технологических расчетов приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов; -обоснованность определения потребности в сырье, пищевых материалах, таре и упаковочных материалах; -правильность составления маркировки транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией; - правильность оформления отгрузочных документов, а также документов, удостоверяющих качество;	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> -защиты лабораторных и практических работ; -тестирования; контрольных работ по темам МДК; экспертной оценки результатов самостоятельной подготовки студентов. Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках
ПК 2. Выполнять технологические операции приготовления полуфабрикатов и	- правильность и точность выполнения основных ручных и механизированных технологических операций приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов;	

сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов		текущего контроля в ходе
ПК 3. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - верность и точность проведения входного контроля при приемке продукции и отбора проб, подготовки средней пробы для лабораторного анализа; - верность и точность определения органолептических показателей качества кулинарных изделий; - верность и точность определения физических показателей кулинарного изделия; - верность и точность выполнения химических анализов кулинарных изделий, в том числе определение: <ul style="list-style-type: none"> - массовой доли поваренной соли в кулинарных изделиях; - кислотности кулинарных изделий; 	<p>проведения производственной практики.</p> <p>Зачет по производственной практике</p> <p>Экзамен по междисциплинарному курсу.</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
ПК 4. Порционировать, гарнировать и подавать блюда	<ul style="list-style-type: none"> - правильность действий при осуществлении технологических операций по порционированию и подаче приготовленных кулинарных изделий из водных биоресурсов. 	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Заинтересованность, демонстрация понимания значимости своей будущей профессии и проявления к ней устойчивого интереса.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы, «брейн-ринги» и т.п.)

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Мотивированность, обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при планировании и организации технологического процесса приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов. Своевременность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении технологических операций приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов и производственной практике.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Аргументированность, своевременность и способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных операций.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов, на практических занятиях и производственной практике.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Результативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ и производственной практике.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Выполнение профессиональных задач с использованием информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов, на практических занятиях и учебной практике.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в процессе обучения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка</p>

		использования студентом коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	<p>Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий.</p> <p>Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.</p> <p>Ясность и аргументированность ответственности за результат выполнения профессиональных заданий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях при работе в малых группах, работ и производственной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка уровня ответственности студента за работу членов команды, при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений студента в выполнении заданий, а также в учебной и общественной деятельности.</p>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Способность планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентом методов и приёмов личной организации: в процессе освоения образовательной программы; на практических занятиях; при выполнении индивидуальных домашних заданий; работ и производственной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений студента в общественной деятельности.</p>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области технологии производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении технологических операций изготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов на производственной практике.
ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Демонстрация готовности по обеспечению безопасных условий труда в профессиональной деятельности.	Оценка готовности обучающихся к выполнению правил по обеспечению безопасности труда в профессиональной деятельности.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (см. таблицу).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	ОТЛИЧНО
80-89	4	ХОРОШО
70-79	3	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО
МЕНЕЕ 70	2	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.