



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Зам.начальника колледжа по  
учебно-методической работе  
М.С. Агеева

ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ВОДНЫХ  
БИОРЕСУРСОВ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
35.02.10 Обработка водных биоресурсов

**МО – 35.02.10.ПМ.03.РП**

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватели колледжа Агеева М.С.,  
Смотрькина И.П.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2021

## Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	29
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	33

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство 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 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

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;

#### **уметь:**


- планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кулинарной продукции;
- взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты;

- готовить сырье к кулинарной обработке;
  - разделывать рыбу и беспозвоночных;
  - укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию;
  - составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией;
  - анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;
  - готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;
  - оформлять документы, удостоверяющие качество кулинарной продукции;
- знать:**
- основные технологии производства кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
  - значение соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья;
  - устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования;
  - правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке;
  - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
  - правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
  - сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
  - режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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


Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	<i>Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов</i>
ПК 3.2	<i>Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов</i>
ПК 3.3	<i>Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов</i>
ПК 3.4	<i>Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий</i>
ПК 3.5	<i>Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения</i>
ОК 1	<i>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</i>
ОК 2	<i>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</i>
ОК 3	<i>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</i>
ОК 4	<i>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</i>
ОК 5	<i>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</i>
ОК 6	<i>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</i>
ОК 7	<i>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</i>
ОК 8	<i>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</i>
ОК 9	<i>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</i>
ОК 10	<i>Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.</i>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-35.02.10.ПМ.03.РП	ПРОИЗВОДСТВО КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.6/35

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ


#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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			консультации	Самостоятельная работа обучающегося		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	
ПМ.03 Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов		456	299	53\78		26	131		
ПК 3.1-3.5	МДК 03.01. Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов	456	299	53\78		26	131		
ПК 3.1-3.5	Производственная практика (по профилю специальности)	72						72	
<b>Всего:</b>		<b>528</b>	<b>299</b>	131		26	131	72	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-35.02.10.ПМ.03.РП	ПРОИЗВОДСТВО КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.7/35

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

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	<b>7 Семестр</b>	<b>299</b>	<b>168</b>	<b>78</b>	<b>53</b>		<b>131</b>	<b>26</b>	<b>456</b>				
	<b>Раздел 1 Первичная обработка рыбы и морепродуктов</b>	<b>26</b>	<b>18</b>		<b>8</b>		<b>10</b>	<b>4</b>	<b>40</b>				
	<b>Тема 1.1. Характеристика сырья и полуфабрикатов для производства кулинарных изделий</b>										2		
1	Товароведческая характеристика рыб		2/2							Схемы, презентация	[1], конспект		
2	Пищевая, биологическая ценность и безопасность рыбы		2/4							Схемы, презентация	[1], конспект		
3	Требования нормативных документов к качеству сырья, полуфабрикатов		2/6							НД	НД, [1], конспект		
	Самостоятельная работа 1 Особенности разделки осетровых пород рыбы для приготовления полуфабрикатов:						4/4						
4	<b>Товароведческая характеристика нерыбных объектов промысла.</b> Ракообразные: омары, лангусты, речные раки, креветки. Моллюски: устрицы, мидии, морские гребешки, кальмары, осьминоги, каракатица.		2/10							Схемы, презентация	[2], конспект		
5	Пищевая, биологическая ценность и безопасность морепродуктов		2/8							Схемы, презентация	[2], конспект		
	Самостоятельная работа 2 Составить технологические схемы разделки ракообразных:						4/8						

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: MO-35.02.10.ПМ.03.РП	ПРОИЗВОДСТВО КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.8/35

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
		уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
6	<i>Иглокожие: трепанги, голотурии, кукумария, морские ежи.</i>		2/12							Схемы, презентация	[2], конспект		
7	<i>Морские водоросли. Медузы</i>		2/14							Схемы, презентация	[2], конспект		
	<i>Самостоятельная работа 3 Составить технологические схемы разделки двустворчатых и головоногих моллюсков.</i>					4/12							
8	<i>Требования нормативных документов к качеству различных видов морепродуктов</i>		2/16							НД	НД, [2], конспект		
	<b>Тема 1.2 Предварительные технологические операции</b>											2-3	
9	<i>Размораживание рыбы, морепродуктов и полуфабрикатов: способы, условия, режимы Отмочка соленой рыбы: способы, условия Разделявание рыбы: способы и виды разделки для кулинарного производства Разделявание ракообразных, двустворчатых и головоногих моллюсков: способы разделки для кулинарного производства</i>		2/18							Сборник ТИ	[2], конспект		
	<b>Лабораторная работа №1. Разделка рыбы и нерыбных объектов промысла</b>			6/6						Метод. указания	Оформление отчета		
	<i>Консультации по Разделу 1</i>							4/4					

