



*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 и воспитания сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

для специальности

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

**Астрахань
2022**

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 35.02.10 Обработка водных биоресурсов и рабочих программ профессиональных модулей:

ПМ.01 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов;

ПМ.03 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов;

Организация-разработчик: ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчики:

ОСП «Волго - Каспийский
морской рыбопромышленный
колледж»
ФГБОУ ВО «АГТУ»

(место работы)

преподаватели

(занимаемая должность)

Аверьянова Н.Д.
Галкина Н.В.
Тутаринова М.Н.

(инициалы, фамилия)

Эксперты от работодателя:

ИП Паршиков А.А., фабрика
«Весна»

(место работы)

заведующая
производственной
лаборатории

(занимаемая должность)

Н.В. Свищева

(инициалы, фамилия)

ООО научно-
исследовательский институт
АЦРП «Каспрыбтестцентр»

(место работы)

заведующая
лаборатории

(занимаемая должность)

Е.Н. Корнущенко

(инициалы, фамилия)

ООО «Астрахань-Фиш»

(место работы)

технолог

(занимаемая должность)

Р.С. Максименко

(инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии водных биоресурсов от «31» августа 2022 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии

водных биоресурсов _____ Н.Д. Аверьянова

Согласованно с заведующим

отделения водных биоресурсов _____ Н.В. Галкина

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе 31.08.2022 года

Заместитель директора

по морскому образованию _____ Е.В.Мартемьянова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	29
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	33

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ППССЗ по специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1. Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.
2. Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель – получение обучающимися специальных умений и знаний по изготовлению пищевой и кулинарной продукции на рыбообрабатывающих предприятиях.

Задачи:

- обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области;
- способствовать приобретению обучающимися умений решать производственные ситуации с использованием нормативных документов;
- способствовать развитию навыков по правилам приемки, методов отбора и подготовки средней пробы пищевой продукции для лабораторного анализа, составлению типовых схем контроля производства пищевой продукции.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе учебной практики должен:

Производство пищевой продукции из водных биоресурсов:

иметь практический опыт:

- определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;

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;

знать:

- роль техника-технолога в решении задач рационального использования сырья водного происхождения;
- основные физические свойства сырья и возможность их использования при определении качества и технологической обработки рыбы и морепродуктов;
- принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов;
- физико-химические и технологические свойства и 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;
- принципы, методы и способы консервирования сырья;
- правила и условия заготовки сырья, его транспортирования, приемки по количеству и качеству;
- пороки рыбы-сырца и нерыбных объектов промысла, способы их предупреждения и устранения;
- сущность первичной обработки сырья;
- виды разделывания рыбы, используемой при производстве пищевой продукции;
- технологические и санитарные требования к цехам первичной обработки рыбы и морепродуктов;
- материалы рыбообрабатывающего производства, их характеристику;
- об основных направлениях и перспективах производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
- основные виды пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, копченая, вяленая, сушеная, консервированная, соленая, маринованная, пряная и пресервы;
- значение холода в рыбообрабатывающей промышленности;
- сущность процесса и способы размораживания мороженой продукции;
- сущность технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
- требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
- виды и требования к таре для упаковывания продукции пищевой продукции и правила ее маркирования;

- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой 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 пищевой продукции;

Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов:

иметь практический опыт:

- определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- оформления документов, удостоверяющих качество продукции;
- приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов
- изготовления простых кулинарных блюд из рыбы и морепродуктов
- приготовления горячих, холодных и деликатесных кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- сервировки и подачи блюд
- разработки рецептур

уметь:

- 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, 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

знать:

- правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке
- о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных

изделий из рыбы и нерыбного сырья;

- основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
- устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования;
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- установленные рецептуры приготовления блюд;
- правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
- нормы порционирования блюд;
- способы художественного оформления различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий;
- режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.
- роль техника-технолога в решении задач рационального использования сырья водного происхождения;
- принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов для изготовления кулинарных изделий;
- правила и условия заготовки сырья, его транспортирования, приемки по количеству и качеству;
- основные виды разделки рыбы, используемой при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- технологические и санитарные требования к цехам по изготовлению кулинарных изделий из водных биоресурсов.
- основные направления и перспективы производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- сущность технологических процессов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- виды и требования к таре для упаковывания кулинарных изделий ;
- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- 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;

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики

Всего 10 недель, 360 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результата практики
1	2	3
Производство пищевой продукции из водных биоресурсов	ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Составлять карты контроля производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
	ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов, материалов и тары, готовой продукции.	Определять органолептические, физические и химические показатели качества сырья, полуфабрикатов, материалов и тары, готовой продукции.
	ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	Проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции.

