



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Астраханский государственный технический университет»  
Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской  
рыбопромышленный колледж» федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
"Астраханский государственный технический университет"  
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована  
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Организация и ведение технологических процессов  
производства кулинарной продукции из водных  
биоресурсов**

**для специальности  
35.02.10 Обработка водных биоресурсов  
(базовая подготовка)**

**Астрахань  
2023**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка)

**Организация-разработчик:** ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбо-промышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

**Разработчик:**

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватели  (занимаемая должность)	<b><i>М.Н. Тутаринова</i></b>  (инициалы, фамилия)
Эксперты от работодателя: ООО ПКФ «Рыбная компания Хаджаева» «Химбак исследований» ООО НИИ АЦРП «Каспрыбтестцентр»	главный технолог  заведующая лабораторией	<b><i>Р.С. Максименко</i></b>  <b><i>Н.Н. Корнушенко</i></b>
ИП Паршиков А.А. фабрика «Весна» (место работы)	заведующая производственной лабораторией (занимаемая должность)	<b><i>Н.В. Свищева</i></b>  (инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии водных биоресурсов от «31» августа 2023 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /Н.Д. Аверьянова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе « 31 » августа 2023 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства \_\_\_\_\_ /М.А. Муханова

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе « 31 » августа 2023 года

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_ /А.Ю. Кузьмин

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>29</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) .....</b>	<b>34</b>
<b>6. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРИ ВОСПИТАНИИ</b>	<b>37</b>

## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов(базовая подготовка)в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции 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 профессионального модуля.

**Цели преподавания модуля** – получение обучающимися специальных знаний и представлений, необходимых в профессиональной деятельности по приготовлению кулинарных изделий из водных биоресурсов.

##### **Основные задачи курса:**

- обеспечить обучающихся необходимыми знаниями по обработке водных биоресурсов с целью получения кулинарных изделий;
- способствовать приобретению студентами знаний и опыта работы в области производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- способствовать развитию у обучающихся, в будущем – практиков навыков работы с нормативными документами;
- способствовать усвоению теоретических знаний по технологии приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов
- 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;
- разделять 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;
- разрабатывать рецептуры новых видов кулинарных изделий;
- определять качество исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

**знать:**

- основные технологии производства кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
- о значении 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
- пороки продукции и способы их предупреждения;
- 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.
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.
- установленные рецептуры приготовления блюд

**1.3. Запланированное количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 423 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 315 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 214 часов, в том числе:

лабораторных работ – 74;

практических занятий – 22 часов;

контрольных работ – 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 82 часа;

консультации 19 часов  
учебная практика -72 часа;  
производственной практики – 36 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ.03 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК3.1	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
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

Результатом освоения программы профессионального модуля является достижение обучающимися личностных результатов (ЛР) при воспитании:

Код	Наименование результата воспитания
ЛР. 15	Ориентированный на работу в команде
ЛР. 16	Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества
ЛР. 17	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка обучающегося и практики).	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультации	Практика											
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	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													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11										
ПК 3.1 – 3.5	Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов кулинарных изделий из водных биоресурсов	315	214	96		82														
	Консультации																	19		
	Учебная практика											72							72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	36									36									
<b>Всего:</b>		<b>423</b>	<b>214</b>	<b>96</b>		<b>82</b>			<b>19</b>	<b>72</b>	<b>36</b>									



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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторных работ и практических занятий, самостоятельной работы обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. ПМ.03 Приготовление полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов</b>		<b>296</b>	
<b>МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов</b>		<b>288</b>	
<b>Тема 1.1. Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве</b>		21	
	Классификация полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов, характеристика отдельных ее групп. Использование ракообразных, моллюсков и водорослей для приготовления кулинарных изделий.	2	2
	Ассортимент и характеристика сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий. Особенности приготовления блюд и кулинарных изделий из водных биоресурсов. Приемы приготовления полуфабрикатов. Организация процесса приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов.	2	2
	Пищевые материалы, используемые в кулинарном производстве. Виды пищевых материалов. Вода, поваренная соль, томатопродукты, крупы и сахар, растительные масла, жиры, мука, желатин пищевой. Характеристика, требования нормативных документов и правила подготовки к использованию.	2	2
	Кислоты, пряности, овощное сырье, используемые при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов. Характеристика, требования нормативных документов и правила подготовки к использованию.	2	2

1	2	3	4
	<p>Виды пищевых добавок используемых при производстве кулинарных изделий. Пищевые добавки: пищевые красители, структурообразователи (загустители, эмульгаторы, стабилизаторы консистенции), интенсификаторы вкуса, ароматизаторы. Консерванты и антиокислители. Цель применения, характеристика, общие требования, способы использования, предельно допустимые дозировки.</p>	2	2
	<p>Потребительская, транспортная и инвентарная тара. Потребительская тара: основные понятия, назначение, классификация, требования к материалам для изготовления, их достоинства и недостатки. Картон, ламинированный полимерами, парафинированный, пропитанный микровоском. Виды картонных пачек, способы изготовления, вместимость, художественное оформление. Пергамент, подпергамент, оберточная бумага.</p>	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<p><b>Практическое занятие № 1.</b> Ознакомление с требованиями нормативных документов к качеству всех видов сырья водного происхождения.</p>	2	2
	<p><b>Практическое занятие № 2.</b> Расчет рыбного сырья при механической кулинарной обработке.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Подготовить сообщение на тему «Особенности обработки нерыбного водного сырья (по выбору)» Составить таблицу «Процессы, формирующие качество кулинарных изделий из водных биоресурсов» Творческое задание «Способы приготовления полуфабрикатов из водных биоресурсов (по выбору)» Составить таблицу «Сочетание пряностей с рыбными кулинарными изделиями» Составить таблицу «Основные виды вспомогательных пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве» Подготовить сообщение «Упаковка, хранение и транспортировка полуфабрикатов из заданного объекта водных биоресурсов» Творческое задание «Основные положения ФЗ «О защите прав потребителей»» Зарисовать основные виды рыбных полуфабрикатов для жарки</p>		
<b>Тема 1.2 Технология при-</b>		<b>20</b>	

