



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

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
А.И. Колесниченко

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального
образования по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

МО-35 02 10-ПМ.03.РП

РАЗРАБОТЧИК
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ
ГОД РАЗРАБОТКИ

Эльяшевич О.В
Судьбина Н.А.
2023

МО-35 02 10- ПМ.03.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.2/15

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1 Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2 Структура и содержание профессионального модуля	5
3 Условия реализации профессионального модуля	13
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..	14
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ.....	15

МО-35.02.10.ПМ.03. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»	С.3/15

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции 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 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

МО-35.02.10.ПМ.03. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»	С.4/15

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 3.1	- планировать, организовывать, регулировать и вести технологические процессы производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; - выполнять технологические расчеты по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов; - пользоваться нормативными и техническими документами, регламентирующими выпуск кулинарной продукции из водных биоресурсов; - взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты; готовить сырье к кулинарной обработке; - разделывать рыбу и беспозвоночных; - укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и кулинарную продукцию из водных биоресурсов; - составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией из водных биоресурсов;	- основные технологии производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; - значение соблюдения термического режима в производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов; - правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке; - правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарной продукции из водных биоресурсов; - сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; - режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; - требования пожарной, промышленной и экологической безопасности;	Организации выполнения и выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
ПК 3.2	- готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.	- устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования; - требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;	выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
ПК 3.3	- обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов; - соблюдать санитарно-эпидемиологические	- система управления качеством и безопасностью кулинарной продукции из водных биоресурсов; - методики выявления рисков для качества продукции из водных биоресурсов и разработки системы контроля качества и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов, а также надлежащих производственных практик; - Выявлять недостатки	проверки санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников; составления инструкции по контролю качества на определенной технологической

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

МО-35.02.10.ПМ.03. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»	С.5/15

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
	требования;	выполненных ремонтных работ - Требования охраны труда, пожарной, промышленной, экологической безопасности и электробезопасности	операции.
ПК 3.4	- давать заключение о сортности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов; - оформлять документы, подтверждающие качество кулинарной продукции из водных биоресурсов;	- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции из водных биоресурсов; - виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;	определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
ПК 3.5	- анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;	- причины, методы выявления и способы устранения брака готовой пищевой продукции из водных биоресурсов;	проведения анализа причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименования темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
				34	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	70	56

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

МО-35.02.10.ПМ.03. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»	С.6/15

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Консультации	-	-
Практика, в т.ч.:		-
учебная	-	-
производственная	72	-
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК ПМ.03 в форме ...</i> <i>ПП 03</i> <i>ПМ 03 (в случае экзамена ПМ)</i>	6	-
Всего	148	56

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.5	Раздел 1. Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов	70	56	70	14	-	-	-	
	Производственная практика	72	-	-	-	-	-	-	72
	Промежуточная аттестация	6	-	-	-	-	-	-	
	Всего:	148	56	-	-	-	-	-	72

МО-35.02.10.ПМ.03. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»	С.7/15

2.3 Содержание профессионального модуля

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых
		Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час							Самостоятельная работа					
		Объем образовательной программы в ак. часах	в т. ч. по видам занятий				Промежуточная аттестация							
Уроки, лекции	лабораторные занятия		практические занятия	Курсовая работа	консультации									
	6 семестр													
	Раздел 1. Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов	70	14	36	20	-	-	6	-					
	МДК 03.01. Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов	70	14	36	20	-	-	6	-					
	Тема 1.1 Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве	2	2											
1.	Значение и перспективы развития кулинарного производства. Классификация полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов, характеристика отдельных ее групп Виды сырья и полуфабрикатов, используемые в кулинарном производстве, требования к качеству. Изготовление полуфабрикатов Пищевые материалы, используемые в кулинарном производстве. Требования, предъявляемые к качеству материалов, их подготовка. Правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке	2/02	2/02							Презентации, ТИ		2		
	Тема 1.2 Основные технологии приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов	8	2	4	2	-	-	-	-					
2	Первичная обработка рыбы и морепродуктов.	2/04	2/04							ТИ, учебное		2-3		