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж





Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	<b>Раздел 2. Вспомогательные материалы для производства кулинарных изделий</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>6</b>	4	18				
	<b>Тема 2.1 Характеристика вспомогательных материалов</b>										2-3		
	Характеристика воды, томатных продуктов, растительного масла и жира, муки, сахара, соли поваренной, пряностей и пряных растений, уксусной кислоты, интенсификаторов вкуса, желатина пищевого, крупы, овощного сырья		2/20							НД	[2], конспект		
	<b>Практическое занятие № 1. Ознакомление с нормативными документами на вспомогательные материалы</b>				2/2					Метод. указания	Оформление отчета		
	<b>Самостоятельная работа 4</b> Виды пряностей и их использование в производстве кулинарной продукции:						4/16						
	<b>Практическое занятие №2</b> Ознакомление с нормативными документами на вспомогательные материалы				2/4					Метод. указания	Оформление отчета		
	<b>Тема 2.2 Безопасность пищевых добавок</b>											2-3	
	Безопасность пищевых добавок, используемых для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов: вещества, улучшающие внешний вид продукта и изменяющие консистенцию; подслащивающие вещества и вкусовые добавки; пищевые кислоты; вещества, повышающие сохранность продуктов питания и увеличивающие сроки их хранения. Пряно-ароматические добавки к кулинарным изделиям из водных биоресурсов: назначение, соотношение, совместимость Требования нормативных документов к качеству вспомогательных материалов		2/22							НД	[2], конспект		



Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
		уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	<b>Самостоятельная работа 5</b> Виды современных желирующих веществ и современные пищевые добавки применяемые в рыбокулинарном производстве.						4/20						
	Консультации по Разделу 2							4/8					
	<b>Раздел 3. Технологическое оборудование в производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов</b>	<b>32</b>	<b>20</b>		<b>12</b>		<b>16</b>	<b>6</b>	<b>54</b>				
	<b>Тема 3.1 Технологическое оборудование и ТБ при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов</b>										2-3		
	Технологическое оборудование и инструменты, применяемые при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов.		2/24							Схемы, презентация	[1,3], конспект		
	Оборудование для мясо (рыбо-) переработки –фаршмесы, мясорубки.		2/26							Схемы, презентация	[1,3], конспект		
	Тестомесильное и тестоформовочное оборудование – машина тестомесильная.		2/28							Схемы, презентация	[1,3], конспект		
	Тестомесильное и тестоформовочное оборудование – машина тестораскаточная.		2/30							Схемы, презентация	[1,3], конспект		
	Оборудование для смешивания – миксеры, смесители.		2/32							Схемы, презентация	[1,3], конспект		
	<b>Самостоятельная работа 6</b> Виды современного оборудования для первичной обработки сырья, применяемые в рыбокулинарном производстве						4/24						



Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
		уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	Тепловое оборудование – рисоварки, пароварки.		2/34							Схемы, презентация	[1,3], кон- спект		
	Тепловое оборудование –электроплиты, микроволновые печи.		2/36							Схемы, презентация	[1,3], кон- спект		
	Порционирующее оборудование – слайсер для рыбы.		2/38							Схемы, презентация	[1,3], кон- спект		
	Порционирующее оборудование – машина для разделки блоков рыбы.		2/40							Схемы, презентация	[1,3], кон- спект		
	Размягчители рыбы – размягчитель для головоногих.		2/42							Схемы, презентация	[1,3], кон- спект		
	<b>Самостоятельная работа 7</b> Виды современного оборудования для сортировки и разделки рыбы, применяемые в рыбокулинарном производстве					4/28							
	<b>Практическое занятие 3</b> Устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования и техника безопасности при работе с ними				2/6					Метод. указания	Оформле- ние отчета		
	<b>Практическое занятие 4</b> Весоизмерительное оборудование, устройство, правила ТБ				2/8					Метод. указания	Оформле- ние отчета		



Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	<b>Практическое занятие 5</b> Изучение устройства и принципа действия мясорубки, сборка, разборка, Правила эксплуатации				2/10				Метод. указания	Оформле- ние отчета			
	<b>Самостоятельная работа 8</b> Виды современного оборудования для измельчения перемешивания и протирания рыбы, применяемые в производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов					4/32							
	<b>Практическое занятие 6</b> Изучение устройства и принципа действия рыхлителей и куттера, сборка, разборка. Правила эксплуатации				2/12				Метод. указания	Оформле- ние отчета			
	<b>Лабораторная работа 2</b> Изучение устройства и принципа действия котла пищеварочного КПЭСМ60 Правила эксплуатации и правила ТБ котла пищеварочного КПЭСМ60			6/12					Метод. указания	Оформле- ние отчета			
	<b>Самостоятельная работа 9</b> Оборудование для подготовки сырья и вспомогательных материалов к производству.					4/36							
	Консультации по Разделу 3						6/14						
	<b>Раздел 4. Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов</b>	<b>198</b>	<b>92</b>	<b>48</b>	<b>58</b>			<b>10</b>	<b>299</b>				
	<b>Тема 4.1 Технология приготовления натуральных рыбных кулинарных изделий</b>									[1], кон- спект	2-3		
	Рецептуры приготовления кулинарных блюд из рыбы согласно нормативных документов. Рецепт: отварная рыба, жареная рыба, печеная рыба.		2/44						Сборник р-р	[1], кон- спект			



Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	Рецептуры приготовления кулинарных блюд из рыбы согласно нормативных документов. Рецепт заливная рыба, зельц рыбный.		2/46						Сборник р-р	[1], кон- спект			
	Технологическая схема производства кулинарных изделий из рыбы: отварная рыба, жареная рыба, печеная рыба. Нормативные документы, регламентирующие производство кулинарных изделий. Требования нормативных документов к качеству готовой продукции.		2/48						ТИ	[1], кон- спект			
	<b>Самостоятельная работа 10</b> Технология производства рыбы отварной					4/40							
	Технологическая схема производства кулинарных изделий из рыбы: заливная рыба, зельц рыбный. Нормативные документы, регламентирующие производство кулинарных изделий. Требования нормативных документов к качеству готовой продукции.		2/50						ТИ	[1], кон- спект			
	Расчет норм выхода полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий с учетом нормативной документации: расчет расхода сырья		2/52						Сборник р-р	конспект			
	<b>Самостоятельная работа 11</b> Технология производства соусов и гарниров для рыбы отварной					5/45							
	Расчет норм выхода полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий с учетом нормативной документации: расчет расхода вспомогательных материалов		2/54						Сборник р-р	конспект			



Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа										
	Расчет норм выхода полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий с учетом нормативной документации: расчет расхода сырья		2/56						Сборник р-р	конспект			
	<b>Самостоятельная работа 12</b> Технология производства рыбы жареной					5/50							
	Расчет норм выхода полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий с учетом нормативной документации: расчет расхода вспомогательных материалов		2/58						Сборник р-р	конспект			
	Расчет норм выхода полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий с учетом нормативной документации: расчет расхода сырья		2/60						Сборник р-р	конспект			
	Правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы.		2/62						Схемы, презентация	[1], конспект			
	Сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий; режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.		2/64						НД	Оформление отчета			
	<b>Практическое занятие 7.</b> Ознакомление с нормативными документами на натуральные рыбные кулинарные изделия. Разбор и анализ производственной ситуации				2/14				Метод. указания	Оформление отчета			
	<b>Практическое занятие 8.</b> Технологические расчеты производства натуральных рыбных кулинарных изделий				2/16				Метод. указания	Оформление отчета			
	<b>Практическое занятие 9.</b> Технологические расчеты производства натуральных рыбных кулинарных изделий				2/18				Метод. указания	Оформление отчета			



Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа										
	<b>Практическое занятие 10.</b> Технологические расчеты производства натуральных рыбных кулинарных изделий			2/20					Метод. указания	Оформление отчета			
	<b>Практическое занятие 11.</b> Правила взвешивания сырья, материалов и полуфабрикатов			2/22					Метод. указания	Оформление отчета			
	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Производство рыбы в желе, оценка качества, дегустация.		6/18						Сборник р-р, ТТК	Оформление отчета		МГ	
	<b>Самостоятельная работа 13</b> Технология производства рыбы заливной, зельца рыбного.					5/55							
	<b>Тема 4.2. Производство кулинарных изделий из фарша рыбы</b>										2-3		
	Рецептуры приготовления кулинарных блюд из фарша рыбы согласно нормативных документов: рыбные котлеты, биточки, тефтели, фрикадели.	2/66							Сборник р-р	[1], конспект			
	Рецептуры приготовления кулинарных блюд из фарша рыбы согласно нормативных документов: фаршированная рыба; рыбные колбасы и сосиски.	2/68							Сборники р-р, ТТК, ТУ	[1], конспект			
	Технологическая схема производства кулинарных изделий из фарша рыбы: рыбные котлеты, биточки, тефтели, фрикадели. Нормативные документы, регламентирующие производство кулинарных изделий. Требования нормативных документов к качеству готовой продукции.	2/70							Сборники р-р, ТТК, ТУ	[1], конспект			



Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	<b>Самостоятельная работа 14</b> Технология производства рыбного фарша для выработки фаршевых изделий.						4/59						
	Технологическая схема производства кулинарных изделий из фарша рыбы: фаршированная рыба; рыбные колбасы и сосиски. Нормативные документы, регламентирующие производство кулинарных изделий. Требования нормативных документов к качеству готовой продукции.		2/72						Сборники р-р, ТТК, ТУ	[1], кон- спект			
	Расчет норм выхода полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий с учетом нормативной документации: расчет расхода сырья и вспомогательных материалов		8/80						Сборники р-р, ТТК, ТУ	конспект			
	Правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы; сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий; режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.		2/82						ТИ	[1], кон- спект			
	<b>Самостоятельная работа 15</b> Технология производства котлет, биточков, тефтелей, фрикаделей						4/63						
	<b>Практическое занятие 12.</b> Ознакомление с нормативными документами на полуфабрикаты рыбные рубленые охлажденные и замороженные				2/24				Метод. указания	Оформле- ние отчета			
	<b>Лабораторная работа №4</b> Технологические расчеты производства кулинарных изделий из фарша рыбы			6/24					Метод. указания	Оформле- ние отчета			
	<b>Самостоятельная работа 16</b> Технология производства фаршированной рыбы.						4/67						





Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
		уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Производство котлет рыбных оценка качества, дегустация.		6/30						Сборник р-р, ТТК	Оформле- ние отчета		МГ	
	<b>Лабораторная работа №6</b> Производство рыбных колбасных изделий, оценка качества, дегустация.		6/36						Сборник р-р ТТК	Оформле- ние отчета		МГ	
	<b>Лабораторная работа № 7.</b> Производство рыбокулинарной продукции из фарша, оценка качества, дегустация.		6/42										
	<b>Самостоятельная работа 17</b> Технология производства рыбных колбас и сосисок					4/71							
	<b>Тема 4.3.Производство рыбомучной кулинарии</b>										2-3		
	Рецептуры приготовления рыбомучных кулинарных блюд согласно нормативных документов: жареные и печеные пирожки с рыбным фаршем.	2/84							Сборник р-р	[1], кон- спект			
	Рецептуры приготовления рыбомучных кулинарных блюд согласно нормативных документов: рыбные палочки, рыбные пельмени.	2/86							Сборник р-р	[1], кон- спект			
	<b>Самостоятельная работа 18</b> Приготовление начинок для рыбомучной кулинарии					4/75							
	Технологическая схема производства рыбомучных кулинарных изделий: жареные и печеные пирожки с рыбным фаршем; рыбные палочки, рыбные пельмени. Нормативные документы, регламентирующие производство рыбомучных кулинарных изделий.	2/88							ТИ	[1], кон- спект			



Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
		уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	Технологическая схема производства рыбомучных кулинарных изделий: жареные и печеные пирожки с рыбным фаршем; рыбные палочки, рыбные пельмени. Нормативные документы, регламентирующие производство рыбомучных кулинарных изделий.		2/90						ТИ	[1], конспект			
	Расчет норм выхода полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий с учетом нормативной документации: расчет расхода сырья и вспомогательных материалов		8/98						Схемы, презентация	конспект			
	<b>Самостоятельная работа 19</b> Приготовление теста для рыбомучной кулинарии					4/79							
	Правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы; сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий; режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.		2/100						Схемы, презентация	конспект			
	<b>Практическое занятие 13.</b> Ознакомление с нормативными документами на рыбомучную кулинарную продукцию				2/26				Метод. указания	Оформление отчета			
	<b>Практическое занятие 14.</b> Ознакомление с нормативными документами на рыбомучную кулинарную продукцию				2/28				Метод. указания	Оформление отчета			
	<b>Практическое занятие 15.</b> Технологические расчеты производства рыбомучных кулинарных изделий				2/30				Метод. указания	Оформление отчета			
	Практическое занятие 16. Технологические расчеты производства рыбомучных кулинарных изделий				2/32				Метод. указания	Оформление отчета			
	<b>Самостоятельная работа 20</b> Производство пирожков рыбных жареных и печеных					4/83							



Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
		уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	<b>Практическое занятие 17.</b> Технологические расчеты производства кулинарных изделий из икры рыбы			2/34				Метод. указания	Оформле- ние отчета				
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Производство мучных изделий с рыбной начинкой, оценка качества, дегустация.		6/48					Сборник р-р, ТТК	Оформле- ние отчета		МГ		
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Лабораторная работа № 6 . Производствопельменей, оценка качества, дегустация. Отбор средней пробы для Л.Р.№7		6/54					Сборник р-р, ТТК	Оформле- ние отчета		МГ		
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Контроль качества кулинарных изделий из водных биоресурсов		6/60					Сборник р-р, ТТК	Оформле- ние отчета		МГ		
	<b>Самостоятельная работа 21</b> Технология производства пельменей с начинками из водных биоресурсов.					4/87							
	<b>Тема 4.4.Производство кулинарных изделий из икры рыбы и рыбных масел</b>									2-3			
	Рецептуры приготовления кулинарных блюд из икры рыбы и рыбных масел согласно нормативных документов: икра минтая «Закусочная» и «Деликатесная», икорные запеканки.		2/102					Сборник р-р	[1], кон- спект				
	Рецептуры приготовления кулинарных блюд из икры рыбы и рыбных масел согласно нормативных документов: рыбное, икорное, икорно-креветочное и креветочное масло.		2/104					Сборник р-р	[1], кон- спект				
	Технологическая схема производства кулинарных изделий из икры рыбы и рыбных масел: икра минтая «Закусочная» и «Деликатесная»; икорные запеканки. Нормативные документы, регламентирующие производство кулинарных изделий. Требования нормативных документов к качеству готовой продукции.		2/106					ТИ	[1], кон- спект				



Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
		уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	<b>Самостоятельная работа 22.</b> Сырье для производства кулинарных изделий из икры рыбы и рыбных масел					4/91							
	Технологическая схема производства кулинарных изделий из икры рыбы и рыбных масел: рыбное, икорное, икорно-креветочное и креветочное масло. Нормативные документы, регламентирующие производство кулинарных изделий. Требования нормативных документов к качеству готовой продукции.	2/108							ТИ	[1], конспект			
	Расчет норм выхода полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий с учетом нормативной документации: расчет расхода сырья и вспомогательных материалов	8/116							Схемы, презентация	конспект			
	<b>Самостоятельная работа 23.</b> Технология производства икры закусочной и деликатесной.					4/95							
	Правила взвешивания, формовки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы; сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий; режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.	2/118							Схемы, презентация	[1], конспект			
	<b>Практическое занятие 18.</b> Ознакомление с нормативными документами на кулинарную продукцию из рыбы			2/36					Метод. указания	Оформление отчета			
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Технологические расчеты производства кулинарных изделий из икры рыбы		6/66						Метод. указания	Оформление отчета			
	<b>Самостоятельная работа 24.</b> Производство икорных запеканок					4/99							
	<b>Самостоятельная работа 25.</b> Производство икорно-креветочного и креветочного масел					4/103							




Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа									
	<b>Тема 4.5 Производство пастообразных рыбных изделий</b>										2-3		
	Рецептуры приготовления пастообразных рыбных изделий согласно нормативных документов: рыба рубленая и рыбные пасты.	2/120							Сборник р-р	[1], кон- спект			
	Рецептуры приготовления пастообразных рыбных изделий согласно нормативных документов: паштеты из рыбы	2/122							Сборник р-р	[1], кон- спект			
	Самостоятельная работа 26 Подготовка сырья для производства пастообразных рыбных изделий					4/107							
	Технологическая схема производства пастообразных рыбных изделий: рыба рубленая и рыбные пасты. Нормативные документы, регламентирующие производство пастообразных рыбных изделий. Требования нормативных документов к качеству готовой продукции.	2/124							ТИ	[1], кон- спект			
	Технологическая схема производства пастообразных рыбных изделий: паштеты из рыбы. Нормативные документы, регламентирующие производство пастообразных рыбных изделий. Требования нормативных документов к качеству готовой продукции.	2/126							ТИ	[1], кон- спект			
	<b>Самостоятельная работа 27. Производство паст рыбных и креветочных</b>					4/111							
	Расчет норм выхода полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий с учетом нормативной документации: расчет расхода сырья и вспомогательных материалов	8/134							Схемы, презент- тация	конспект			



Продолжение


Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
		уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	<i>Правила взвешивания, формовки, фасования, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы; сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий; режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.</i>		2/136						Схемы, презентация	ТИ			
	<b>Практическое занятие 19</b> Ознакомление с нормативными документами на пастообразные рыбные изделия				3/39				Метод. указания	Оформленные отчета			
	<b>Практическое занятие 20.</b> Технологические расчеты производства пастообразных рыбных изделий				4/43				Метод. указания	Оформленные отчета			
	<b>Лабораторная работа 12</b> Производство рыбных масел и паштетов, оценка качества, дегустация.			6/72									
	<b>Самостоятельная работа 28</b> Производство паштетов рыбных и креветочных					4/115							
	<b>Тема 4.6.</b> Производство кулинарных изделий из морепродуктов										2-3		
	<i>Рецептуры приготовления кулинарных изделий из морепродуктов согласно нормативных документов: кальмары</i>		2/138						Сборник р-р	[1], конспект			
	<i>Рецептуры приготовления кулинарных изделий из морепродуктов согласно нормативных документов: морская капуста.</i>		2/140						Сборник р-р	[1], конспект			
	<i>Технологическая схема производства кулинарных изделий из морепродуктов: кальмары. Требования нормативных документов к качеству готовой продукции.</i>		2/142						ТИ	[1], конспект			
	<i>Технологическая схема производства кулинарных изделий из морепродуктов: морская капуста. Требования нормативных документов к качеству готовой продукции.</i>		2/144						ТИ	[1], конспект			

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: MO-35.02.10.ПМ.03.РП	ПРОИЗВОДСТВО КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.23/35

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	<i>Расчет норм выхода полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий с учетом нормативной документации: расчет расхода сырья и вспомогательных материалов</i>		8/152						Схемы, презентация	конспект			
	<i>Правила взвешивания, формовки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из морепродуктов; сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий; режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.</i>		2/154						ТИ	ТИ, [1], конспект			
	<b>Самостоятельная работа 29.</b> Производство кулинарных изделий из кальмара					4/119							
	<b>Практическое занятие 21.</b> Ознакомление с нормативными документами на кулинарные изделия из морепродуктов				4/47				Метод. указания	Оформление отчета			
	<b>Практическое занятие 22.</b> Технологические расчеты производства кулинарных изделий из морепродуктов				4/51				Метод. указания	Оформление отчета			
	<b>Самостоятельная работа 30</b> Производство кулинарных изделий из морской капусты					4/123							
	<b>Лабораторная работа 13.</b> Приготовление рыбоовощных салатов и салатов из морской капусты, оценка качества, дегустация.			6/78					Сборник р-р, ТТК	Оформление отчета		МГ	
	Консультации по Разделу 4							10/24					