1	2	3	4
<b>готовления полуфабрикатов из водных биоресурсов-</b>			
	Значение рыбных полуфабрикатов в питании. Факторы, влияющие на формирование ассортимента полуфабрикатов из водных биоресурсов. Отличительные особенности. Правила отпуска Требования к качеству. Режим хранения и реализации.	2	2
	Обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом для приготовления полуфабрикатов. Особенности обработки некоторых видов рыб. Приготовление полуфабрикатов	2	2
	Технология приготовления рыбного фарша. Технология приготовления рыбного фарша. Функциональные продукты питания на основе рыбных фаршей и фаршей глубоководных рыб. Коэффициент структурообразования и формующая способность фаршей. Технология приготовления разделанных рыбных полуфабрикатов: тушек, кусков, филе, сборной ухи. <b>Пищевые консерванты, используемые при изготовлении фаршевых изделий.</b>	2	2
	Технология приготовления полуфабриката рыбных котлет, рыбного шашлыка ипельменей. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Технологические расчеты производства рыбных полуфабрикатов.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Особенности обработки некоторых видов рыб.	6	
	1.1 Обработка рыбы с костным скелетом для приготовления полуфабрикатов	2	3
	1.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	2	3
	1.3 Методы фасования и органолептической оценки	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b> УИРСГлава 1 «Технология приготовления полуфабрикатов из водных биоресурсов» УИРС 1.1Химический состав, питательная, биологическая и энергетическая ценность рыбных полу фабрикатов из заданного вида сырья. УИРС 1.2 Нормативная документация, необходимая для организации процесса производства полуфабрикатов из заданного вида сырья. УИРС 1.3Современное производство полуфабрикатов из заданного объекта водных биоресурсов.	<b>5</b>	

1	2	3	4
	<p>Составить технологическую схему изготовления рыбного фарша из заданного объекта водных биоресурсов</p> <p>Решить ситуационные задачи при производстве рыбных полуфабрикатов</p> <p>Составить таблицу «Виды тары для разделанных рыбных полуфабрикатов».</p> <p>Составить сообщение на тему « Особенности обработки некоторых видов рыб».</p> <p>Творческое задание « Особенности замораживания некоторых видов полуфабрикатов из водных биоресурсов и способы удлинения сроков хранения».</p>		
<p><b>Тема 1.3 Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из водных биоресурсов</b></p>		<p><b>27,5</b></p>	
	<p>Классификация способов тепловой обработки продукции. Горячий цех. Оборудование. Виды варки и жарки, Пассерование; Бланширование; горячее копчение, комбинированные способы тепловой обработки</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p>Ассортимент и характеристика натуральных кулинарных изделий из водных биоресурсов. Особенности приготовления отварной, жареной, печеной и заливной рыбы.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p>Технология приготовления отварной рыбы. Физико-химические изменения в продукте. Технология приготовления соусов. Характеристика, требования нормативных документов. Вспомогательные материалы.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p>Технология приготовления жареной рыбы. Ассортимент и характеристика жареной рыбы. Особенности изменений продукта в процессе тепловой обработки горячим растительным маслом.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p>Технология приготовления печеной рыбы. Ассортимент и характеристика блюд из запеченной рыбы. Требования к качеству и сроки реализации.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p>Технология приготовления заливной рыбы. Вспомогательные материалы. Требования к качеству и сроки реализации заливных рыбных блюд. <b>Требования к режимам транспортировки кулинарных изделий.</b></p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p><b>Лабораторные работы</b></p>	<p><b>6</b></p>	
	<p><b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление натуральных кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>	<p>6</p>	

1	2	3	4
	2.1 Подготовка сырья для приготовления натуральных кулинарных изделий. 2.2 Подготовка вспомогательных материалов для приготовления натуральных кулинарных изделий. 2.3 Приготовление и органолептическая оценка натуральных кулинарных изделий из водных биоресурсов.	2 2 2	3 3 3
	<b>Практические занятия</b>	4	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Определение и расчет соотношения и пропорций ком-понентов при разработке рецептур кулинарных изделий из водных биоресурсов	2	2
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Разработка рецептур и составление технико-технологических карт на новые виды блюд	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Творческое задание «Современные способы тепловой обработки» Составить сообщение на тему «Виды соусов используемых для приготовления натуральных кулинарных изделий из водных биоресурсов» Составить таблицу «Сроки хранения натуральных кулинарных изделий» Составить технологическую схему приготовления рыбы отварной с соусом Составить технологическую схему заливной рыбы Составить технологическую схему жареной рыбы Зарисовать цех по приготовлению кулинарной продукции Подготовить сообщение: «Правила подготовки вспомогательных материалов для приготовления натуральных кулинарных изделий из водных биоресурсов.» Подготовить сообщение: «Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Рекомендуемые соусы отварной и жареной рыбы» Подготовить сообщение «Изменения, происходящие в масле при обжарке продукта и конструкторские решения для его очистки» Подготовить сообщение на тему «Технология кулинарных изделий в гелеобразных заливках».	5,5	
	<b>Контрольная работа № 1</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа над ошибками, допущенными в контрольной работе.		