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

МО-35.02.10.ПМ.03. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»	С.8/15

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час					Самостоятельная работа						
			в т. ч. по видам занятий						консультации					
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Товароведческая характеристика рыб. Требования нормативных документов к качеству сырья, полуфабрикатов Предварительные технологические операции. Размораживание рыбы, морепродуктов и полуфабрикатов: способы, условия, режимы Отмочка соленой рыбы: способы, условия Разделявание рыбы: способы и виды разделки для кулинарного производства Разделявание ракообразных, двусторчатых и головоногих моллюсков: способы разделки для кулинарного производства									пособие				
3,4	Лабораторная работа №1. Разделка рыбы и нерыбных объектов промысла	4/08		4/04						Методическое указание	отчет	2-3		
5	Практическое занятие № 1. Вспомогательные материалы для производства кулинарных изделий. Ознакомление с нормативными документами на вспомогательные материалы	2/10			2/02					Методическое указание	отчет	23		
	Тема 1.3 Технология приготовления натуральных рыбных кулинарных изделий	50	6	28	16	-	-	-	-					
6,7	Технологии изготовления натуральных изделий из рыбы. Технологии изготовления кулинарных изделий из рыбного фарша Технологии изготовления рыбомучных кулинарных изделий Технологии изготовления вторых замороженных блюд. Нормы потерь при холодильной обработке. Технологии изготовления кулинарных изделий из икры рыб, рыбных масел, паштетов и пастообразных изделий.	4/14	4/08							ТИ, НД,		2-3		

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

МО-35.02.10.ПМ.03. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»	С.9/15

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых
		Объем образовательной программы в ак. часах	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час					Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации							
	Технологии изготовления кулинарных изделий из морепродуктов.													
8	Рецептуры вырабатываемых полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов. Нормы отходов и потерь при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов. Правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов Тара и упаковочные материалы для полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов. Подготовка тары и материалов, упаковывание. Маркирование потребительской и транспортной тары. .Дефекты кулинарной продукции и полуфабрикатов. Пути повышения качества и расширения ассортимента полуфабрикатов и кулинарных изделий.	2/16	2/10							Сборник ТИ, презентац ия, техреглам ент				
9	Практическое занятие 2. Ознакомление с нормативными документами на натуральные рыбные кулинарные изделия. Разбор и анализ производственной ситуации	2/18			2/04					Методичес кое указание	отчет			
10	Практическое занятие 3. Технологические расчеты производства натуральных рыбных кулинарных изделий	2/20			2/06					Методичес кое указание	отчет			
11,12	Лабораторная работа № 2. Производство рыбы в желе, оценка качества, дегустация.	4/24		4/08						Методичес кое указание	отчет			
13	Практическое занятие 4. Ознакомление с нормативными документами на полуфабрикаты рыбные рубленые	2/26			2/08					Методичес кое	отчет			

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

МО-35.02.10.ПМ.03. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»	С.10/15

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых
		Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час						Самостоятельная работа						
		Объем образовательной программы в ак. часах	в т. ч. по видам занятий				Промежуточная аттестация							
Уроки, лекции	лабораторные занятия		практические занятия	Курсовая работа	консультации									
	охлажденные и замороженные								указание					
14	Практическая работа №5 Технологические расчеты производства кулинарных изделий из фарша рыбы	2/28			2/10				Методическое указание	отчет				
15,16	Лабораторная работа № 3. Производство котлет рыбных оценка качества, дегустация.	4/32		4/12					Методическое указание	отчет				
17,18	Лабораторная работа №4 Производство рыбных колбасных изделий, оценка качества, дегустация.	4/36		4/16					Методическое указание	отчет				
19,20	Лабораторная работа № 5. Производство рыбокулинарной продукции из фарша, оценка качества, дегустация.	4/40		4/20					Методическое указание	отчет				
21	Практическое занятие 6. Ознакомление с нормативными документами на рыбомучную кулинарную продукцию	2/42			2/12				Методическое указание	отчет				
22	Практическое занятие 7 Технологические расчеты производства рыбомучных кулинарных изделий	2/44			2/14				Методическое указание	отчет				
23,24	Лабораторная работа 6 Производство мучных изделий с рыбной начинкой, оценка качества, дегустация.	4/48		4/24					Методическое указание	отчет				
25,26	Лабораторная работа 7 Производство пельменей, оценка качества, дегустация. Отбор средней пробы для Л.Р.№7	4/52		4/28					Методическое указание	отчет				
									Методическое	отчет				