	ПК 1.6. Подготавливать водные биоресурсы к обработке различными способами в зависимости от их вида, характеристики и других факторов.	Решать производственные ситуации с использованием показателей физических свойств рыбы и морепродуктов, производить расчеты калорийности различных видов рыбы и морепродуктов. Определять размерно-массовую характеристику и производить расчет массового состава рыбы. Пользоваться нормативными документами, регламентирующими подразделение рыбы по размерному ряду. Выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами. Подготавливать и разделывать рыбу и беспозвоночных.
Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов	ПК 3.1. Планировать и организовывать процесс производства различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов	Проводить мероприятия по организации технологического процесса производства различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов.
	ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.	Составлять карты контроля производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
	ПК 3.4 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.	Определять органолептические, физические и химические показатели качества сырья, полуфабрикатов, материалов и тары, готовой продукции.
	ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	Проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5, ПК 1.6	ПМ.01 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов	288	6 семестр
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5	ПМ 03 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов	72	6 семестр

3.2. Содержание учебной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
1	2	3	4	5
				288
Производство пищевой продукции из водных биоресурсов.	Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность в учебной лаборатории. Решение задач с использованием показателей физических свойств рыбы и определения калорийности.	Ознакомление студентов с рабочей программой и порядком прохождения практики. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ. Решение задач с использованием показателей физических свойств рыбы Решение задач на определение истинной и валовой калорийности рыбы.	ОП.06 Охрана труда. Введение МДК 01.01 Технология производства охлажденных и мороженых продуктов из водных биоресурсов. Тема 1.1 Технологическая характеристика водных биоресурсов.	6
	Определение размерно-массовой характеристики рыбы.	Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при разделывании рыбы. Определение размерно-массовой характеристики. Расчет массового состава рыбы.	МДК 01.01 Технология производства охлажденных и мороженых продуктов из водных биоресурсов. Тема 1.1 Технологическая характеристика водных биоресурсов.	6

Разделявание рыбы.	Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при разделывании рыбы. Виды и способы разделывания рыбы. Цели разделывания. Разделявание рыбы зябрением, полупотрошением, потрошением и обезглавливанием. Разделявание рыбы пластованием. Разделявание рыбы на тушку.	МДК 01.01 Технология производства охлажденных и мороженых продуктов из водных биоресурсов. Тема 1.3 Заготовка, транспортирование, хранение и первичная обработка водных биоресурсов.	6
	Разделявание рыбы на филе различными методами. Разделявание осетровых и лососевых рыб на балык. Разделявание других видов рыб на балык.	МДК 01.01 Технология производства охлажденных и мороженых продуктов из водных биоресурсов. Тема 1.3 Заготовка, транспортирование, хранение и первичная обработка водных биоресурсов.	6
Ознакомление с требованиями стандартов на рыбу-сырец, охлажденную и мороженую рыбу, мороженые филе и фарш, транспортную и потребительскую тару.	Ознакомление с требованиями технических условий на рыбу-сырец океанического промысла и внутренних водоемов. Решение производственных ситуаций. Ознакомление с требованиями нормативных документов на охлажденную рыбу. Решение производственных ситуаций.	МДК 01.01 Технология производства охлажденных и мороженых продуктов из водных биоресурсов. Тема 1.2 Изменения в тканях рыбы и нерыбном сырье водного происхождения. Тема 1.6 Сущность технологических процессов производства охлажденной продукции из водных биоресурсов.	6
	Ознакомление с нормативными документами на мороженую рыбу различных видов. Ознакомление с нормативными документами на мороженую рыбу океанического промысла. Разбор производственных ситуаций.	МДК 01.01 Технология производства охлажденных и мороженых продуктов из водных биоресурсов. Тема 1.8 Производство мороженой рыбы и нерыбных объектов промысла.	6

	<p>Ознакомление с нормативными документами на мороженые филе и фарш.</p> <p>Разбор производственных ситуаций по качеству мороженого рыбного филе.</p> <p>Разбор производственных ситуаций по качеству мороженого рыбного фарша.</p>	<p>МДК 01.01 Технология производства охлажденных и мороженых продуктов из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 1.9 Производство мороженого филе и фарша.</p>	6
	<p>Ознакомление с требованиями нормативных документов на основные виды потребительской, транспортной и инвентарной тары.</p> <p>Изучение правил маркирования тары по ГОСТ 7630, ГОСТ Р 51074, ГОСТ 14192.</p> <p>Разбор производственных ситуаций.</p>	<p>МДК 01.01 Технология производства охлажденных и мороженых продуктов из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 1.5 Пищевые материалы, тара и упаковочные материалы.</p> <p>Тема 1.6 Сущность технологических процессов производства охлажденной продукции из водных биоресурсов.</p>	6
Составление схем теххимического контроля производства охлажденной и мороженой продукции.	<p>Составление карты контроля производства охлажденной продукции (прием сырья, мойка, сортирование, разделывание и мойка).</p> <p>Составление карты контроля производства охлажденной продукции (подготовка льда и тары, охлаждение).</p> <p>Составление карты контроля производства охлажденной продукции (укупоривание, маркирование, хранение, реализация)</p>	<p>МДК 01.01 Технология производства охлажденных и мороженых продуктов из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 1.12 Контроль производства охлажденной и мороженой продукции.</p> <p>Правила приемки.</p>	6