1	2	3	4
<b>Тема 1.4 Технологии приготовления кулинарных изделий из рыбного фарша</b>		<b>24</b>	
	Виды рыбных фаршей. Технология приготовления рыбных котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек. Котлетная и кнельная масса. Сырье и материалы. Требования к качеству и сроки реализации.	2	2
	Технология приготовления вареных и копченых рыбных колбас и сосисок. Сырье и материалы, технологический процесс. Составление колбасной смеси. Температурные режимы. Производство рыбных колбасных изделий за рубежом.	2	2
	Производство новых форм белковой пищи из рыбного фарша. Правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из фарша.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление различных кулинарных изделий из рыбного фарша	6	
	3.1 Подготовка сырья для приготовления изделий из рыбного фарша.	2	3
	3.2 Приготовление различных блюд из фарша.	2	3
	3.3 Взвешивание, формовка, панировка, укладка в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из фарша.	2	3
	<b>Лабораторная работа № 4.</b> Производство новых форм белковой пищи.	6	
	4.1 Подготовка сырья для приготовления новых форм белковой пищи из рыбного фарша. Правила выбора и подготовка дополнительных ингредиентов к процессу производства.	2 2 2	3 3 3
	4.2 Приготовление новых форм белковой пищи из рыбного фарша		
	4.3 Основные критерии оценки качества новых форм белковой пищи		
	<b>Самостоятельная работа</b> УИРС Глава 4 Технология приготовления кулинарных изделий из рыбного фарша. УИРС 4.1 Первичная обработка рыбы и её влияние на качество фарша из заданного объекта водных биоресурсов УИРС 4.2. Особенности технологической схемы приготовления фарша из заданного объекта водных биоресурсов	<b>6</b>	

1	2	3	4
	<p>УИРС4.3Сроки хранения кулинарных изделий из рыбного фарша заданного объекта водных биоресурсов в разных видах тары.</p> <p>УИРС4.4Причины неферментативного побурения фарша из выбранного вида сырья.</p> <p>УИРС4.5 Виды вспомогательных материалов, используемых при производстве рыбного фарша</p> <p>Составить сообщение на тему «Производство продуктов из фарша типа сури-ми»</p> <p>Составить универсальную технологическую схему процесса производства стабилизированного рыбного фарша.</p> <p>Составить сообщение на тему «Преимущества переработки рыбы на фарш».</p> <p>Составить сообщение на тему «Изменения белков и их влияние на консистенцию фарша».</p>		
<b>Тема 1.5 Технологии приготовления рыбомучных кулинарных изделий</b>			
	Технология приготовления рыбомучной кулинарии. Жареные и печеные пирожки и пончики с рыбным фаршем. Приготовление рыбной начинки. Приготовление теста.	2	2
	Приготовление выпеченных изделий. Технология приготовления пирогов, кулебяк и валованов с рыбной начинкой. Способы художественного оформления различных видов кулинарных изделий.	2	2
	Технология приготовления рыбных пельменей. Технология производства пельменей: приготовление теста и фарша, формовка, замораживание, упаковка, маркировка, хранение.	2	2
	Технология приготовления рыбных палочек. Режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.	2	2
	Совершенствование технологии приготовления рыбомучных кулинарных изделий. Теоретические основы технологии рыбомучных кулинарных изделий повышенной пищевой ценности.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	

1	2	3	4
	<p><b>Лабораторная работа № 5.</b>  Приготовление рыбомучных кулинарных изделий из водных биоресурсов.  5.1 Подготовка сырья для приготовления рыбомучных кулинарных изделий  5.2 Подготовка вспомогательных материалов для приготовления рыбомучных кулинарных изделий  5.3 Приготовление рыбомучных кулинарных изделий из водных биоресурсов</p> <p><b>Самостоятельная работа</b>  УИРС Глава 5. Технологии приготовления рыбомучных кулинарных изделий.  УИРС 5.1 Виды теста, используемые при производстве рыбомучных кулинарных изделий.  УИРС 5.2 Технология приготовления пирожков из заданного объекта водных биоресурсов.  УИРС 5.3 Технология приготовления валованов из заданного объекта водных биоресурсов.  УИРС 5.4 Технология приготовления деликатесных кулинарных изделий из заданного объекта водных биоресурсов.  УИРС 5.5 Способы художественного оформления различных видов изделий рыбомучной кулинарии из заданного объекта водных биоресурсов.  УИРС 5.6 Возможные пути совершенствования технологии рыбомучных кулинарных изделий.  УИРС 5.7 Упаковка, хранение и транспортировка рыбомучных кулинарных изделий из заданного объекта водных биоресурсов.  Составить сообщение на тему «Основные показатели, применяемые при оценке качества рыбных пирожков и пельменей».</p>	<p>6 2 2 2</p> <p><b>4</b></p>	<p>3 3 3</p>
<b>Тема 1.6 Технологии приготовления вторых замороженных блюд</b>		<b>12,5</b>	
	Современное состояние производства вторых замороженных рыбных блюд Технология приготовления рыбного плова: сырье и вспомогательные материалы. Температурные режимы. Сроки реализации.	2	2
	Рыбоовощные кулинарные товары: солянка рыбная, винегрет, треска тушеная в маринаде, рыба в овощном маринаде. Температурные режимы. Сроки реализации. Правила предварительной подготовки сырья для приготовления вторых замороженных блюд из заданного объекта водных биоресурсов.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>		