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

МО-35.02.10.ПМ.03. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»	С.11/15

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых
		Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час												
		Объем образовательной программы в ак. часах	в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа					
Уроки, лекции	лабораторные занятия		практические занятия	Курсовая работа										
										указание				
27	Практическое занятие 8 Ознакомление с нормативными документами на пастообразные рыбные изделия	2/54			2/16					Методическое указание	отчет			
28	Практическое занятие 9 .Технологические расчеты производства пастообразных рыбных изделий	2/56			2/18					Методическое указание	отчет			
29,30	Лабораторная работа 8 Производство рыбных масел и паштетов, оценка качества, дегустация.	4/60		4/32						Методическое указание	отчет	2-3		
	Тема 1.4. Контроль производства и качества рыбных кулинарных изделий	6	2	4	-	-	-	-	-					
31	Схемы контроля производства кулинарных изделий. Обоснование точек, методов и средств контроля. Нормативные документы. Периодичность контроля. Правила отбора проб кулинарной продукции для лабораторных исследований. Подготовка средней пробы к лабораторным испытаниям. Определение органолептических показателей. Определение физических показателей кулинарного изделия (содержания массовой доли влаги, соотношение отдельных частей продукта, размерной группы). Определение химических показателей (определение кислотности кулинарных изделий, массовой доли поваренной соли	2/62	2/12								схемы	2-3	ИЛ	
32,33	Лабораторная работа 9 Контроль качества кулинарных изделий из водных биоресурсов	4/66		4/36						Методическое указание	отчет	2-3		

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

МО-35.02.10.ПМ.03. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»	С.12/15

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Объем профессионального модуля, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень усвоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых
		Нагрузка во взаимодействии с преподавателем на дисциплины и МДК, час		Самостоятельная работа										
		Объем образовательной программы в ак. часах	в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
	Тема 1.5. Технологическое оборудование для производства кулинарной продукции	4	2	-	2	-	-	-	-			2-3		
34	Оборудование для кулинарного производства	2/68	2/14									2-3		
35	Практическая работа №10 Изучение устройства и принципа действия оборудования для кулинарного производства. Устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования и техника безопасности.	2/70			2/20					презентац ия		2-3		
	Промежуточная аттестация	-	-	-	-	-	-	6	-					
	Итого за семестр	70	14	36	20	-	-	6	-					
	Итого по ПМ (без учета практики)	70	14	36	20	-	-	6						

2.4 Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)

Курсовая работа на предусматривается

МО-35.02.10.ПМ.03. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»	С.13/15

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Технологии обработки водных биоресурсов», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: «Технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Площадка «Обработки водных биоресурсов» и в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные издания

1.Бредихина, О. В. Научные основы производства рыбопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Бредихина, С. А. Бредихин, М. В. Новикова. - 2-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 232 on-line. I

2. Мошков В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие.- СПб /;Издательство «Лань», 2019

3.Бредихин, С. А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств: учебник / С.А. Бредихин, И.Н. Ким, Т.И. Ткаченко . – 2-е изд., исп. доп. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. -740 on-line

4 .Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-507-47479-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/379991>

5. Галкина Н.В. Технохимический контроль производства рыбы и рыбных продуктов. – М.: Колос, 2009

МО-35.02.10.ПМ.03. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»	С.14/15

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭБС «Book.ru», <https://www.book.ru>
2. ЭБС «ЮРАЙТ»<https://www.biblio-online.ru>
3. ЭБС «Академия», <https://www.academia-moscow.ru>
4. Издательство «Лань», <https://e.lanbook.com>
5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»,<https://www.biblioclub.ru>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1.	•Обоснованный выбор последовательности выполнения операций при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов •Составление рецептуры кулинарных изделий из водных биоресурсов с учетом особенностей сырья •Расчет расхода сырья и вспомогательных материалов (согласно рецептуре) при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов •Разработка технологических карт процессов производства кулинарных изделий в соответствии с основными требованиями;	Все виды опроса, защита результатов практических занятий и лабораторных заданий; защита курсового проекта; отчет по производственной практике.
ПК 3.2.	•обоснованный выбор технологического оборудования; •верность и точность расчетов производительности и количества единиц оборудования; •правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности	
ПК 3.3.	•Соблюдение последовательности выполнения технологических операций в соответствии с технологической схемой производства полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов •Точность и правильность выполнения технологических операций в соответствии с технологической схемой производства •Соответствие выполненных операций требованиям СанПиН •Подготовка рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке согласно требованиям ТУ • Соблюдение термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья •Взвешивание, формовка, панировка, укладка в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов в соответствии с	

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

МО-35.02.10.ПМ.03. РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»	С.15/15

	требованиями ГОСТа и ТУ	
ПК 3.4.	•Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий в соответствии с требованиями ГОСТа и ТУ •Технологически грамотное проведение проб на варку и жарку с целью определения качества полуфабрикатов •Определение физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий	
ПК 3.5.	правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества кулинарных изделий; •верность и точность определения пороков (дефектов) кулинарных изделий, и обоснование профилактических мер по их предупреждению.	

5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов» представляет собой компонент образовательной программы по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методической комиссии Монтажа, технического обслуживания и ремонта промышленного оборудования и Обработки водных биоресурсов (протокол № 9 от 10 мая 2023 г.)

Председатель методической комиссии _____/С.Ю. Лаптев/.