	<p>Составление карты контроля производства мороженой рыбы (прием сырья, мойка, сортирование, разделывание, зачистка и мойка).</p> <p>Составление карты контроля производства мороженой рыбы (укладка в блок-формы, замораживание, глазирование).</p> <p>Составление карты контроля производства мороженого рыбного филе.</p>	<p>МДК 01.01 Технология производства охлажденных и мороженых продуктов из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 1.12 Контроль производства охлажденной и мороженой продукции. Правила приемки.</p>	6
	<p>Составление карты контроля производства мороженого рыбного фарша (прием сырья, мойка, сортирование, разделывание и мойка).</p> <p>Составление карты контроля производства мороженого рыбного фарша (грубое измельчение, промывка, удаление влаги).</p> <p>Составление карты контроля производства мороженого рыбного фарша (тонкое измельчение, смешивание со стабилизаторами, фасование, замораживание и т.д.).</p>	<p>МДК 01.01 Технология производства охлажденных и мороженых продуктов из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 1.12 Контроль производства охлажденной и мороженой продукции. Правила приемки.</p>	6
Контроль качества рыбы-сырца, охлажденной и мороженой продукции.	<p>Контроль качества рыбы-сырца (правила отбора проб и методы органолептической оценки).</p> <p>Контроль качества рыбы-сырца (определение органолептических и физических показателей).</p> <p>Контроль качества охлажденной рыбы.</p>	<p>МДК 01.01 Технология производства охлажденных и мороженых продуктов из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 1.13 Контроль качества сырья водного происхождения, охлажденной и мороженой продукции. Методы отбора проб. Методы контроля и анализа.</p>	6

		Контроль качества мороженой рыбы. Контроль качества мороженого рыбного филе (правила отбора проб и методы органолептической оценки). Определение категории филе. Проба на варку.	МДК 01.01 Технология производства охлажденных и мороженых продуктов из водных биоресурсов. Тема 1.13 Контроль качества сырья водного происхождения, охлажденной и мороженой продукции. Методы отбора проб. Методы контроля и анализа	6
		Контроль качества мороженого рыбного фарша (правила отбора проб и методы органолептической и физической оценки качества). Определение органолептических показателей качества рыбного мороженого фарша. Определение водоудерживающей способности мороженого рыбного фарша.	МДК 01.01 Технология производства охлажденных и мороженых продуктов из водных биоресурсов. Тема 1.13 Контроль качества сырья водного происхождения, охлажденной и мороженой продукции. Методы отбора проб. Методы контроля и анализа.	6
	Экскурсия на действующий холодильник.	Ознакомление с работой холодильных агрегатов. Ознакомление с устройством и работой скороморозильных установок. Ознакомление с устройством и работой камер хранения мороженой продукции.	МДК 01.01 Технология производства охлажденных и мороженых продуктов из водных биоресурсов. Тема 1.18 Основное холодильное оборудование, холодильные установки. Тема 1.19 Промышленные холодильники, рефрижераторные суда, наземный холодильный транспорт.	6
	всего			90
	Ознакомление с требованиями стандартов на соленую, маринованную, пряную продукцию и пресервов из водных биоресурсов.	Ознакомление с требованиями нормативных документов: ГОСТ 7448-96 Рыба соленая; ГОСТ 815-88 Сельди соленые; ГОСТ 18223-88 Скумбрия и ставрида пряного посола, ГОСТ 1084-55 Сельди пряные и маринованные (бочковые). Решение производственных ситуаций.	МДК 01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов. Тема 2.2. Производство и хранение соленой продукции из водных биоресурсов. Тема 2.3. Производство продукции пряного посола и маринованной из водных биоресурсов.	6

		<p>Ознакомление с требованиями нормативных документов: ГОСТ 7442-2002 Икра зернистая осетровых рыб баночная ТУ. ГОСТ 6052-2004 Икра зернистая осетровых рыб пастеризованная ТУ. Решение производственных ситуаций.</p>	<p>МДК 01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов. Тема 2.4. Производство икорной продукции из водных биоресурсов.</p>	6
		<p>Ознакомление с требованиями нормативных документов: ГОСТ 7453-86, ГОСТ 3945-78; ГОСТ 9862-98; Решение производственных ситуаций.</p>	<p>МДК 01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов. Тема 2.5. Производство пресервов из водных биоресурсов.</p>	6
	<p>Составление схем теххимического контроля производства соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов.</p>	<p>Составление карты контроля производства соленой, маринованной, пряной, продукции из водных биоресурсов (прием сырья, мойка, сортирование, разделывание и мойка). Составление карты контроля производства соленой, маринованной, пряной, продукции из водных биоресурсов (посол, созревание). Составление карты контроля производства соленой, маринованной, пряной, продукции из водных биоресурсов (укупоривание, маркирование, хранение, реализация)</p>	<p>МДК 01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов. Тема 2.6. Контроль производства и качества соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов. Методы анализа.</p>	6
		<p>Составление карты контроля производства пресервов из водных биоресурсов (прием сырья, мойка, сортирование, разделывание и мойка).</p>	<p>МДК 01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов. Тема 2.6. Контроль производства и качества соленой, маринованной, пряной продукции и</p>	6

		Составление карты контроля производства пресервов из водных биоресурсов (посол, созревание). Составление карты контроля производства пресервов из водных биоресурсов (укупоривание, маркирование, хранение, реализация)	пресервов из водных биоресурсов. Методы анализа.	
		Составление карты контроля производства икры из водных биоресурсов (прием сырья, мойка, сортирование, разделявание и мойка). Составление карты контроля производства икры из водных биоресурсов (посол, созревание). Составление карты контроля производства икры из водных биоресурсов (укупоривание, маркирование, хранение, реализация)	МДК 01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов. Тема 2.7. Контроль производства и качества икры	6
	Контроль качества соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов.	Определение органолептических, физических и химических показателей в соленой, маринованной, пряной, продукции из водных биоресурсов.	МДК 01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов. Тема 2.6. Контроль производства и качества соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов. Методы анализа.	6
		Определение массовой доли поваренной соли в пресервах, массы нетто, предельного отклонения массы нетто в пресервах из водных биоресурсов.	МДК 01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов. Тема 2.6. Контроль производства и качества соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов. Методы анализа.	6