1	2	3	4
	<p><b>Лабораторная работа № 6.</b> Приготовление вторых замороженных блюд</p> <p>6.1 Подготовка сырья для приготовления вторых замороженных блюд из водных биоресурсов</p> <p>6.2 Подготовка вспомогательных материалов для приготовления вторых замороженных блюд из водных биоресурсов</p> <p>6.3 Приготовление вторых замороженных блюд из водных биоресурсов. Упаковка для хранения</p> <p><b>Самостоятельная работа</b> Подготовить сообщение «Технологии приготовления вторых замороженных блюд из заданного объекта водных биоресурсов.» Составить технологическую карту на замороженное блюдо из заданного объекта водных биоресурсов Подготовить сообщение «Требования к качеству вторых замороженных блюд из водных биоресурсов. Упаковка для хранения» Подготовить сообщение «Технология приготовления быстрозамороженных блюд из водных биоресурсов» Подготовить сообщение «Способы тепловой обработки вторых замороженных блюд»</p>	<p><b>6</b></p> <p>6 2 2 2</p> <p><b>2,5</b></p>	<p></p> <p>3 3 3</p> <p></p>
<b>Тема 1.7. Технология приготовления кулинарных изделий из икры рыб</b>		<b>7,5</b>	
	Производство кулинарных изделий из икры и молок рыб. Технология приготовления икры «Закусочная», «Бутербродная». Основное сырье, вспомогательные материалы. Сроки реализации.	2	2
	Технология приготовления икорных запеканок, икры обжаренной в соусах, икорных палочек и хлеба икорного. Виды используемого сырья. Основное сырье, вспомогательные материалы. Сроки реализации.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 7</b> Приготовление кулинарных изделий из икры рыб. Технология приготовления икорных оладий, запеканок и икорных паст.	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить презентацию на тему «Ассортимент кулинарных изделий из икры на мировом рынке».	1,5	

1	2	3	4
	Подготовить презентацию на тему «Забывшие кулинарные изделия из икры рыб». УИРСГлава 7 Технологии приготовления кулинарных изделий из икры рыб.		
<b>Тема 1.8 Технология приготовления рыбных масел</b>		<b>5</b>	
	Технология приготовления рыбного, икорного, икорно-креветочного и креветочного масла. Основные и вспомогательные компоненты. Сроки реализации.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 8</b> Приготовление рыбного масла. Технология приготовления селедочного масла.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа</b> УИРС Глава 8. Технология приготовления рыбных масел. УИРС8.1 Виды вспомогательных материалов, применяемых при изготовлении рыбных масел из заданного объекта водных биоресурсов. УИРС8.2 Методы оценки качества рыбного масла.	<b>1</b>	
<b>Тема 1.9 Технология приготовления кулинарных пастообразных изделий.</b>		<b>9,5</b>	
	Рыба рубленая и рыбные пасты. Сырье и вспомогательные материалы . Сроки хранения и реализации	<b>2</b>	<b>2</b>
	Технология приготовления паштетов из рыбы. Технология приготовления белковой пасты «Океан»	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа № 9</b> Приготовление кулинарных пастообразных изделий.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа</b> УИРСГлава 9 Приготовления кулинарных пастообразных изделий. УИРС 9.1 Технология приготовления пастообразного рыбного изделия из заданного объекта водных биоресурсов. УИРС 9.2 Условия и сроки хранения пастообразных продуктов Заполнить таблицу патентного поиска «Кулинарные пастообразные изделия из водных биоресурсов»	<b>1,5</b>	
	<b>Контрольная работа № 2</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.10 Технология при-</b>		<b>17,5</b>	

1	2	3	4
<b>готовления кулинарных изделий из морепродуктов и нерыбного водного сырья</b>			
	Технология приготовления кулинарных изделий из морских беспозвоночных. Обоснование композиционного состава кулинарных изделий и режима термической обработки. Сырье и вспомогательные материалы. Сроки хранения и реализации	2	2
	Технология приготовления кулинарных изделий из двустворчатых моллюсков. Обоснование композиционного состава кулинарных изделий и режима термической обработки. Сырье и вспомогательные материалы. Сроки хранения и реализации	2	2
	Технология приготовления кулинарных изделий из морских ракообразных и иглокожих. Обоснование композиционного состава кулинарных изделий и режима термической обработки. Сырье и вспомогательные материалы. Сроки хранения и реализации	2	2
	Ассортимент кулинарных изделий из нерыбного водного сырья. Технология приготовления кулинарных изделий из водорослей. Обоснование композиционного состава кулинарных изделий	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа № 10</b>	6	3
	Приготовление кулинарных изделий из морепродуктов.		
	10.1 Предварительная подготовки сырья для приготовления блюд из морепродуктов.	2	3
	10.2 Приготовление кулинарных изделий из морепродуктов.	2	3
	10.3 Требования к качеству кулинарных изделий из морепродуктов	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>3,5</b>	
	УИРС Глава 10 Технология приготовления кулинарных изделий из морепродуктов и нерыбного водного сырья.		
	УИРС 10.1 Значение морепродуктов в питании человека		
	УИРС 10.2 Способы кулинарной обработки морепродуктов.		
	УИРС 10.3 Температурные режимы и предварительная обработка морской капусты.		
	10.4 Правила подачи блюд из нерыбной продукции морского сырья.		
	УИРС 10.5 Современные и перспективные направления производства кулинар-		

1	2	3	4
	ных изделий из морепродуктов. УИРС 10.6 Характеристика ассортимента блюд и закусок из нерыбного водного сырья Подготовить сообщение на тему « Производство кулинарных изделий из морепродуктов и нерыбного водного сырья на мировом рынке».		
<b>Тема 1.11 Технология приготовления рыбных супов</b>		<b>12,5</b>	
	Роль первых блюд в питании. Рыбные супы и их классификация. Технология приготовления рыбных супов.	2	2
	Технология приготовления концентратов (сухих) рыбных супов. Условия хранения сухих супов.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа № 11</b> Приготовление рыбных супов	6	3
	11.1 Подготовка сырья для приготовления рыбных супов. Оценка качества сырья.	2	3
	11.2 Подготовка вспомогательных материалов для приготовления рыбных супов.	2	3
	11.3 Оценка качества, хранения и реализация рыбных супов.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить презентацию «Рыбные первые блюда - гордость Русской кухни» УИРСГлава 10 Технология приготовления рыбных супов УИРС 10.1 Технология приготовления сложного супа из заданного объекта водных биоресурсов УИРС 10.2 Выбор подходящего гарнира для рыбного супа и технология его приготовления УИРС 10.3 Технология приготовления сухого рыбного супа из заданного объекта водных биоресурсов УИРС 10.4 Методы оценки качества рыбных супов.	<b>2,5</b>	
<b>Тема 1.12 Технология приготовления соусов и маринадов в рыбной кулинарии</b>		<b>12,5</b>	
	Значение соусов и маринадов в питании. Сырье и вспомогательные материалы для приготовления соусов. Характеристика и классификация соусов по составу.	2	2

