



*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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)

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

Программа профессионального модуля Освоение по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовой подготовки).

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)	преподаватель (занимаемая должность)	<i>Н.В. Галкина</i> (инициалы, фамилия)
--	---	---

Эксперты от работодателя:

ООО ПКФ «Рыбная компания Хаджаева»	главный технолог	<i>Р.С. Максименко</i>
«Химбак исследований» ООО НИИ АЦРП «Каспрыбтестцентр»	заведующая лабораторией	<i>Е.Н. Корнушенко</i>
ИП Паршиков А.А. фабрика «Весна» (место работы)	заведующая производственной лабораторией (занимаемая должность)	<i>Н.В. Свищева</i> (инициалы, фамилия)

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

Председатель цикловой комиссии _____ /Н.Д. Аверьянова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе « 31 » августа 2022 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства _____ /М.А. Муханова

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе « 31 » августа 2022 года

Заместитель директора по учебной работе _____ /А.Ю. Кузьмин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2 Результаты освоения профессионального модуля	7
3 Структура и содержание учебной дисциплины	18
4 Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	22
5 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	25
6 Результаты освоения профессионального модуля при воспитании	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, (ПК):

ПК 5.1 Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 5.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 5.3 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Цель-сформировать умения и навыки приготовления кулинарных изделий массового производства из водных биоресурсов

Задачи:

- обеспечить обучающихся необходимыми знаниями по обработке водных биоресурсов;
- способствовать овладению навыками и умениями приготовления и оформления блюд массового производства 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 массового производства из водных биоресурсов;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кулинарных изделий массового производства из водных биоресурсов;
- взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты;

- готовить сырье к кулинарной обработке;
- разделывать рыбу и беспозвоночных;
- укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию;
- составлять маркировку потребительской и транспортной тары с продукцией из водных биоресурсов массового производства;
- 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 кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства;
- определять качество исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

знать:

- основные технологии производства кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства;
- значение соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства;
- 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, формования, панирования, укладки в потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
- сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства;
- режимы транспортирования полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства;
- пороки продукции и способы их предупреждения;
- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

1.3 Запланированное количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 222 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 88 часов, в т.ч.

практических занятий - 12 часов;
лабораторных работ – 54 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;
контрольных работ - 4 часа;
консультаций – 2 часов;
учебной практики – 36 часов.
производственной практики – 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по профессии кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 5.2.	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 5.3	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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 ПМ 05. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практические).	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Консультация	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	
ПК 5.1 - 5.3	Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья.	102	88	66		6		2	--	
ПК 5.1-5.3	Учебная практика	36							36	
ПК 5.1-5.3	Производственная практика	72								72
	Квалификационный экзамен	12								
Всего:		222	88	66		6	-	2	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов)		196	
МДК 05.01 Технология приготовления кулинарных изделий массового производства из водных биоресурсов.		88	
Тема 1. Организация работы цехов по производству рыбных кулинарных изделий.		24	
	Производственная структура рыбного цеха. Планировки рыбного цеха заготовочного предприятия. Материально-техническое оснащение рыбных цехов по производству кулинарных изделий. Инвентарь, используемый при производстве рыбных кулинарных изделий. Горячий цех, холодный цех, овощной цех, кулинарный цех.	2	2
	Планировки горячего, холодного, овощного и кулинарного цехов.	2	
	Нормативные документы, используемые для организации работы рыбных цехов.	2	2
	Лабораторные работы	18	
	Лабораторная работа № 1 Организация работы рыбообделочного отделения цеха	6	
	1.1 Организация работы рыбообделочного отделения	2	3
	1.2 Обработка рыбы, технологический процесс, основные виды нарезки	2	3
	1.3 Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	3
	Лабораторная работа № 2 Механическая кулинарная обработка овощей	6	
2.1 Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковичных, то-	2	3	

	матных, тыквенных, десертных овощей, бобовых.		
	2.2 Приготовление полуфабриката целыми клубнями и различной формы нарезки.	2	3
	2.3 Приготовление полуфабрикатов овощей. Кулинарное использование овощей различной формы нарезки.	2	3
	Лабораторная работа № 3 Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, плодов.	6	
	3.1 Первичная обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов.	2	3
	3.2 Приготовление полуфабрикатов и обработка свежих, сушёных, солёных, маринованных, консервированных овощей.	2	3
	3.3 Приготовление полуфабрикатов и обработка пряных и зелёных овощей, листовой зелени.	2	3
		18	
Тема 2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов.	Лабораторные работы	18	
	Лабораторная работа № 4 Механическая обработка рыбы с костным скелетом.	6	
	4.1 Обработка рыбы с костным скелетом. Основные операции, способы разделки.	2	3
	4.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в зависимости от размера и кулинарного использования.	2	3
	4.3 Приготовление основных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне.	2	3
	Лабораторная работа № 5 Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы рыбы.	6	
	5.1 Приготовление котлетной и кнельной массы рыбы.	2	3
	5.2 Подготовка ингредиентов, приготовление белой панировки, льезона для приготовления полуфабрикатов.	2	3
	5.3 Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы рыбы для жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне, припускания, варки на пару.	2	3
	Лабораторная работа № 6 Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов	6	
	6.1 Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов в замороженном виде.	2	3
	6.2 Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря в сушеном виде.	2	3