		Определение массовой доли поваренной соли в икре, массы нетто, предельного отклонения массы нетто икры из водных биоресурсов.	МДК 01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов. Тема 2.7. Контроль производства и качества икры.	6
Экскурсия на действующее рыбоперерабатывающее предприятие.		Ознакомление с основным оборудованием посольного и пресервного цеха на действующем рыбоперерабатывающем предприятии.	МДК 01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов. Тема 2.8 Оборудование и линии для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов.	6
		Ознакомление с основным оборудованием икорного цеха на действующем рыбоперерабатывающем предприятии.	МДК 01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной, продукции и пресервов из водных биоресурсов. Тема 2.8 Оборудование и линии для производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов.	6
всего				66
Ознакомление с требованиями стандартов на копченую, вяленую, сушеную продукцию, балыков холодного копчения.		Ознакомление с требованиями нормативных документов на вяленую и сушеную продукцию из водных биоресурсов. Решение производственных ситуаций.	МДК 01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов. Тема 3.1. Производство вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов	6
		Ознакомление с требованиями нормативных документов на производство рыбы холодного копчения Решение производственных ситуаций.	МДК 01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов. Тема 3.2. Производство копченой продукции из водных биоресурсов	6
		Ознакомление с требованиями нормативных документов на производство рыбы горячего	МДК 01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.	6

		<p>копчения. Решение производственных ситуаций.</p>	<p>Тема 3.2. Производство копченой продукции из водных биоресурсов.</p>	
	<p>Составление схем теххимического контроля производств копченой, вяленой, сушеной продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Составление карты контроля производства сушеной и вяленой продукции из водных биоресурсов (прием сырья, мойка, сортирование, разделывание и мойка).</p> <p>Составление карты контроля производства сушеной и вяленой продукции из водных биоресурсов (посол, мойка, выравнивание солености, мойка, стекание).</p> <p>Составление карты контроля производства сушеной и вяленой продукции из водных биоресурсов (нанизывание на прутки, вяление, копчение).</p> <p>Составление карты контроля производства сушеной и вяленой продукции из водных биоресурсов (охлаждение, сортирование, упаковывание, маркирование, хранение, реализация).</p>	<p>МДК 01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 3.3. Контроль производства и качества копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов. Методы анализа.</p>	6
		<p>Составление карты контроля производства копченой продукции из водных биоресурсов (прием сырья, мойка, сортирование, разделывание и мойка).</p> <p>Составление карты контроля производства копченой продукции из водных биоресурсов (посол, мойка, выравнивание солености, мойка, стекание).</p> <p>Составление карты контроля производства копченой продукции из водных биоресурсов</p>	<p>МДК 01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 3.3. Контроль производства и качества копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов. Методы анализа.</p>	6

		(нанизывание на прутки, вяление, копчение). Составление карты контроля производства копченой продукции из водных биоресурсов(охлаждение, сортирование, упаковывание, маркирование, хранение, реализация).		
	Контроль качества копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.	Определение размерной группы готового продукта, содержание влаги, соли в копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.	МДК 01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов. Тема3.3. Контроль производства и качества копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов. Методы анализа	6
	Экскурсия на действующее рыбоперерабатывающее предприятие.	Ознакомление с основным оборудованием по производству копченой, вяленой и сушеной продукции на действующем рыбоперерабатывающем предприятии.	МДК 01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов. Тема 3.4. Технологическое оборудование для производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.	6
	всего			42
	Ознакомление с требованиями стандартов на стерилизованные консервы из водных биоресурсов.	Ознакомление с требованиями нормативных документов: ГОСТ 7452-97, ГОСТ 13865-68, ГОСТ 16978-99. Решение производственных ситуаций.	МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов Тема 4.3. Производство натуральных консервов из водных биоресурсов. Тема 4.4. Производство консервов в томатном соусе из водных биоресурсов.	6
		Ознакомление с требованиями нормативных документов по составлению маркировок для крышек банок, для этикеток для банок и ящиков, групповых упаковок. Решение производственных ситуаций.	МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов. Тема 4.2. Товарное оформление и хранение консервов.	6
		Ознакомление с требованиями нормативных документов: ГОСТ 7454-90, ГОСТ 7144-77,ГОСТ 12028-86, ГОСТ 280-85 ГОСТ	МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов. Тема 4.5. Производство консервов в масле из	6

