

| | | |
|---|---------------------------------|--|
| Название: | | Преддипломная практика |
| Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля): | | ОК 1-10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.6 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.5, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5. 1, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 |
| Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля) | иметь практический опыт: | <p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>оформления документов, удостоверяющих качество продукции;</p> <p>участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) отрасли и структурного подразделения по обработке водных биоресурсов;</p> <p>участия в управлении первичным трудовым коллективом;</p> <p>ведения документации установленного образца;</p> <p>обработки традиционных видов овощей используемых для приготовления водных биоресурсов;</p> <p>обработки различных видов рыбного и нерыбного сырья;</p> <p>приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбного и нерыбного сырья;</p> <p>подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, теста;</p> <p>приготовления супов и соусов используемых из водных биоресурсов;</p> <p>приготовления основных блюд и гарниров из овощей, блюд из рыбного и нерыбного сырья;</p> |
| | уметь: | <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими подразделение рыбы по размерному ряду;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортирования к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству;</p> <p>выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами;</p> <p>пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования к качеству тары и материалов;</p> <p>выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения;</p> <p>подготавливать и разделять рыбу и беспозвоночных вручную и на машинах;</p> <p>составлять технологические схемы производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией;</p> <p>выполнять технологические расчеты по производству продукции;</p> <p>определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</p> <p>пользоваться нормативными документами,</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>регламентирующими выпуск пищевой продукции; анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;</p> <p>проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией;</p> <p>оформлять отгрузочные документы и документы, удостоверяющие качество отгружаемой продукции;</p> <p>соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</p> <p>производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;</p> <p>осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</p> <p>правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке</p> <p>о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья;</p> <p>основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;</p> <p>устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования;</p> <p>требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>установленные рецептуры приготовления блюд;</p> <p>правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;</p> <p>нормы порционирования блюд;</p> <p>режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.</p> <p>требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>технологические и санитарные требования к цехам по изготовлению кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>основные направления и перспективы производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>виды и требования к таре для упаковывания кулинарных изделий ;</p> <p>режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>пороки продукции и способы их предупреждения;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели производства продукции из водных биоресурсов;</p> <p>планировать работу исполнителей;</p> <p>инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;</p> <p>подбирать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>оценивать качество выполняемых работ;</p> <p>составлять формы отчетности.</p> |
|--|--|

| | | |
|--|----------------------|--|
| | | <p>взвешивать сырьё, материалы и полуфабрикаты; готовить сырьё к кулинарной обработке; разделять рыбу и беспозвоночных; формировать и панировать полуфабрикаты; готовить рабочее место; определять качество исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами; выполнять технологические расчеты по производству продукции; рассчитывать проектную мощность рыбообрабатывающих предприятий; выбирать и рассчитывать технологическое оборудование; проектировать технологические линии, основные, вспомогательные и бытовые помещения; анализировать работу действующих рыбоперерабатывающих предприятий по системе качества, основанной на принципах ХАССП на возможность внедрения системы собственного контроля качества; составлять жизненный цикл продукции из водных биоресурсов; осуществлять поиск необходимой информации по специальной и справочной литературе, нормативной документации, отраслевым периодическим изданиям, с помощью информационно-поисковых служб Internet; составлять документы подготовительного этапа; составлять информацию на продукцию; составлять информацию о производстве; производить анализ рисков и выбирать учитываемые опасные факторы при производстве различных видов продукции из гидробионтов; выявлять критические контрольные точки при производстве различных видов продукции из гидробионтов; составлять рабочие листы ХАССП; разрабатывать основные санитарные инструкции предприятия; осуществлять оформление производственных и санитарных журналов; выделять условно грязные и условно чистые зоны на плане предприятия; составлять схему грузопотоков и маршруты движения персонала; проставлять точки подвода холодной и горячей воды на плане предприятия; анализировать эффективность функционирования системы собственного контроля на предприятии</p> |
| | <p>знать:</p> | <p>роль техника-технолога в решении задач рационального использования сырья водного происхождения; принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов; физико-химические и технологические свойства и</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>особенности сырья водного происхождения; предсмертные и посмертные изменения, происходящие в сырье при заготовке и хранении, их влияние на качество сырья, качество и выход готовой продукции;</p> <p>принципы, методы и способы консервирования сырья;</p> <p>правила и условия заготовки сырья, его транспортирования, приемки по количеству и качеству;</p> <p>пороки рыбы-сырца и нерыбных объектов промысла, способы их предупреждения и устранения;</p> <p>сущность первичной обработки сырья;</p> <p>виды разделывания рыбы, используемой при производстве пищевой продукции;</p> <p>технологические и санитарные требования к цехам первичной обработки рыбы и морепродуктов;</p> <p>материалы рыбообрабатывающего производства, их характеристику;</p> <p>об основных направлениях и перспективах производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>основные виды пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, копченая, вяленая, сушеная, консервированная, соленая, маринованная, пряная и пресервы;</p> <p>значение холода в рыбообрабатывающей промышленности;</p> <p>сущность процесса и способы размораживания мороженой продукции;</p> <p>сущность технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>виды и требования к таре для упаковывания продукции пищевой продукции и правила ее маркирования;</p> <p>режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>пороки продукции и способы их предупреждения;</p> <p>принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</p> <p>правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;</p> <p> типовые схемы контроля производства пищевой продукции;</p> <p>назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования: для погрузо-разгрузочных и транспортных работ; для мойки и сортировки рыбы; для разделки рыбы и нерыбных объектов промысла; для охлаждения и замораживания; для приведения продукции в товарный вид; для дефростации мороженого сырья; технологических линий для</p> |
|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>производства различных видов продукции;</p> <p>требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке</p> <p>о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья;</p> <p>основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;</p> <p>устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования;</p> <p>требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>установленные рецептуры приготовления блюд;</p> <p>правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;</p> <p>нормы порционирования блюд;</p> <p>режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.</p> <p>требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>технологические и санитарные требования к цехам по изготовлению кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>основные направления и перспективы производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>виды и требования к таре для упаковывания кулинарных изделий ;</p> <p>режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>пороки продукции и способы их предупреждения;</p> <p>основы организации производства продукции из водных биоресурсов;</p> <p>структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения;</p> <p>характер взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>функциональные обязанности работников и руководителей;</p> <p>основные производственные показатели работы организации (предприятия) отрасли и его структурных подразделений;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала, в т.ч. материальное и нематериальное стимулирование работников;</p> <p>методы оценивания качества выполняемых работ;</p> <p>правила учета первичного документооборота, учета и отчетности.</p> <p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, круп, бобовых, характеристику пряностей и приправ используемых для приготовления блюд из водных</p> |
|--|--|---|