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
Файл: MO-35.02.10.ПМ.03.РП	ПРОИЗВОДСТВО КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.24/35	

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
		уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	<b>Раздел 5. Технохимический контроль в рыбной промышленности</b>	<b>19</b>	<b>14</b>	<b>5</b>			<b>8</b>	<b>2</b>	<b>29</b>				
	<b>Тема 5.1. Контроль качества готовой продукции</b>										2-3		
	<i>Методы контроля в рыбокулинарном производстве. Понятие качество продукции. Контроль качества продукции на предприятиях. Классификация видов контроля: по целям контроля (контроль продукции, контроль процесса), по стадии производственного процесса (входной контроль, контроль транспортирования, операционный контроль, прием-сдаточный контроль (контроль готовой продукции), контроль хранения, по характеру (инспекционный контроль, летучий контроль), по принимаемым решениям (активный контроль, пассивный контроль), по степени охвата продукции (сплошной контроль, выборочный контроль), по возможности дальнейшего использования продукции (разрушающий контроль, неразрушающий контроль), по средствам контроля (визуальный контроль, органолептический контроль, инструментальный контроль.</i>		2/156							Презентация	[4], конспект		
	<i>Виды и цели контроля в рыбокулинарном производстве.</i>		2/158							Презентация	конспект		
	<i>Контроль качества упаковки и правильность маркировки готовой рыбокулинарной продукции.</i>		2/160							Презентация	конспект		


Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж





Продолжение


Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа									
	<i>Правила контроля качества сырья и вспомогательных материалов. Объекты микробиологического контроля (тара, сырье, оборудование, воздух в помещении, вода). Правила идентификации, правила дегустации сырья и вспомогательных материалов. Нормативная документация (инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных).</i>		2/162						НД, Презентация	[4], конспект			
	<i>Правила контроля качества сырья и вспомогательных материалов. Правила проведения микробиологического и санитарного контроля. Сроки проведения контроля. Правила отбора проб, правила анализа смывов.</i>		2/164						НД, Презентация	[4], конспект			
	<i>Правила контроля полуфабрикатов и готовой продукции. Правила идентификации, правила дегустации полуфабрикатов и готовой продукции. Нормативная документация (инструкции по санитарно-микробиологическому, органолептическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных).</i>		2/166						Презентация	[4], конспект			
	<b>Самостоятельная работа 31</b> Контроль технологических процессов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов						4/127						

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-35.02.10.ПМ.03.РП	ПРОИЗВОДСТВО КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.26/35

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	<i>Практическое занятие 23. Отбор проб и подготовка средней пробы к анализу. Правила проведения дегустации кулинарных изделий из водных биоресурсов</i>				2/53					Метод. указания	Оформление отчета		
	<i>Самостоятельная работа 32 Задачи системы управления качеством продукции</i>						4/131						
	<i>Правила контроля полуфабрикатов и готовой продукции. Правила проведения микробиологического и санитарного контроля. Сроки проведения контроля. Итоговое занятие</i>		2/168							Презентация, НД	конспект		
	<b>Консультации по Разделу 5</b>							2/26					
	<b>Всего по МДК.03.01Технология производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</b>	<b>299</b>	<b>168</b>	<b>78</b>	<b>53</b>		<b>131</b>	<b>26</b>	<b>456</b>				


Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-35.02.10.ПМ.03.РП	ПРОИЗВОДСТВО КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.27/35

### 3.2.2 Содержание обучения по практике профессионального модуля (ПМ)

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
ПК 3.1-3.5	Производственная	<p><b>- Работа с нормативными документами:</b> Технологические инструкции; - Отраслевые стандарты; - Нормативная документация (инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных). - Сборники рецептур, ТК и ТТК на сырьё, полуфабрикаты и готовые кулинарные изделия. Выполнение расчетов норм выхода полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий с учетом нормативной документации: расчет расхода сырья и вспомогательных материалов - соблюдение правил взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы;</p> <p><b>- Организация рабочих мест:</b> соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при производстве продукции из водных биоресурсов и рабочих мест по обработке продовольственного сырья</p> <p><b>- Определение качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий:</b> Правила контроля качества сырья и вспомогательных материалов. Объекты микробиологического контроля (тара, сырьё, оборудование, воздух в помещении, вода). Правила идентификации, правила дегустации сырья и вспомогательных материалов. Правила проведения микробиологического и санитарного контроля. Сроки проведения контроля. Правила отбора проб, правила анализа смывов. сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий согласно НТД.</p> <p><b>- Работа на различных видах технологического оборудования:</b> Технологического оборудования и инструментов, применяемые при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов. - Оборудования для переработки водных биоресурсов фаршмесы, куттеры - Тестомесильное и тестоформовочное оборудование – машина тестомесильная, машина тестораскаточная - Оборудование для смешивания – миксеры, смесители. - Тепловое оборудование – рисоварки, пароварки, электроплиты, микроволновые печи.</p>	72	3

