

<b>Название:</b>		<b>Учебная практика</b>
<b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b>		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10 ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
<b>Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)</b>	<b>иметь практический опыт:</b>	<p>определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;</p> <p>определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;</p> <p>оформления документов, удостоверяющих качество продукции;</p> <p>приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов</p> <p>изготовления простых кулинарных блюд из рыбы и морепродуктов</p> <p>приготовления горячих, холодных и деликатесных кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>сервировки и подачи блюд;</p> <p>разработки рецептур</p>
	<b>уметь:</b>	<p>определять размерно-массовую характеристику и производить расчет массового состава рыбы;</p> <p>производить расчеты калорийности различных видов рыбы и морепродуктов;</p> <p>решать производственные ситуации с использованием показателей физических свойств рыбы и морепродуктов;</p> <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>пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск пищевой продукции;</p> <p>анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;</p> <p>проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;</p> <p>взвешивать сырьё, материалы и полуфабрикаты;</p> <p>готовить сырьё к кулинарной обработке;</p> <p>разделять рыбу и беспозвоночных;</p> <p>формовать и панировать полуфабрикаты;</p>

		<p>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, 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</p>
	<p><b>знать:</b></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;</p>

		<p>физико-химические и технологические свойства и особенности сырья водного происхождения;</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>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; правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа; типовые схемы контроля производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p>
	<p><b>Содержание:</b></p>	<p>Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность в учебной лаборатории. Решение задач с использованием показателей физических свойств рыбы и определения калорийности. 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. 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. 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, балычков холодного копчения. 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. 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><b>Форма промежуточной</b></p>	<p>Дифференцированный зачет</p>

<b>аттестации:</b>	
--------------------	--