| | |
|--|--|
| | <p>биоресурсов; виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и нерыбного сырья, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, теста, рыбы и нерыбного водного сырья. температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, теста, рыбы, основных супов и соусов, холодных блюд и закусок; правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку изделий из рыбы, икры и морепродуктов; сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий; режимы транспортировки готовых кулинарных изделий. основные положения проектирования рыбообрабатывающих предприятий; основы технологического проектирования; общестроительное и санитарно-техническое проектирование; основные положения Директивы Европейского экономического Сообщества о гигиене пищевых продуктов; положение о порядке регистрации предприятий и судов по системе ХАССП; особенности работы рыбоперерабатывающих предприятий стран, входящих в Европейское экономическое Сообщество; основные понятия, термины и определения в области контроля качества и управления качеством; виды исходной информации, необходимой для разработки системы ХАССП; основные положения законов РФ «О техническом регулировании», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; принципы разработки системы ХАССП; документы подготовительного этапа; требования к специалистам группы ХАССП; функциональные обязанности координатора и технического секретаря; организационную структуру предприятия; основные направления реализации политики в области качества и безопасности выпускаемой пищевой продукции; нормативные документы, связанные с производством продукции из водных биоресурсов; опасные факторы, сопряженные с производством продукции из водных биоресурсов; планово-предупреждающие и корректирующие действия; алгоритм выбора критических контрольных точек;</p> |
|--|--|

| | |
|---------------------------|---|
| | <p>ключевые условия программы санитарного контроля, встроенной в систему ХАССП; этапы разработки основных санитарных инструкций предприятия; порядок разработки основных стандартов предприятия; порядок проведения внутренних проверок системы ХАССП; внешнюю и внутреннюю документацию системы ХАССП; перечень регистрационно-учетной документации; основные нормативные документы, используемые при проектировании предприятий рыбоперерабатывающей промышленности.</p> |
| <p>Содержание:</p> | <p>Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность на производстве. Решение задач с использованием показателей физических свойств рыбы и определения калорийности. Определение размерно-массовой характеристики рыбы. Ознакомление с требованиями стандартов на рыбу-сырец, охлажденную и мороженую рыбу, мороженые филе и фарш, транспортную и потребительскую тару. Составление схем теххимического контроля производства охлажденной и мороженой продукции. Контроль качества рыбы-сырца, охлажденной и мороженой продукции. Ознакомление с требованиями стандартов на соленую, маринованную, пряную продукцию и пресервов из водных биоресурсов.</p> <p>Составление схем теххимического контроля производства соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов. Контроль качества соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов. Ознакомление с требованиями стандартов на копченую, вяленую, сушеную продукцию, балыков холодного копчения.</p> <p>Составление схем теххимического контроля производств копченой, вяленой, сушеной продукции из водных биоресурсов. Контроль качества копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов. Ознакомление с требованиями стандартов на стерилизованные консервы из водных биоресурсов. Составление схем теххимического контроля производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов.</p> <p>Контроль качества тары и готовой продукции. Ознакомление с требованиями стандартов на производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов. Составление схем</p> |

технохимического контроля производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов. Планирование и организация технологического процесса производства различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов. Ознакомление с требованиями нормативных документов на рыбные кулинарные изделия. Правила проведения дегустации кулинарных изделий из водных биоресурсов. Приготовление блюд в соответствии с собственной рецептурой. Правила порционирования, гарнирования и подачи блюда. Сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий. Знакомство со всей необходимой информацией используемой предприятием для разработки, внедрения и функционирования системы качества и безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП.

Решать производственные задачи по вопросам назначения, областям применения технологического оборудования, расчета мощности предприятия по ведущему оборудованию, подбору и расчету необходимого технологического оборудования: для погрузо-разгрузочных и транспортных работ; для мойки и сортировки рыбы; для разделки рыбы и нерыбных объектов промысла; для охлаждения и замораживания; для приведения продукции в товарный вид; для дефростации мороженого сырья; технологических линий для производства различных видов продукции. Анализ поточности существующих на предприятии производственных линий.

Знакомство и анализ документов системы собственного контроля предприятия: информация о продукции; известные случаи использования продукта не по назначению; потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению; ограничения к применению; гарантии изготовителя; информация о производстве; блок-схемы; краткое описание технологических процессов производства; выбор критических контрольных точек при производстве рыбной продукции; стандарты предприятия на входной контроль сырья, пищевых материалов и вспомогательных материалов; планово-предупреждающие и корректирующие действия; рабочие листы ХАССП.