1	2	3	4
	ву, цвету, консистенции. Требования к качеству, сроки реализации. Санитарные требования к приготовлению. Правила подачи и сервировки блюд соусами		
	Маринады промышленного производства. Овощные маринады. Требования к качеству. Сочетание гарниров и кулинарных изделий из водных биоресурсов.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа № 12</b> Технология приготовления соусов к рыбной кулинарии	6	
	12.1 Подготовка основных компонентов для приготовления соусов к рыбной кулинарии 12.2 Приготовление основных соусов для рыбной кулинарии. 12.3 Оценка качества готового продукта. Варианты оформления блюд горячими соусами.	2 2 2	3 3 3
	<b>Самостоятельная работа</b> УИРС Глава 12 Технология приготовления соусов и маринадов к рыбной кулинарии УИРС 12.1 Оптимальный по вкусу и химическим характеристикам соуса к заданному объекту водных биоресурсов. УИРС 12.2 Оптимальный по вкусу и химическим характеристикам маринада к заданному объекту водных биоресурсов. УИРС 12.3 Технология приготовления выбранного маринада к заданному объекту водных биоресурсов. УИРС 12.4 Требования к безопасности и хранению соусов и маринадов. Заполнить таблицу патентного поиска «Соусы и маринады к рыбной промышленности».	<b>2,5</b>	
<b>Тема 1.13 Технохимический контроль производства рыбных кулинарных изделий</b>		<b>25</b>	
	Методы контроля в рыбокулинарном производстве. Контроль технологических процессов производства кулинарных изделий. Задачи производственной лаборатории.	2	2
	Правила приема и отгрузки рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Нормативные документы. Понятие партии кулинарных изделий. Отгрузочные документы. Состав качественного удостоверения. Правила и особенности от-	2	2

1	2	3	4
	бора проб для определения качества кулинарных изделий. Подготовка средней пробы к лабораторным исследованиям.		
	<b>Лабораторные работы</b>	14	
	<b>Лабораторная работа № 13</b> Органолептическая оценка качества мучных кулинарных изделий. Определение массовой доли составных частей.	2	3
	<b>Лабораторная работа № 14</b> Органолептическая оценка вторых рыбных блюд. Определение наполнителя и степени термической обработки.	2	3
	<b>Лабораторная работа № 15</b> Определение физических показателей кулинарных изделий.	2	3
	<b>Лабораторная работа № 16</b> Определение кислотности маринадов используемых при приготовлении кулинарных изделий.	2	3
	<b>Лабораторная работа № 17</b> Определение массовой доли поваренной соли в кулинарных изделиях.	2	3
	<b>Лабораторная работа № 18</b> Определение изменения качества растительного масла в процессе обжаривания	2	3
	<b>Лабораторная работа № 19</b> Определение качества специй	2	3
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>Практическое задание № 6</b>	2	2
	Составление карты контроля технологических процессов производства полуфабрикатов и кулинарных изделий.		
	<b>Самостоятельная работа</b> УИРС Глава 13 Технохимический контроль производства рыбных кулинарных изделий. УИРС 13.1 Схема технохимического контроля с указанием критических точек производства отварной рыбы. УИРС 13.2 Схема технохимического контроля с указанием критических точек производства жареной рыбы. УИРС 13.3 Схема технохимического контроля с указанием критических точек производства печеной рыбы. УИРС 13.4 Схема технохимического контроля с указанием критических точек	5	

1	2	3	4
	<p>производства заливной рыбы.  УИРС 13.5 Схема технoхимического контроля с указанием критических точек производства рыбных котлет, биточков, тефтелей.  УИРС 13.6 Схема технoхимического контроля с указанием критических точек производства фаршированной рыбы.  УИРС 13.7 Схема технoхимического контроля с указанием критических точек производства рыбных колбас копченых.  Подготовить сообщение о работе рыбоперерабатывающих предприятий по системе собствен-ного контроля, основанной на принципах ХАССП  Творческое задание «Формирование развитого внутреннего рынка рыбной продукции и его эффективной функциональной инфраструктуры».  Составить карту контроля производства полуфабриката из рыбы</p>		
<b>Тема 1.14 Основы микро-биологии, стандартизации и гигиены</b>		5	
	Микробиология сырья для приготовления кулинарной продукции из водных биоресурсов. Способы сохранения сырья для приготовления кулинарной про-дукции из водных биоресурсов.	2	2
	Микробиологический контроль кулинарных изделий из водных биоресурсов. Основной и дополнительный микробиологический контроль.	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Подготовить сообщение « Микрофлора рыбного фарша и кулинарных изде-лий.»  Подготовить сообщение «Применение антибиотиков при приготовлении ку-линарной продукции из водных биоресурсов.»</p>	1	
	<b>Контрольная работа № 3</b>	2	
<b>Тема 1.15 Оборудование для первичной обработки рыбы</b>		12,5	
	Комплексно-механизированные линии подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции. Назначение, устройство и принцип и действия.	2	2
	Машины для измельчения, перемешивания и протирания. Назначение и типы измельчителей, протирок и мешалок. Фаршевые сепараторы и др. Назначение,	2	2