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-35.02.10.ПМ.03.РП	ПРОИЗВОДСТВО КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.28/35

Продолжение

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Порционирующее оборудование – слайсер для рыбы, машина для разделки блоков рыбы.</li> <li>Соблюдение правил их эксплуатации, требований техники безопасности</li> <li>- режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.</li> <li>- Выполнение основных операций по производству полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий</li> <li>- Выполнение отдельных операций по производству полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий</li> <li>- Соблюдение норм расхода основного и вспомогательного сырья</li> </ul>		
		<b>Всего</b>	<b>72</b>	

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	<b>№ 7201</b> Кабинет Технологии продукции общественного питания. <b>№ 7201</b> Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
- мастерских	№7301 Учебный кулинарный цех
- лабораторий	
2. Оборудование помещения и рабочих мест	<b>№ 7201</b> Кабинет Технологии продукции общественного питания. <b>№ 7201</b> Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства комплект оборудования, приборов, инструментов; • комплект учебных и методических пособий; • комплект плакатов, схем, таблиц; • образцы журналов и бланков технологической документации. Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: компьютер, проектор, ноутбук. Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебной, методической литературы.
	<b>№ 7301</b> Учебный кулинарный цех • комплект оборудования, инвентаря; • сырье; • приборы из нержавеющей стали; • посуда из стекла, фарфора, фаянса и нержавеющей стали; • комплект учебных и методических пособий; • наглядные пособия (плакаты, схемы, таблицы, карты-схемы, карты и др.); • комплект муляжей кулинарных изделий и блюд; • образцы бланков технологической документации. Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: персональные компьютеры, принтер, проектор, Средства обучения: доска аудиторная комплект учебно-наглядных пособий, муляжи: - столовая посуда - оборудование кухонное - весы настольные-ВР-3 кг
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: персональный компьютер. Программное обеспечение: <i>Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат (ам №17EO-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г.</i>

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

## 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение обучения

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
<b>Основные</b>	Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : IV Всерос. науч. конфер. (24 мая 2017): V Междунар. Балт. мор. форум: сб. науч. трудов / Калининградский государственный технический университет (Калининград) ; ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская. - Калининград : КГТУ, 2017
<b>Дополнительные,</b>	<p>. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.Ф. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013. – 416 с.</p> <p>. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2013. – 352 с.</p> <p>. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с.</p> <p>. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Н.С. Казанцева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». – 2007. – 400 с.</p> <p>. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.Ф. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. – 416 с.</p> <p>. Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 416 с</p> <p>. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: уч/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.- М., 2016.- 320 с.</p> <p>. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.</p> <p>. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.</p> <p><b>Нормативная и законодательная литература:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ГОСТ 50647- 2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»</li> <li>2. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»</li> <li>3. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»</li> <li>4. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»</li> <li>5. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»</li> <li>6. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)</li> <li>7. Кутина, О.И., Шленская, Т.В., Шарова, Т.Н., Земцова, М.Э., Дряхлов, А.О. Кулинарные изделия из океанических рыб / О.И. Кутина [и др.] – М.: Пищепромиздат, 2012. – 132 с.</li> </ol>

## Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	8. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2 9. ОСТ 49 208-84 «Полуфабрикаты мясные натуральные. Технические условия. ОКИ 92 1400». 10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. 11. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. 12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. 13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. 14. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с. 15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с. 16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с. 17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004 18. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с. Нормативные документы на кулинарную продукцию из водных биоресурсов
Интернет-источники	<a href="http://www.znaytovar.ru/new857.html">http://www.znaytovar.ru/new857.html</a> <a href="http://tourlib.net/">http://tourlib.net/</a> <a href="http://www.twirpx.com/">http://www.twirpx.com/</a> <a href="http://st.vstu.by/">http://st.vstu.by/</a> <a href="http://www.fb2club.ru/">http://www.fb2club.ru/</a> <a href="http://www.internet-law.ru/">http://www.internet-law.ru/</a> <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a> <a href="https://rg.ru">https://rg.ru</a> <a href="http://docs.cntd.ru/">http://docs.cntd.ru/</a> <a href="http://ohranatruda.ru/">http://ohranatruda.ru/</a> <a href="http://base.garant.ru/">http://base.garant.ru/</a> <a href="http://foodrussia.net/">http://foodrussia.net/</a>
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a> ЭБС «ЮРАЙТ» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a> ЭБС «Академия», <a href="https://www.academia-moscow.ru">https://www.academia-moscow.ru</a> Издательство «Лань», <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a> Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <a href="https://www.biblioclub.ru">https://www.biblioclub.ru</a>
Периодические издания	Журнал «Рыбное хозяйство»; Журнал «Морские вести России»; Журнал «Морской Флот»; Журнал «Стандарты и качество».

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

Для реализации компетентностного подхода использовать в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Для реализации практико-ориентированности проводятся практические и лабораторные работы в полном объеме.

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.

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

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.03 «Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов» проводится концентрированно на предприятиях и в организациях, в соответствии с профилем подготовки.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования или среднего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.03 «Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов» и специальности «Обработка водных биоресурсов».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование или среднее специальное.



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

Результаты (освоенные профес- сиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК3.1.</b> Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Обоснованный выбор последовательности выполнения операций при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов</li> <li>•Составление рецептуры кулинарных изделий из водных биоресурсов с учетом особенностей сырья</li> <li>•Расчет расхода сырья и вспомогательных материалов (согласно рецептуре) при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов</li> <li>•Разработка технологических карт процессов производства кулинарных изделий в соответствии с основными требованиями;</li> </ul>	Экзамен квалификационный по модулю. Оценка защиты практических и лабораторных работ
<b>ПК 3.2.</b> Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов	<ul style="list-style-type: none"> <li>•обоснованный выбор технологического оборудования;</li> <li>•верность и точность расчетов производительности и количества единиц оборудования;</li> <li>•правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности</li> </ul>	Экзамен квалификационный по модулю Оценка учебной и производственной практики (аттестационный лист).
<b>ПК 3.3.</b> Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Соблюдение последовательности выполнения технологических операций в соответствии с технологической схемой производства полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов</li> <li>•Точность и правильность выполнения технологических операций в соответствии с технологической схемой производства</li> <li>•Соответствие выполненных операций требованиям СанПиН</li> <li>•Подготовка рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке согласно требованиям ТУ</li> <li>• Соблюдение термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья</li> <li>•Взвешивание, формовка, панировка, укладка в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов в соответствии с требованиями ГОСТа и ТУ</li> </ul>	Экзамен квалификационный по модулю Оценка выполнения практической работы
<b>ПК 3.4.</b> Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий в соответствии с требованиями ГОСТа и ТУ</li> <li>•Технологически грамотное проведение проб на варку и жарку с целью определения качества полуфабрикатов</li> <li>•Определение физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий</li> </ul>	Экзамен квалификационный по модулю Оценка выполнения практической работы Оценка производственной практики (аттестационный лист).

## Продолжение

<b>Результаты (освоенные профес- сиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК3.5.</b> Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	<ul style="list-style-type: none"> <li>•правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества кулинарных изделий;</li> <li>•верность и точность определения пороков (дефектов) кулинарных изделий и обоснование профилактических мер по их предупреждению.</li> </ul>	Экзамен квалификационный по модулю. Оценка выполнения практической работы
<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Регулярное участие в различных мероприятиях по тематике профессионального модуля</li> <li>•Выполнение работ по разработке рецептур кулинарных изделий из водных биоресурсов в соответствии с требованиями нормативных документов</li> </ul>	Оценка производственной практики (аттестационный лист). Наблюдение и оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении мероприятий по тематике профессионального модуля.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач</li> <li>•Самооценка действий с учетом заданных требований при решении профессиональных задач</li> <li>•Разработка технологических процессов производства кулинарных изделий в соответствии с требованиями ГОСТа или ТУ</li> </ul>	Экзамен квалификационный Оценка производственной практики (аттестационный лист). Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Обоснованный выбор действий в нестандартной производственной ситуации</li> <li>•Соблюдение требований нормативной документации</li> <li>•Определение перечня возможных проблем и степени риска, возникающих при разработке конкретных технологических процессов производства кулинарных изделий</li> </ul>	Экзамен квалификационный Оценка производственной практики (аттестационный лист). Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов, на практических занятиях и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Оперативный поиск, анализ и синтез полученной информации, используемой для разработки рецептур и технологических процессов производства</li> <li>•Поиск информации из различных источников</li> <li>•Полнота и аргументированность оценки информации</li> </ul>	Экзамен квалификационный Оценка производственной практики (аттестационный лист). Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях и производственной практике.

## Продолжение

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	•Выполнение профессиональных задач с использованием информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экзамен квалификационный Оценка производственной практики (аттестационный лист). Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	•Соблюдение приемов делового общения с обучающимися, работодателем, потребителями и коллегами	Оценка производственной практики (аттестационный лист). Оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах. Наблюдение и оценка 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.	•Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий. •Ясность и аргументированность ответственности за результат выполнения профессиональных заданий. •Выполнение групповых заданий при освоении программ профессионального модуля •Обоснованная оценка результатов работы группы	Оценка производственной практики (аттестационный лист).
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	•Качественное выполнение самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Оценка производственной практики (аттестационный лист). Оценка самостоятельных работ
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	•Анализ инноваций в области автоматизации технологических процессов и создания новых видов продукции из водных биоресурсов • Регулярное использование различных источников профессиональной информации	Оценка учебной и производственной практики (аттестационный лист).
ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.	•Демонстрация готовности по обеспечению безопасных условий труда в профессиональной деятельности.	Оценка учебной и производственной практики (аттестационный лист).