

Название:		Практика по профилю специальности
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК1-10; ПК1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК2.1-2.5, ПК3.1-3.3, 3.5, ПК4.1-4.5, ПК5.1.-5.3, ПК6.1.-6.3
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	иметь практический опыт:	выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов; оформления документов, удостоверяющих качество продукции;
	уметь:	определять размерно-массовую характеристику и производить расчет массового состава рыбы; производить расчеты калорийности различных видов рыбы и морепродуктов; решать производственные ситуации с использованием показателей физических свойств рыбы и морепродуктов; пользоваться нормативными документами, регламентирующими подразделение рыбы по размерному ряду; пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортирования к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству; выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами; пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования к качеству тары и материалов; выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения; подготавливать и разделять рыбу и беспозвоночных вручную и на машинах; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции; анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества; проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов; взвешивать сырьё, материалы и полуфабрикаты; готовить сырьё к кулинарной обработке; разделять рыбу и беспозвоночных; формовать и панировать полуфабрикаты; разрабатывать технологические процессы производства кулинарных изделий; готовить рабочее место; пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортировки к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству; определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; определять качество исходного сырья,

		<p>полуфабрикатов и готовых блюд; предотвращать возможность возникновения брака; укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию; производить расчеты калорийности различных видов рыбы и морепродуктов; выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами; пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования к качеству тары и материалов; выполнять технологические расчеты по производству продукции; готовить холодные, горячие и деликатесные блюда из рыбы, икры и морепродуктов пользоваться нормативными документами, регламентирующими подразделение рыбы по размерному ряду; пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортирования к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству; выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами; пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования к качеству тары и материалов; выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения; подготавливать и разделять рыбу и беспозвоночных вручную и на машинах; составлять технологические схемы производства пищевой продукции из водных биоресурсов; вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией; выполнять технологические расчеты по производству продукции; определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции; анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества; проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией; оформлять отгрузочные документы и документы, удостоверяющие качество отгружаемой продукции; соблюдать правила эксплуатации технологического</p>
--	--	--

	<p>оборудования и производственных линий; производить расчеты производительности и количества единиц оборудования; осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</p>
<p>знать:</p>	<p>определять размерно-массовую характеристику и производить расчет массового состава рыбы; производить расчеты калорийности различных видов рыбы и морепродуктов; решать производственные ситуации с использованием показателей физических свойств рыбы и морепродуктов; пользоваться нормативными документами, регламентирующими подразделение рыбы по размерному ряду; пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортирования к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству; выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами; пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования к качеству тары и материалов; выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения; подготавливать и разделять рыбу и беспозвоночных вручную и на машинах; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции; анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества; проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов; физико-химические и технологические свойства и особенности сырья водного происхождения; об основных направлениях и перспективах производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; основные виды кормовой и технической продукции из водных биоресурсов: режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; пороки продукции и способы их предупреждения; принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции; правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа; типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции;</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>способы художественного оформления различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий;</p> <p>режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.</p> <p>требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>роль техника-технолога в решении задач рационального использования сырья водного происхождения;</p> <p>принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов для изготовления кулинарных изделий;</p> <p>правила и условия заготовки сырья, его транспортирования, приемки по количеству и качеству;</p> <p>основные виды разделки рыбы, используемой при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов;</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>сущность технологических процессов 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>принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой кулинарной продукции;</p> <p>правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;</p> <p> типовые схемы контроля производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>основные положения проектирования</p>
--	---

	<p>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; 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. Определение размерно-массовой характеристики рыбы. Разделывание рыбы. Ознакомление с требованиями стандартов на рыбу-сырец, охлажденную и мороженую рыбу, мороженые филе и фарш, транспортную и потребительскую тару. Контроль качества рыбы-сырца, охлажденной и мороженой продукции. Ознакомление с требованиями стандартов на соленую, маринованную, пряную продукцию 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. Контроль качества копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов. Ознакомление с требованиями стандартов на стерилизованные консервы из водных биоресурсов. Контроль качества тары и готовой продукции. Ознакомление с требованиями стандартов на производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов. Изучение правил маркирования тары по ГОСТ 7630, ГОСТ Р 51074, ГОСТ 14192. 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.</p>
<p>Форма промежуточной аттестации:</p>	<p>дифференцированный зачет</p>