1	2	3	4
	устройство и принцип действия. Куттеры.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 7</b> Устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования и техника безопасности при работе с ними.		2
	<b>Практическое занятие № 8</b> Расчет массы сырья и отходов для приготовления рыбных блюд.		2
	<b>Практическое занятие № 9</b> Изучение устройства и работы моечной машины. Определение расхода воды в моечной машине	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить сообщение на тему «Производство рыбных кулинарных изделий как сложная про-изводственная система». УИРС Глава 14.Оборудование для первичной обработки рыбы. УИРС 14.1 Принцип работы оборудования для первичной обработки заданного объекта вод-ных биоресурсов (по выбору). Схема устройства УИРС 14.2 Принцип работы оборудования для весового контроля. УИРС 14.3 Принцип работы оборудования для обработки водорослей. УИРС 14.4 Принцип работы машины для первичной обработки кальмаров.	<b>2,5</b>	
<b>Тема 1.16 Оборудование для подготовки сырья и вспомогательных материалов к производству</b>		<b>7,5</b>	
	Аппараты для приготовления теста. Назначение, устройство и принцип и действия. Конструктивная схема тестомесильной машины с горизонтальным месильным валом.	2	2
	Машины для подготовки овощей. Назначение, устройство и принцип и действия. Основные условия правильной эксплуатации.	2	2
	<b>Практические задания</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое задание №10</b> Изучение принципа работы соусаполнителя.	2	3



1	2	3	4
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  УИРС Глава 15 Оборудование для подготовки сырья и вспомогательных материалов к производству.  УИРС 15.1. Принцип работы тестомесильной машины (по выбору).  УИРС 15.2 Принцип работы линии для обработки, мойки, сушки, калибровки, подготовки овощей.  УИРС 15.3 Принцип работы панировочной машины роликового типа.</p>	<b>1,5</b>	
<b>Тема 1.17 Оборудование для термической обработки</b>		<b>10</b>	
	Технологическое оборудование для производства рыбных полуфабрикатов. Назначение, устройство и принцип и действия. Основные условия правильной эксплуатации	2	2
	Технологическое оборудование для производства жареной рыбы. Технологическое оборудование для производства печеной рыбы. Аппараты для производства жареной и печеной рыбы.	2	2
	Технологическое оборудование для производства фаршевых кулинарных изделий. Технологическое оборудование для производства рыбных колбас и сосисок.	2	2
	Технологическое оборудование для производства кулинарных изделий из беспозвоночных и водорослей. Назначение, устройство и принцип и действия. Основные условия правильной эксплуатации	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  УИРС Глава 18 Оборудование для термической обработки рыбы  УИРС 18.1 Принцип работы варочного аппарата (по выбору) для приготовления кулинарной продукции из заданного объекта водных биоресурсов.  УИРС 18.2 Изменения, происходящие в масле при обжарке продукта и конструкторские решения для его очистки  УИРС 18.3 Охладители готового продукта.  Зарисовать и описать схему мукопросеивателя.</p>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.18 Тара и упаковка для рыбных полуфабрикатов и кулинарии</b>		<b>9,5</b>	
	Тара и упаковка для рыбных полуфабрикатов и кулинарии. Машины для упаковывания пастообразных и рубленых изделий.	2	2

1	2	3	4
	Машины для упаковывания штучных изделий. Транспортные устройства в кулинарном производстве. Машины для санитарной обработки тары	2	2
	<b>Практические задания</b>	2	
	<b>Практическое задание № 11</b> Подбор тары и маркирование рыбных кулинарных изделий		
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить сообщение на тему «Преимущества роторной машины АР1М по сравнению с машинами линейного типа» Описать принцип работы и зарисовать этикетировочную машину (по выбору) Составить маркировку рыбного кулинарного изделия	1,5	
	<b>Контрольная работа №4</b>	2	
<b>Тема 1.19. Технологическое оборудование и линии для производства кулинарной продукции</b>		5	
	Классификация производственных линий. Оборудование, входящее в состав линии: назначение, устройство и принцип действия. Линии производства рыбных пельменей и котлет.	2	2
	Линии производства жареной и печеной рыбы. Оборудование, входящее в состав линии: назначение, устройство и принцип действия.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучить и зарисовать принцип работы линий производства кулинарной продукции на судне или береговом рыбообрабатывающем предприятии. Изучить и зарисовать принципы работы машины по дозировке ланспига в линии изготовления заливной рыбы.	1	

<p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.</p>	82	
<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить технологии продуктов</li> <li>2. Составить технологические схемы производства печеной, жареной, заливной, отварной рыбы, жареных пирожков, икорной запеканки, селедочного масла, рыбной колбасы.</li> <li>3. Составить карты контроля процессов приема сырья, размораживания, разделки, пропекания, отваривания, охлаждения, фасования при изготовлении различных кулинарных изделий.</li> <li>4. Изучить оборудование для производства кулинарных изделий.</li> <li>5. Изучить линии для производства кулинарных изделий.</li> <li>6. Зарисовать линию производства кулинарных изделий;</li> <li>7. Перечислить и охарактеризовать оборудование;</li> <li>8. Зарисовать эскиз оборудования;</li> <li>9. Подготовить сообщение;</li> <li>10. Заполнить таблицу;</li> <li>11. Составить схему контроля производства кулинарных изделий;</li> <li>12. Решение производственных ситуаций с использованием нормативной документации.</li> </ol>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p>Приготовление первых блюд из водных биоресурсов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление котлет и биточков</li> <li>- Приготовление гарниров к кулинарным изделиям из водных биоресурсов</li> <li>- Приготовление рыбомучных изделий</li> <li>- Приготовление закусок из водных биоресурсов</li> <li>- Приготовление блюд в соответствии с собственной рецептурой</li> </ul> <p>Подбор компонентов сырья и вспомогательных материалов при составлении рецептур</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение пищевой, биологической и энергетической ценности сырья и вспомогательных материалов</li> <li>- Определение и расчет соотношения и пропорций компонентов при разработке рецептур кулинарных изделий из водных биоресурсов</li> <li>- Произведение расчетов при составлении рецептур (потери и выход готовой продукции, %)</li> </ul>	72	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ</b></p>	36	