	6.3 Приготовление полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря в зависимости от кулинарного использования.	2	3
Тема 3. Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из рыбы.	Лабораторные работы	12	
	Лабораторная работа № 7 Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	6	
	7.1 Подготовка сырья и вспомогательных материалов, для приготовления отварных и припущенных блюд из водного сырья	2	3
	7.2 Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Подбор соусов. Требования к качеству блюд.	2	3
	7.3 Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила хранения и сроки реализации	2	3
	Лабораторная работа № 8 Технология приготовления блюд из жареной рыбы	6	
	8.1 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки. Виды панировок для полуфабрикатов из рыбы. Правила хранения, охлаждения и замораживания полуфабрикатов.	2	3
	8.2 Правила обжаривания рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы жаренной во фритюре и основным способом. Подбор соусов. Требования к качеству блюд.	2	3
	8.3 Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из жареной рыбы. Правила хранения и сроки реализации.	2	3
	Контрольная работа № 1	2	2
Тема 4. Технологический процесс приготовления основных рыбных супов и соусов.		6	
	Лабораторные работы	6	
	Лабораторная работа № 9 Приготовление рыбных бульонов и соусов на их основе.	6	
	10.1 Обработка костей рыбы для приготовления бульонов.	2	3
	10.2 Приготовление рыбного и овощного бульонов. Приготовление ухи	2	3
10.3 Приготовление соусов на рыбном и овощном бульоне	2	3	
Тема 5. Технология изготовления блюд из морепродуктов. Технология приготовления салатов из водных биоресурсов		2	
	Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. 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	2	3

	рыбы. Правила хранения и сроки реализации.		
Тема 6. Технология приготовления рыбомучных кулинарных изделий из водных биоресурсов		4	
	Приготовление рыбомучных кулинарных изделий. Подготовка сырья и ингредиентов для приготовления рыбных расстегаев, кулебяк, печеных и жареных пирожков. Подготовка различных видов теста. Формовка изделий. Тепловая обработка изделий. Правила подачи рыбомучных кулинарных изделий. Правила хранения и сроки реализации	2	3
	Контрольная работа №2	2	
Тема 7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.		2	
	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.	2	
Тема 8. Технологические расчеты по производству продукции из водных биоресурсов		4	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 1 Расчет сырья, гарниров, определение количества порций при приготовлении блюд для разного типа предприятий.	2	2
	Практическое занятие № 2 Расчет сырья и определение количества порций при приготовлении холодных блюд и холодных закусок с учетом сезона, и взаимозаменяемости сырья, продуктов.	2	2
Тема 9. Организация хранения сырья и готовой продукции.		8	
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие №3 Оценка условий хранения и сохраняемости пищевых продуктов.	2	2
	Практическое занятие №4 Расчет фактической и нормируемой естественной убыли (решение ситуационных задач).	2	2
	Практическое занятие №5 Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп.	2	2

	<p>Практическое занятие № 6 Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости. Определение количества запасов продуктов и сырья.</p>	2	2
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05 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 лабораторных работ, отчетов.</p>			
<p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Изучение технологий приготовления рыбных кулинарных изделий из водных биоресурсов 2. Составление технологических схем производства кулинарных изделий из водных биоресурсов 3. Составление алгоритмов приготовления блюд рыбы 4. Составление технологических карт на блюда из рыбы 5. Подготовка сообщений 6. Составление таблиц 7. Решение производственных ситуаций с использованием нормативных документов. 8. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска холодных закусок из рыбы. 9. Составление технологических карт 10. Составление словаря профессиональных терминов. 11. Поиск информации и подбор материала для презентаций 12. Подготовка презентаций 13. Составление тестов</p>		6	
<p>Учебная практика (по профилю специальности) Виды работ Знакомство с нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортировку к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству. Выбор оптимального режима хранения сырья, руководствуясь нормативными документами. Ознакомление с технологическим оборудованием предприятия для производства кулинарной продукции из водных биоресурсов Ознакомление с правилами разделывания и мойки рыбы на предприятиях в зависимости от вида выпускаемой продукции. Разработка технологических процессов производства кулинарных изделий массового производства. Подготовка рабочего места для приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов. Обработка традиционных видов овощей используемых для приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов. Подготовка основных полуфабрикатов массового производства Приготовление основных блюд и гарниров из круп, бобовых и теста. Определение качества исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>		36	

<p>Приготовление простых кулинарных блюд из рыбы и морепродуктов. Приготовление супов и соусов из водных биоресурсов. Выполнение технологических расчетов по производству супов и соусов. Разделявание беспозвоночных. Разработка технологических процессов производства кулинарных изделий из морепродуктов. Составление нормативных документов для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов. Выбор оптимального режима хранения готовой продукции руководствуясь нормативными документами.</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ Знакомство с нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортировку к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству. Выбор оптимального режима хранения сырья, руководствуясь нормативными документами. Ознакомление с технологическим оборудованием предприятия для производства кулинарной продукции из водных биоресурсов Ознакомление с правилами разделявания и мойки рыбы на предприятиях в зависимости от вида выпускаемой продукции. Разработка технологических процессов производства кулинарных изделий массового производства. Подготовка рабочего места для приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов. Обработка традиционных видов овощей используемых для приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов. Подготовка основных полуфабрикатов массового производства Приготовление основных блюд и гарниров из круп, бобовых и теста. Определение качества исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление простых кулинарных блюд из рыбы и морепродуктов. Приготовление супов и соусов из водных биоресурсов. Выполнение технологических расчетов по производству супов и соусов. Разделявание беспозвоночных. Разработка технологических процессов производства кулинарных изделий из морепродуктов. Составление нормативных документов для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов. Выбор оптимального режима хранения готовой продукции руководствуясь нормативными документами.</p>	72	
Всего:	196	

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 учебном кабинете технологий обработки водных биоресурсов, лаборатории технологического и холодильного оборудования, лаборатории технохимического контроля производства продукции из водных биоресурсов

Оборудование учебного кабинета технологий обработки водных биоресурсов:

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

Оборудование лаборатории технологического и холодильного оборудования:

- 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 MX-50 Япония
- Баня водяная двухкамерная LT-2
- Весы аналитические GR-120 AoD
- Весы технические EK-600G
- Кухонный комбайн Braun K 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

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

1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО/ И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 414 с. – Серия: Профессиональное образование
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко – К.: Арий, 2021 – 680 с.: ил.
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

Периодические издания журналов:

1. Рыбоводство и рыбное хозяйство»;
2. «Рыбоводство и рыболовство»;
3. «Рыбное хозяйство»

Интернет-ресурсы:

1. www.fishingmall.ru
2. new-fisher.ru
3. www.ruboman.ru
4. www.unesco.kz
5. nature.web.ru
6. <http://fishery.astrobl.ru>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Изучение профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» имеет основополагающее значение для реализации основных профессиональных образовательных программ по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов. Основой для изучения профессионального модуля служат знания, приобретенные студентами при изучении общеобразовательных и ряда смежных общетехнических и специальных дисциплин: «Химия», «Микробиология, санитария и гигиена», «Метрология стандартизация и подтверждение качества», «Охрана труда» и ПМ.03 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Производство пищевой продукции 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».

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 обучения

Организационно-деятельностная игра

Тема 1. Организация работы цехов по производству рыбных кулинарных изделий; применяется метод проектов

Тема 6. Приготовление салатов из водных биоресурсов.

Тема 10. Организация хранения и контроль запасов и сырья, товарной продукции.

Метод- Мозговой штурм

Тема 1. Организация работы цехов по производству рыбных кулинарных изделий

Тема 2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов

Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий

Метод Имитационные упражнения

Тема 1. Организация работы цехов по производству рыбных кулинарных изделий

Тема 2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов.

Тема 3. Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из рыбы.

Метод Кейс-стади

Тема 4. Технологический процесс приготовления основных рыбных супов и соусов.

Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

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 5.1 Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря оборудования для обработки рыбы в соответствии с заданием - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - правильность организации рабочего места - обоснованность выбора технологической схемы приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов; - правильность составления технологических расчетов приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов; 	лабораторные работы; практические занятия; квалификационный экзамен; контрольная работа, зачетное занятие
ПК 5.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> - определение параметров технологических процессов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов. - технологическое обслуживание оборудования для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов. - обоснованность выбора технологического оборудования; - верность и точность расчетов производительности и количества единиц оборудования; - правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности 	лабораторные работы; практические занятия; квалификационный экзамен; контрольная работа, зачетное занятие
ПК 5.3 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	<ul style="list-style-type: none"> - предотвращение возможности возникновения брака кулинарных изделий из водных биоресурсов. - правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества готовой продукции; - своевременное и верное определение пороков (дефектов) готовой продукции и обоснование профилактических мер по их предупреждению 	лабораторные работы; практические занятия; квалификационный экзамен; контрольная работа, зачетное занятие

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Заинтересованность, демонстрация понимания значимости своей будущей профессии и проявления к ней устойчивого интереса.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности, выполнении лабораторных работ и практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Мотивированность, обоснованность выбора и применения профессиональных задач при планировании и организации технологического процесса приготовления кулинарных изделий массового производства из водных биоресурсов. Своевременность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении технологических операций приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов массового производства и производственной практике.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать в коллективе и команде	Результативность поиска и использования необходимости 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.

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>Выполнение профессиональных задач с использованием информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций по приготовлению изделий массового производства из водных биоресурсов на практических занятиях.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в процессе обучения.</p>	<p>Наблюдение и оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ, работ по производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования студентом коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</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>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.</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Способность планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Наблюдение и оценка использования студентом и приемов личной организации: в процессе освоения образовательной программы; на практических занятиях; при выполнении самостоятельных работ; работ по производственной практике. Наблюдение и оценка динамики достижений студента в общественной деятельности.</p>

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 2х 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