		12250-88 Консервы рыбо-растительные в масле. ТУ ГОСТ 12292-2000 Консервы рыбные с растительными гарнирами. ТУ ГОСТ 12161-88 Консервы рыбо-растительные в томатном соусе. ТУ ГОСТ 25856-97.	водных биоресурсов. Тема 4.6. Производство комбинированных консервов и консервов из нерыбных объектов промысла.	
Составление схем теххимического контроля производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов.	Составление карты контроля производства натуральных консервов, (прием сырья, мойка, сортирование, разделывание, зачистка и мойка). Составление карты контроля производства натуральных консервов(фасование, закатывание). Составление карты контроля производства натуральных консервов (стерилизация, упаковывание, реализация).	Составление карты контроля производства натуральных консервов из водных биоресурсов. Тема 4.7. Контроль производства стерилизованных консервов. Тема 4.9. Контроль качества натуральных консервов и натуральных с добавлением масла.	МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов. Тема 4.7. Контроль производства стерилизованных консервов. Тема 4.9. Контроль качества натуральных консервов и натуральных с добавлением масла.	6
	Составление карты контроля производства консервов в томатном соусе (прием сырья, мойка, сортирование, разделывание, зачистка и мойка). Составление карты контроля производства консервов в томатном соусе (предварительная термическая обработка, фасование, закатывание). Составление карты контроля производства консервов в томатном соусе (стерилизация, упаковывание, реализация).	МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов. Тема 4.7. Контроль производства стерилизованных консервов. Тема 4.11. Контроль качества консервов в томатном соусе.	МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов. Тема 4.7. Контроль производства стерилизованных консервов. Тема 4.11. Контроль качества консервов в томатном соусе.	6
	Составление карты контроля производства консервов в масле (прием сырья, мойка,	МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов.	МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов.	6

		<p>сортирование, разделывание, зачистка и мойка).</p> <p>Составление карты контроля производства консервов в масле (предварительная термическая обработка, фасование, закатывание).</p> <p>Составление карты контроля производства консервов в масле (стерилизация, упаковывание, реализация).</p>	<p>Тема 4.7. Контроль производства стерилизованных консервов.</p> <p>Тема 4.10. Контроль качества консервов в масле.</p>	
		<p>Составление карты контроля производства комбинированных консервов (прием сырья, мойка, сортирование, разделывание, зачистка и мойка).</p> <p>Составление карты контроля производства комбинированных консервов. (предварительная термическая обработка, фасование, закатывание).</p> <p>Составление карты контроля производства комбинированных консервов. (стерилизация, упаковывание, реализация).</p>	<p>МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 4.7. Контроль производства стерилизованных консервов.</p> <p>Тема 4.12. Контроль качества рыбоовощных консервов и паштетов.</p>	6
	Контроль качества тары и готовой продукции.	<p>Определение нормы закладки рыбы и других компонентов, массы нетто, предельного отклонения от массы нетто натуральных консервах и натуральных с добавлением масла.</p>	<p>МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 4.7. Контроль производства стерилизованных консервов.</p> <p>Тема 4.9. Контроль качества натуральных консервов и натуральных с добавлением масла.</p>	6
		<p>Определение нормы закладки рыбы и других компонентов, массы нетто, предельного отклонения от массы нетто в консервах в масле.</p>	<p>МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 4.7. Контроль производства стерилизованных консервов.</p> <p>Тема 4.10. Контроль качества консервов в</p>	6

			масле.	
		Определение нормы закладки рыбы и других компонентов, массы нетто, предельного отклонения от массы нетто в консервах в томатном соусе.	МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов. Тема 4.7. Контроль производства стерилизованных консервов. Тема 4.11. Контроль качества консервов в томатном соусе.	6
		Определение нормы закладки рыбы и других компонентов, массы нетто, предельного отклонения от массы нетто в рыбоовощных консервах и паштетах.	МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов. Тема 4.7. Контроль производства стерилизованных консервов. Тема 4.12. Контроль качества рыбоовощных консервов и паштетов.	6
		Контроль качества растительного масла, определение массовой доли отстоя в масле в консервах с добавлением масла, определение массовой доли сухих веществ в консервах в томатном соусе.	МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов. Тема 4.7. Контроль производства стерилизованных консервов. Тема 4.9. Контроль качества натуральных консервов и натуральных с добавлением масла. Тема 4.10. Контроль качества консервов в масле. Тема 4.11. Контроль качества консервов в томатном соусе. Тема 4.12. Контроль качества рыбоовощных консервов и паштетов.	6
		Контроль качества уксусной кислоты, определение массовой доли поваренной соли, общей кислотности в консервах из водных биоресурсов.	МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов. Тема 4.7. Контроль производства стерилизованных консервов. Тема 4.9. Контроль качества натуральных консервов и натуральных с добавлением масла. Тема 4.10. Контроль качества консервов в масле.	6

			Тема 4.11. Контроль качества консервов в томатном соусе. Тема 4.12. Контроль качества рыбоовощных консервов и паштетов.	
		Контроль качества жести и алюминия: проверка качества поверхности листов и рулонов; определение номера (толщины) жести; определение пористости жести; определение массы оловянного покрытия жести	МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов. Тема 4.8. Контроль качества тары для производства консервов.	6
	Экскурсия на действующее рыбоперерабатывающее предприятие.	Ознакомление с основным оборудованием консервного производства на действующем рыбоперерабатывающем предприятии.	МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов. Тема 4.13. Оборудование для дозирования и наполнения тары. Тема 4.14. Оборудование для варки, бланширования, обжаривания и пропекания. Тема 4.15 Оборудование для герметизации консервной тары. Тема 4.16 Оборудование для стерилизации консервов.	6
всего				90
Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.	Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность в учебной лаборатории.	Ознакомление студентов с рабочей программой и порядком прохождения практики. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ. Ознакомление с областью применения нормативных документов.	МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов. 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.	6
	Планирование и организация технологического процесса производства различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов.	Выполнение работы по разработке рецептур и технологических схем производства кулинарных изделий из водных биоресурсов. Определение органолептических	МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов. Тема 1.1. Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве. Тема 1.10 Технология приготовления	6

	и физических характеристик сырья, используемого для производства кулинарного изделия из водных биоресурсов Подбор сырья, компонентов и вспомогательных материалов при составлении рецептур. Определение пищевой, биологической и энергетической ценности (калорийности) готовой продукции.	кулинарных изделий из морепродуктов и нерыбного водного сырья	
Ознакомление с требованиями нормативных документов на рыбные кулинарные изделия.	Ознакомление с требованиями нормативных документов к качеству сырья водного происхождения и вспомогательным материалам, на основные виды потребительской, транспортной и инвентарной тары. Решение производственных ситуаций на основании требований нормативной документации.	МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов. 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.	6
Разработка технологических процессов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.	Разработка новых видов рецептур кулинарных изделий из водных биоресурсов и нерыбного водного сырья в соответствии нормативной документацией.	МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов . Тема 1.4 Технологии приготовления кулинарных изделий из рыбного фарша. Тема 1.5 Технологии приготовления рыбомучных кулинарных изделий.	6

<p>Контроль качества сырья и готовой продукции</p>	<p>Контроль качества готовых кулинарных изделий из водных биоресурсов. водного сырья. Определение органолептических, химических и физических показателей кулинарных изделий из водных биоресурсов и нерыбного</p> <p>Проведение проб на варку, жарку, наличие сероводорода с целью определения качества полуфабрикатов</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов. Тема 1.13 Технохимический контроль производства рыбных кулинарных изделий.</p>	<p>6</p>
<p>Правила проведения дегустации кулинарных изделий из водных биоресурсов</p>	<p>Изучение правил проведения дегустации рыбных кулинарных изделий, условия проведения дегустации кулинарных изделий из водных биоресурсов. Изучение дефектов кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления 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 1.8 Технология приготовления рыбных масел Тема 1.11 Технология приготовления рыбных супов</p>	<p>6</p>
<p>Приготовление блюд в соответствии с собственной рецептурой</p>	<p>Выполнение операций по приготовлению кулинарных изделий из водных биоресурсов. Составление рецептуры приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов с учетом особенностей сырья.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов. 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 1.8 Технология приготовления рыбных масел</p>	<p>6</p>

	<p>Расчет расхода сырья и вспомогательных материалов (согласно рецептуре) при приготовлении кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>Разработка технологических карт процессов производства кулинарных изделий в соответствии с основными требованиями.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 1.1. Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве.</p> <p>Тема 1.2 Технология приготовления полуфабрикатов из водных биоресурсов</p> <p>Тема 1.3 Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из водных биоресурсов</p> <p>Тема 1.6 Технологии приготовления вторых замороженных блюд</p>	6
	<p>Технология приготовления блюд из морепродуктов Подготовка сырья для приготовления блюд из морепродуктов. Подготовка креветок, кальмаров, крабовых палочек для термической обработки. Приготовление крабовых палочек и креветок жареных в кляре, креветок с рисом под соусом, фаршированных кальмаров. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из морепродуктов. Правила хранения и сроки реализации.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 1.1. Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве.</p> <p>Тема 1.2 Технология приготовления полуфабрикатов из водных биоресурсов</p> <p>Тема 1.10 Технология приготовления кулинарных изделий из морепродуктов и нерыбного водного сырья</p> <p>Тема 1.12 Технология приготовления соусов и маринадов в рыбной кулинарии</p>	6
	<p>Приготовление салатов из рыбы. Подготовка сырья и вспомогательных материалов для приготовления салатов из рыбы и морепродуктов. Нарезка ингредиентов. Приготовление салата селедка под шубой, мимоза, цезарь с копченой семгой. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи салатов из рыбы. Правила хранения и сроки реализации.</p>	<p>МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>Тема 1.1. Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве.</p> <p>Тема 1.2 Технология приготовления полуфабрикатов из водных биоресурсов</p> <p>Тема 1.10 Технология приготовления кулинарных изделий из морепродуктов и нерыбного водного сырья</p>	6

		Технологический процесс приготовления основных гарниров. Приготовление основных гарниров из овощей и грибов, кукурузы. Приготовление гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Правила сочетания основных гарниров с различными рыбными кулинарными изделиями.	МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов. Тема 1.1. Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве.	6
	Сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий;	Изучение процессов, происходящих во время хранения кулинарных изделий. Ознакомление с требованиями нормативной документации на сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий.	МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов. 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	6
всего				72

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение о практике обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена;
- программа производственной (преддипломной) практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении обучающихся по местам практик;
- календарный учебный график;
- задание на практику;
- аттестационный лист;
- дневник практики
- график консультаций.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

- методические рекомендации по оформлению отчетной документации по практике;
- методические рекомендации по организации процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающихся, освоенных при прохождении практик для специальностей среднего профессионального образования.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Программа учебной практики реализуется в лаборатории «Технохимического контроля» и кабинета «Технология обработки водных биоресурсов».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Экономико-управленческих дисциплин»:

- 30 посадочных мест по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников и учебных пособий;
- комплект справочной литературы;
- комплект нормативной и технической документации;
- комплект методических пособий по выполнению практических занятий;
- наглядные пособия (стенды, макеты, альбомы);
- плакаты;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

Технические средства обучения кабинета(лаборатории «Компьютерного тестирования» и «Технических средств»): компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технохимического контроля»:

- лабораторные столы;
- учебная доска;
- морозильный шкаф;
- холодильник;

- стол-мойка с сушилкой;
- электроплитка;
- комплект посуды;
- измерительное устройство;
- технические весы;
- низкотемпературный термометр;
- химическая посуда;
- химические реактивы;
- комплект нормативных документов;
- комплект разделочных досок;
- комплект ножей;
- комплект учебно-методических материалов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология обработки водных биоресурсов»:

- 30 посадочных мест для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- методические материалы по курсу дисциплины: методические указания по проведению лабораторных работ и практических занятий; комплект тестов по проведению вводного контроля.
- комплект контрольно- измерительных материалов;

Технические средства обучения (лаборатории технических средств и компьютерного тестирования): компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, интерактивная доска.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бредихин С.А., Ким И.Н., Ткаченко Т.И. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. -М.: Моркнига,2017.-736с.
2. Глазунов Ю.Т., Ершов А.М., Ершов М.А., Похольченко В.А. Процессы сушки, копчения и вяления рыбы. -М.:Моркнига,2017.-261с.
3. Иванова Е. Е. Технология морепродуктов.- М. : Издательство Юрайт, 2017. - 183 с.
4. Ким И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для СПО- М. : Издательство Юрайт, 2017. — 315 с.
5. Ким И.Н., Ким Г.Н. Эколого-технологические аспекты копчения рыбных продуктов. -М.: Моркнига, 2017. -351с.
6. 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, 2017. — 572 с.
7. Сафронова, Т.М. Сырье и материалы рыбной промышленности.учеб. / Т.М. Сафронова, В.М. Дацун, С.Н. Максимова. Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 336 с.

8. Сибикин М. Ю. Технология производства охлажденной и мороженой рыбы: учебное пособие для вузов . Москва, Берлин: Директ-Медиа, 2017-298 с.

Дополнительная литература:

1. Номенклатурный каталог Оборудование для рыбной промышленности, выпускаемое в России странах ближнего зарубежья в 2005 г.- М.: ВНИЭРХ, 2004г.-ч. 1. – 246с.
2. Номенклатурный каталог Оборудование для рыбной промышленности, выпускаемое в России странах ближнего зарубежья в 2005 г.- М.: ВНИЭРХ, 2004г.-ч. 2. – 288с.
3. Нормативные документы, регламентирующие требования к правилам отбора проб для определения качества сырья, материалов, готовой продукции (действующие).
4. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству сырья, материалов, готовой продукции (действующие).
5. Нормативные документы, регламентирующие требования к правилам маркирования тары (действующие).
6. Нормы отходов, потерь, расхода сырья, выхода готовой продукции (действующие).
7. Нормы расхода материалов, тары при производстве рыбной продукции (действующие).
8. Нормы расхода материалов при производстве консервов и пресервов из рыбы, морских беспозвоночных и водорослей. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1989.- 221 с.
9. Санитарные правила и нормы (СанПиН 2.3.4.050-96) Производство и реализация рыбной продукции. - М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1996. – 104 с.
10. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы с дополнениями и изменениями от 2012г. (СанПиН 2.3.2.1078 - 01) Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. - М.: ФГУП «ИнтерСЭН», 2002. – 168 с.
11. Сборник технологических инструкций по обработке рыбы. Т.1. - М.: Колос, 1992.– 256 с.
12. Сборник технологических инструкций по обработке рыбы. Т.2 - М.: Колос, 1994.– 590 с.
13. Сборник технологических инструкций по производству рыбных консервов и пресервов. Часть 1. - Л.: Гипрорыбфлот, 1989.– 150 с.
14. Сборник технологических инструкций по производству рыбных консервов и пресервов. Часть 2, - Л.: Гипрорыбфлот, 1989.–285 с.
15. Сборник технологических инструкций по производству рыбных консервов и пресервов. Части 3, 4, 5. - Л.: Гипрорыбфлот, 1989. –218 с.

Периодические издания журналов:

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

5. Сборники статей ежегодных конференций

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-производственный комплекс «Интервод». Интернет-сайт: www.interrnevod.com.
2. Информационно-сервисный комплекс «FishInformation&Services» - www.Fisch.com.
3. revolution.allbest.ru
4. fictionbook.ru»...marina...ohrana_truda...proizvodstve...
5. Информационно-сервисный комплекс «FishInformation&Services» - www.Fisch.com.

4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Производство пищевой продукции из водных биоресурсов; Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов и специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов».

4.6. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по учебной практике является письменный **отчет о выполнении работ и приложений** отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Приложения могут содержать инструкции по технике безопасности при проведении учебной практике, нормативные документы, регламентирующие требования к качеству тары и материалов; эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – TimesNewRoman, размер шрифта - 12 кегль.

Работа над **отчетом по учебной практике** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций выпускника:

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (*ОК 1* ФГОС по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень).
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (*ОК 2* ФГОС по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень).
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (*ОК 3* ФГОС по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень).
- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (*ОК 4* ФГОС по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень).
- Использовать информационно коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности (*ОК 5* ФГОС по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень).
- Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами,

руководством, потребителями(ОК 6 ФГОС по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень)

- Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий(ОК 7 ФГОС по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень)
- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации(ОК 8 ФГОС по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень)
- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности(ОК 9 ФГОС по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень).
- Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности. ОК10 ФГОС по специальности «Обработка водных биоресурсов» (базовый уровень).

ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов, материалов и тары, готовой продукции.

ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения

ПК 1.6. Подготавливать водные биоресурсы к обработке различными способами в зависимости от их вида, характеристики и других факторов.

ПК 3.1. Планировать и организовывать приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

ПК 3.4 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК.1.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	-обоснованность последовательности технологических операций производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов; -правильность выбора схемы контроля производства различных видов пищевой продукции; обоснование точек, методов и средств контроля.	Зачет по учебной практике Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.

		Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ПК.1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов, материалов и тары, готовой продукции.	<ul style="list-style-type: none"> -верность и точность проведения входного контроля при приемке продукции и отбора проб, подготовки средней пробы для лабораторного анализа; -верность и точность определения органолептических показателей качества рыбных продуктов; -верность и точность определения качества рыбного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции физическими методами; -верность и точность выполнения химических анализов рыбного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции по стандартным экспресс- методикам. 	<p>Зачет по учебной практике</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>
ПК 1.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	<ul style="list-style-type: none"> -правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества готовой продукции; -верность и точность определения пороков (дефектов) рыбной продукции и обоснование профилактических мер по их предупреждению. 	<p>Зачет по учебной практике</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>
ПК 1.6Подготавливать водные биоресурсы к обработке различными способами в зависимости от их вида, характеристики и других факторов.	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованность и точность решения производственных ситуаций с использованием физических свойств рыбы; -правильность определения истинной и валовой калорийностей различных видов рыб; -верность и точность определения размерно-массовой характеристики и расчета массового состава рыбы; -правильность и обоснованность выбора оптимальных режимов хранения и способов консервирования сырья водного происхождения; -правильность действий при первичной обработке и разделывании рыбы различными способами. 	<p>Зачет по учебной практике</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> <p>Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p>
ПК 3.1 Планировать и организовывать приго-	-правильность подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинар-	Зачет по учебной практике Практическая проверка: правиль-

<p>товление кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>	<p>ной обработке. значение соблюдения; -термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья; -обоснованность основных технологий приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов.</p>	<p>ность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>
	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; самооценка действий с учетом заданных требований при решении профессиональных задач; разработка технологических процессов производства кулинарных изделий в соответствии с требованиями ГОСТа или ТУ.</p>	<p>Зачет по учебной практике Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p>
<p>ПК 3.2 Выполнять технологические операции приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов</p>	<p>безошибочность принципов целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов для изготовления кулинарных изделий; -правильность условий заготовки сырья, его транспортирования, приемки по количеству и качеству; -правильность технологических и санитарных требований к цехам по изготовлению кулинарных изделий из водных биоресурсов; -основные направления и перспективы производства кулинарных изделий из водных биоресурсов; -сущность технологических процессов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов; обоснованность выбора действий в нестандартной производственной ситуации; соблюдение требований нормативной документации; определение перечня возможных проблем и степени риска, возникающих при разработке конкретных технологических процессов производства кулинарных изделий; оперативность, анализ и синтез полученной информации, используемой для разработки рецептур и технологических процессов производства кулинарных изделий.</p>	<p>Зачет по учебной практике Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>

<p>ПК 3.3. Определять качество сырья, полуфабрикатов, материалов и тары, готовых кулинарных изделий</p>	<p>-правильность приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;</p> <p>-обоснованность сроков хранения и транспортирования различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;</p> <p>-безошибочность установления видов пороков продукции и способы их предупреждения.</p> <p>-обоснованность принципов организации, методов и способов теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой кулинарной продукции.</p>	<p>Зачет по учебной практике</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>
<p>ПК 3.4. Порционировать, гарнировать и подавать блюда.</p>	<p>-правильность взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;</p> <p>-верность расчета нормы порционирования блюд;</p> <p>-обоснованность способов художественного оформления различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p>	<p>Зачет по учебной практике</p> <p>Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.</p> <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p>

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Проявлять устойчивый интерес к будущей профессии.</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Мотивированная, обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при планировании и организации технологического процесса производства различных видов пищевой, кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; своевременность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность.</p>	<p>Аргументированность, своевременность и способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответ-</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при вы-</p>

	<p>ственность при выполнении профессиональных операций; своевременность, правильность оценки их эффективности и качества.</p>	<p>полнении работ по учебной практике.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Результативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; широта использования различных источников информации, включая электронные.</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на практике по учебной практике.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии для совершенствования в профессиональной деятельности</p>	<p>Выполнение профессиональных задач с использованием информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в процессе обучения.</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых) за результат выполнения задания.</p>	<p>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.</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Способность планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Проявление интереса к инновациям в области управления производства в условиях частой смены технологий.</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике.</p>
<p>ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.</p>	<p>Проявление интереса к инновациям в области управления производства в условиях частой смены технологий.</p>	<p>Оценка готовности обучающегося к выполнению правил по обеспечению безопасных условий в профессиональной деятельности</p>