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приемка и сортировка рыбы на комбинате</li> <li>2. Работа в лаборатории комбината</li> <li>3. Приготовление вторых блюд из водных биоресурсов</li> <li>4. Приготовление вторых замороженных блюд кулинарных изделий из водных биоресурсов</li> <li>5. Приготовление заливных блюд водных биоресурсов</li> <li>6. Приготовление холодных закусок из водных биоресурсов</li> <li>7. Сервировка и подача блюд в соответствии с нормами этикета учреждения общественного питания</li> <li>8. Порционирование и гарнирование блюд в соответствии с нормативными документами и требованиями ТУ</li> <li>9. Взвешивание на электронных весах готовых кулинарных изделий, расфасовка их на наполнительном автомате в мелкую потребительскую упаковку, заливка кулинарных изделий соусом, маринадом на полуавтоматических и автоматических машинах.</li> <li>10. Художественное оформление различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов.</li> <li>11. Укладка кулинарных изделий в тару.</li> <li>12. Укупорка кулинарных изделий, расфасованных в мелкую потребительскую упаковку, на машине.</li> </ol>		
Всего	<b>404</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение задач).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля осуществляется в учебных кабинетах: технологий обработки водных биоресурсов, технологического и холодильного оборудования, лабораториях технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов, «Учебный кулинарный цех», компьютерного тестирования.

Оборудование учебного кабинета технологий обработки водных биоресурсов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Стенды,
- Макеты.

Оборудование учебного лабораторий технологического и холодильного оборудования:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Макеты.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Макеты.

Оборудование учебной лаборатории технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Макеты:
- Анализатор влажности МХ-50 Япония
- Баня водяная двухкамерная LT-2
- Весы аналитические GR-120 AoD
- Весы технические ЕК-600G
- Кухонный комбайн Braun К 600
- Рефрактометр HI98501
- Стол мойка с сушилкой
- Стол для весов
- Телевизор Samsung 21 FS
- Технологическая приставка
- Титранометр ручной АТП 1Д 30
- Установка титровальная
- Шкаф химический вытяжной
- Холодильник «Апшерон»
- Набор ареометров
- Шкаф морозильный
- Химическая посуда в ассортименте

- Химические реактивы в ассортименте
- Плакаты

Оборудование учебной лаборатории «Учебный кулинарный цех»

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Стенды,
- Плита 4-х комфорочная
- Стеллаж
- Пароконвектомат
- Раковина (3 отсека)

**Технические средства обучения:** лаборатория «Компьютерного тестирования» (компьютеры с лицензионным программным обеспечением, аудиторная доска мультимедийная) и «Технических средств» (мультимедийное оборудование).

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

1. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. А. Курочкин. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 255 с.
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 414 с.
3. Иванова Е. Е. Технология морепродуктов.- М. : Издательство Юрайт, 2018. -183 с.
4. Ким Г.Н., Ким И.Н., Сафронова Т.М., Мегеда Е.В. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 512 с
5. Ким И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для СПО- М. : Издательство Юрайт, 2018. — 315 с.
6. Ким, И.Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки [Электронный ресурс] : учеб.пособие / И.Н. Ким, А.А. Кушнирук, Г.Н. Ким.— Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 752 с.
7. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. Санкт-Петербург : 2018. — 736 с.
8. Рязанова, О.А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учеб. / О.А. Рязанова, В.М. Дацун, В.М. Позняковский. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 572 с.
9. Сафронова, Т.М. Сырье и материалы рыбной промышленности.учеб. / Т.М. Сафронова, В.М. Дацун, С.Н. Максимова. Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 336 с. \
10. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: справ. Санкт-Петербург : 2018. — 340 с.

Отечественные журналы

1. Журнал «Рыбное хозяйство»
2. Журнал «Рыбоводство и рыбное хозяйство»
3. Журнал «Рыбная промышленность»

#### 4. Журнал «Рыба и морепродукты».

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Изучению данного модуля предшествует освоение следующих дисциплин: Биологические основы морского промысла, Основы аналитической химии, Микробиология, санитария и гигиена. Освоению данного модуля предшествует изучение профессионального модуля ПМ.01 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов» и специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов». Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы аналитической химии», «Микробиология, санитария и гигиена», «Биологические основы морского промысла».

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

### 4.5 Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении профессионального модуля.

Для реализации профессиональных компетенций по ПМ.03 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов применяются различные активные (проблемно-ситуационные, игровые) и интерактивные педагогические технологии.

#### Деловая игра

Тема 1.2 Технология приготовления полуфабрикатов из водных биоресурсов

Тема 1.3 Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из водных биоресурсов

Тема 1.4 Технологии приготовления кулинарных изделий из рыбного фарша

Тема 1.5 Технологии приготовления рыбомучных кулинарных изделий

Тема 1.6 Технологии приготовления вторых замороженных блюд

Тема 1.7. Технология приготовления кулинарных изделий из икры рыб

Тема 1.8 Технология приготовления рыбных масел

Тема 1.9 Технология приготовления кулинарных пастообразных изделий

Тема 1.10 Технология приготовления кулинарных изделий из морепродуктов и нерыбного водного сырья

Тема 1.11 Технология приготовления рыбных супов

Тема 1.12 Технология приготовления соусов и маринадов в рыбной кулинарии.

#### Работа в малых группах

Тема 1.2 Технология приготовления полуфабрикатов из водных биоресурсов

Тема 1.4 Технологии приготовления кулинарных изделий из рыбного фарша

Тема 1.5 Технологии приготовления рыбомучных кулинарных изделий

Тема 1.6 Технологии приготовления вторых замороженных блюд  
Тема 1.7. Технология приготовления кулинарных изделий из икры рыб  
Тема 1.8 Технология приготовления рыбных масел  
Тема 1.13 Технохимический контроль производства рыбных кулинарных изделий  
Тема 1.14 Основы микробиологии, стандартизации и гигиены

#### Мозговой штурм

Тема 1.16 Оборудование для подготовки сырья и вспомогательных материалов к производству  
Тема 1.17 Оборудование для термической обработки  
Тема 1.18 Тара и упаковка для рыбных полуфабрикатов и кулинарии  
Лекция - пресс-конференция.

Тема 1.1. Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве  
Тема 1.2 Технология приготовления полуфабрикатов из водных биоресурсов  
Тема 1.3 Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из водных биоресурсов  
Тема 1.4 Технологии приготовления кулинарных изделий из рыбного фарша  
Тема 1.5 Технологии приготовления рыбомучных кулинарных изделий

#### Решение производственных ситуаций

Тема 1.1. Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве.  
Тема 1.3 Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из водных биоресурсов.

#### Решение ситуационных задач

Тема 1.2 Технология приготовления полуфабрикатов из водных биоресурсов  
Тема 1.3 Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из водных биоресурсов  
Тема 1.4 Технологии приготовления кулинарных изделий из рыбного фарша  
Тема 1.5 Технологии приготовления рыбомучных кулинарных изделий  
Тема 1.13 Технохимический контроль производства рыбных кулинарных изделий  
Тема 1.15 Оборудование для первичной обработки рыбы

## **4.6.Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

### **4.6.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).



#### **4.6.2. Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

#### **4.6.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

#### **4.6.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Планировать и организовывать приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснованность выбора технологической схемы приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов;</li> <li>-верность и точность составления технологических расчетов приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов;</li> <li>-обоснованность определения потребности в сырье, пищевых материалах, таре и упаковочных материалах;</li> <li>-правильность составления маркировки транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией;</li> <li>-правильность оформления отгрузочных документов, а также документов, удостоверяющих качество.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>лабораторные работы;</li> <li>практические занятия;</li> <li>теоретический и квалификационный экзамены;</li> <li>контрольная работа;</li> <li>учебная и производственная практики.</li> </ul>
ПК 3.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>практические занятия;</li> <li>теоретический и квалификационный экзамены;</li> <li>контрольная работа;</li> <li>учебная и производственная практики.</li> </ul>
ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность и точность выполнения основных ручных и механизированных технологических операций приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов;</li> <li>правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>практические занятия;</li> <li>теоретический и квалификационный экзамены;</li> <li>контрольная работа;</li> <li>учебная и производственная практики.</li> </ul>
ПК 3.4 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>верность и точность проведения входного контроля при приемке продукции и отбора проб, подготовки сведений пробы для лабораторного анализа;</li> <li>-верность и точность проведения органолептических показателей качества кулинарных изделий;</li> <li>-верность и точность определения фи-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>практические занятия;</li> <li>теоретический и квалификационный экзамены;</li> <li>контрольная работа;</li> <li>учебная и производственная прак-</li> </ul>

	<p>зических показателей кулинарного изделия;</p> <p>-верность и точность выполнения химических анализов кулинарных изделий, в том числе определение:</p> <p>-массовой доли поваренной соли в кулинарных изделиях;</p> <p>-кислотности маринадов кулинарных изделий.</p>	тики.
<p>ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.</p>	<p>- правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества готовой продукции;</p> <p>- своевременное и верное определения пороков (дефектов) готовой продукции и обоснование профилактических мер по их предупреждению</p>	<p>практические занятия;</p> <p>теоретический и квалификационный экзамены; контрольная работа; учебная и производственная практики.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Заинтересованность, демонстрация понимания значимости своей будущей профессии и проявления к ней устойчивого интереса.</p>	<p>Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности, выполнении лабораторных работ и практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Мотивированность, обоснованность выбора и применения профессиональных задач при планировании и организации технологического процесса приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>Своевременность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении технологических операций приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов и производственной практике.</p>

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Аргументированность, своевременность и способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных операций.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов, на практических занятиях и производственной практике.
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Результативность поиска и использования информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ и производственной практики.
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение профессиональных задач с использованием информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ и учебной практики.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в процессе обучения.	Наблюдение и оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования студентом коммуникативных методов и приемов 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. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы. Ясность и аргументированность ответственности за результат выполнения профессиональных заданий.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях при работе в малых группах, работ и производственной практике. Наблюдение и оценка уровня ответственности студента за работу членов команды, при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Наблюдение и оценка динамики достижений студента в выполнении заданий, а также в учебной и

		общественной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	Наблюдение и оценка использования студентом и приемов личной организации: в процессе освоения образовательной программы; на практических занятиях; при выполнении индивидуальных домашних заданий; работ по производственной практике. Наблюдение и оценка динамики достижений студента в общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области технологии производства кулинарной и технической продукции из водных биоресурсов в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении технологических операций изготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов на производственной практике.
ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Демонстрация готовности по обеспечению безопасных условий труда в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении технологических операций изготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов на производственной практике.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с системой оценки решения задач, ответов на вопросы, выполнения заданий.

Без ошибок - отлично

Не более 2 х неточностей/ошибок - хорошо

3-4 незначительные ошибки/неточности - удовлетворительно

Более 4х ошибок - неудовлетворительно

Средняя оценка выставляется экзаменатором по медиане оценок за каждое ответ на задание (вопрос) и с учетом оценок за дополнительные вопросы.

## 6. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРИ ВОСПИТАНИИ:

Результаты (освоенные личностные результаты при воспита- нии)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ЛР.15 Ориентированный на работу в команде	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий
ЛР.16 Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. Участие в исследовательской и проектной работе.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий
ЛР.17 Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий