



*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 Выполнение работ по одной или нескольким  
профессиям рабочих, должностям служащих**

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

Программа профессионального модуля Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов 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 рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

**Разработчик:**

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП  
«Волго-Каспийский морской  
рыбопромышленный колледж»  
ФГБОУ ВО «АГТУ»  
(место работы)

преподаватель  
  
(занимаемая должность)

***Н.В. Галкина***  
  
(инициалы, фамилия)

**Эксперты от работодателя:**

ИП Паршиков А.А.  
фабрика «Весна»

заведующий  
производственной  
лабораторией

***Н.В. Свищева***

ООО НИИ АЦРП  
«Каспрыбтестцентр»

заведующая лабораторией  
«Химбак исследований»

***Н.Н. Корнушенко***

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 2020 года, протокол № 1.

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

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе « 31 » августа 2020 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства \_\_\_\_\_ /А. С. Москаленко

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе « 31 » августа 2020 года

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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>2 Структура и содержание учебной дисциплины</b>	<b>7</b>
<b>3 Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины</b>	<b>18</b>
<b>4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины</b>	<b>21</b>

## **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 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

### **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;
- разделять 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, укладывания 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 – 203 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 167 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 116 часов, в т.ч.

практических занятий - 12 часов;

лабораторных работ – 90 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 32 часов;  
контрольных работ - 4 часа;  
консультаций – 19 часов;  
производственной практики – 36 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:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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	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 обращаться 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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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.	167	116	102		32		19	--	
ПК 5.1 - 5.3	Производственная практика									36
<b>Всего:</b>		<b>167</b>	<b>116</b>	<b>102</b>		<b>32</b>	<b>-</b>	<b>19</b>		<b>36</b>



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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья.		148	
МДК 05.01 Технология приготовления кулинарных изделий массового производства из водных биоресурсов.		138	
Тема 1. Организация работы цехов по производству рыбных кулинарных изделий.		22	
	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. Планировки горячего, холодного, овощного и кулинарного цехов.	2	2
	Нормативные документы, используемые для организации работы рыбных цехов.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>18</b>	
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Организация работы рыбного цеха	<b>6</b>	
	1.1 Ознакомления с требованиями СанПиН 2.3.4.050 — 96 Производство и реализация рыбной продукции	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
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Механическая кулинарная обработка овощей	<b>6</b>	
	2.1 Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковичных, томатных, тыквенных, десертных овощей, бобовых.	2	3

	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
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, плодов.	<b>6</b>	
	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
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить сообщение «Соблюдение правил личной гигиены повара. Назначение санитарной спецодежды». Составить тест по теме «Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей». Решение ситуационных задач по теме «Определение выхода и отходов из корнеплодов». Подготовить сообщение на тему «Характеристика полуфабрикатов из замороженных овощей» (по выбору). Составить таблицу: «Использование форм нарезки овощей в рыбных блюдах». Подготовить сообщение на тему «Характеристика полуфабрикатов из сушеных овощей» (по выбору). Составить таблицу «Пряности и зелень в сочетании с рыбой».	<b>7</b>	
		<b>18</b>	
<b>Тема 2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов.</b>	<b>Лабораторные работы</b>	<b>18</b>	
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Механическая обработка рыбы с костным скелетом.	<b>6</b>	
	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
	<b>Лабораторная работа № 5</b> Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы рыбы.	<b>6</b>	
	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
	<b>Лабораторная работа № 6</b> Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов	<b>6</b>	
	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
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить сообщение по теме «Пищевая ценность рыбы частиковых пород» (по выбору). Решение ситуационных задач по теме «Определение выхода и отходов из рыбы частиковых пород». Подготовить сообщение на тему «Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы рыбы» (по выбору). Подготовить сообщение на тему «Характеристика полуфабрикатов из кнельной массы рыбы» (по выбору). Подготовить сообщение на тему «Характеристика полуфабрикатов из натуральной рубленой массы рыбы» (по выбору). Подготовить сообщение по теме «Пищевая ценность нерыбных продуктов моря» (по выбору).	<b>6</b>	
<b>Тема 3. Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из рыбы.</b>		<b>18</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>18</b>	
	<b>Лабораторная работа № 7</b> Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	<b>6</b>	
	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	2	3

	и припущенной рыбы. Правила хранения и сроки реализации		
	<b>Лабораторная работа № 8</b> Технология приготовления блюд из жареной рыбы	<b>6</b>	
	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
	<b>Лабораторная работа № 9</b> Приготовление фаршированной и запечённой рыбы	<b>6</b>	
	9.1 Подготовка сырья и вспомогательных материалов для приготовления запечённой и фаршированной рыбы.	2	3
	9.2 Правила фаршировки и запекания рыбы. Технология приготовления запечённой и фаршированной рыбы. Подбор соусов. Требования к качеству блюд.	2	3
	9.3 Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи . Правила хранения и сроки реализации.	2	3
	<b>Контрольная работа № 1</b>	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить словарь профессиональных терминов. Поиск информации и подбор материала для презентации по теме «Подача блюд из рыбы». Составить алгоритм приготовления блюд из отварной рыбы (по выбору). Составить технологические карты на блюда из запечённой рыбы (по выбору). Составить таблицу « Требования к качеству основных блюд из жареной рыбы». Подготовить презентацию «Натуральные кулинарные изделия из рыбы».	<b>6</b>	
<b>Тема 4. Технологический процесс приготовления основных рыбных супов и соусов.</b>		<b>12</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
	<b>Лабораторная работа № 10</b> Приготовление рыбных бульонов и соусов на их основе.	<b>6</b>	
	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

	<b>Лабораторная работа № 11</b> Приготовление заправочных супов из рыбы и морепродуктов.	<b>6</b>	
	11.1 Подготовка сырья и ингредиентов для приготовления рыбной солянки, супа с креветками, борща рыбного.	2	3
	11.2 Технология приготовления рыбной солянки, супа с креветками, борща рыбного.	2	3
	11.3 Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи заправочных супов из рыбы и морепродуктов.	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить алгоритмы приготовления и отпуска основных рыбных супов в русской кухне. Составить алгоритмы приготовления основных соусов. Составить технологические карты на прозрачные рыбные супы в зарубежной кухне. Составить технологическую схему на суп из морепродуктов	<b>4</b>	
<b>Тема 5. Технология изготовления блюд из морепродуктов.</b>		<b>6</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа № 12</b> Технология приготовления блюд из морепродуктов	<b>6</b>	
	12.1 Подготовка сырья для приготовления блюд из морепродуктов. Подготовка креветок, кальмаров, крабовых палочек для термической обработки	2	3
	12.2 Приготовление крабовых палочек и креветок жареных в кляре, креветок с рисом под соусом, фаршированных кальмаров.	2	3
	12.3 Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из морепродуктов. Правила хранения и сроки реализации.	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить технологическую карту на блюдо из креветок. Составить технологическую схему на блюдо из кальмаров.	<b>2</b>	
<b>Тема 6. Технология приготовления салатов из водных биоресурсов</b>		<b>6</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа № 13</b> Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов.	<b>6</b>	
	13.1 Подготовка сырья и вспомогательных материалов для приготовления салатов из рыбы и морепродуктов. Нарезка ингредиентов.	2	3
	13.2 Приготовление салата селедка под шубой, мимоза, цезарь с копченой семгой.	2	3

	13.3 Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи салатов из рыбы. Правила хранения и сроки реализации.	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить сообщение по теме «История происхождения салата "Сельдь под шубой"».	1	
<b>Тема 7. Технология приготовления рыбомучных кулинарных изделий из водных биоресурсов</b>		6	
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	<b>Лабораторная работа № 14</b> Приготовление рыбомучных кулинарных изделий		
	14.1 Подготовка сырья и ингредиентов для приготовления рыбных расстегаев, кулебяк, печеных пирожков.	2	3
	14.2 Подготовка различных видов теста. Формовка изделий.	2	3
	14.3 Тепловая обработка изделий. Правила подачи рыбомучных кулинарных изделий. Правила хранения и сроки реализации	2	3
	<b>Контрольная работа №2</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить сообщение по теме: «Виды формовки рыбомучных кулинарных изделий» Составить схему приготовления рыбного пирога	2	
<b>Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.</b>		6	
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	<b>Лабораторная работа № 15</b> Технологический процесс приготовления основных гарниров.	6	
	15.1 Приготовление основных гарниров из овощей и грибов, кукурузы.	2	3
	15.2 Приготовление гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	2	3
	15.3 Правила сочетания основных гарниров с различными рыбными кулинарными изделиями.	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить таблицу «Требование к качеству блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых».	1	
<b>Тема 9. Технологические расчеты по производству</b>		4	
	<b>Практические занятия</b>	4	

продукции из водных биоресурсов	<b>Практическое занятие № 1</b> Расчет сырья, гарниров, определение количества порций при приготовлении блюд для разного типа предприятий.	2	2
	<b>Практическое занятие № 2</b> Расчет сырья и определение количества порций при приготовлении холодных блюд и холодных закусок с учетом сезона, и взаимозаменяемости сырья, продуктов.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Определить последовательность технологических операций приготовления и отпуска холодных закусок из рыбы.	1	
Тема 10. Организация хранения сырья и готовой продукции.		8	
	<b>Практические занятия</b>	8	
	<b>Практическое занятие №3</b> Оценка условий хранения и сохраняемости пищевых продуктов.	2	2
	<b>Практическое занятие №4</b> Расчет фактической и нормируемой естественной убыли (решение ситуационных задач).	2	2
	<b>Практическое занятие №5</b> Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп.	2	2
	<b>Практическое занятие № 6</b> Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости. Определение количества запасов продуктов и сырья.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить сообщение «Нормы естественной убыли: понятие, назначение, порядок применения». Подготовить сообщение «Инвентаризация запасов продуктов (с учетом выбранных образцов разных марок товаров)»	2	
	<b>Зачетное занятие</b>	6	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05</b> 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><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение технологий приготовления рыбных кулинарных изделий из водных биоресурсов</li> <li>2. Составление технологических схем производства кулинарных изделий из водных биоресурсов</li> <li>3. Составление алгоритмов приготовления блюд рыбы</li> <li>4. Составление технологических карт на блюда из рыбы</li> <li>5. Подготовка сообщений</li> <li>6. Составление таблиц</li> <li>7. Решение производственных ситуаций с использованием нормативных документов.</li> <li>8. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска холодных закусок из рыбы.</li> <li>9. Составление технологических карт</li> <li>10. Составление словаря профессиональных терминов.</li> <li>11. Поиск информации и подбор материала для презентаций</li> <li>12. Подготовка презентаций</li> <li>13. Составление тестов</li> </ol>	<b>32</b>	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Знакомство с нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, его транспортировку к местам обработки, правила приемки по качеству и количеству.</p> <p>Выбор оптимального режима хранения сырья, руководствуясь нормативными документами.</p> <p>Ознакомление с технологическим оборудованием предприятия для производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</p> <p>Ознакомление с правилами разделывания и мойки рыбы на предприятиях в зависимости от вида выпускаемой продукции.</p> <p>Разработка технологических процессов производства кулинарных изделий массового производства.</p> <p>Подготовка рабочего места для приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>Обработка традиционных видов овощей используемых для приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>Подготовка основных полуфабрикатов массового производства</p> <p>Приготовление основных блюд и гарниров из круп, бобовых и теста.</p> <p>Определение качества исходного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Приготовление простых кулинарных блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Приготовление супов и соусов из водных биоресурсов.</p> <p>Выполнение технологических расчетов по производству супов и соусов.</p> <p>Разделывание беспозвоночных.</p> <p>Разработка технологических процессов производства кулинарных изделий из морепродуктов.</p> <p>Составление нормативных документов для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.</p> <p>Выбор оптимального режима хранения готовой продукции руководствуясь нормативными документами.</p>	<b>36</b>	
<b>Всего:</b>		



Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в 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, 2017. – 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, 2014 – 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](http://www.fishingmall.ru)
2. [new-fisher.ru](http://new-fisher.ru)
3. [www.ruboman.ru](http://www.ruboman.ru)
4. [www.unesco.kz](http://www.unesco.kz)
5. [nature.web.ru](http://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 ограниченными 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)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 5.1 Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы в соответствии с заданием</li> <li>- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества</li> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>-обоснованность выбора технологической схемы приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов;</li> <li>-правильность составления технологических расчетов приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов;</li> </ul>	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"> <li>-определение параметров технологических процессов производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.</li> <li>-технологическое обслуживание оборудования для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.</li> <li>-обоснованность выбора технологического оборудования;</li> <li>-верность и точность расчетов производительности и количества единиц оборудования;</li> <li>-правильность и точность выполнения технологических операций механизированным способом при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности</li> </ul>	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"> <li>-предотвращение возможности возникновения брака кулинарных изделий из водных биоресурсов.</li> <li>-правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества готовой продукции;</li> <li>-своевременное и верное определения пороков (дефектов) готовой продукции и обоснование профилактических мер по их предупреждению</li> </ul>	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 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	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 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	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 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Аргументированность, своевременность и способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных операций.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов, на практических занятиях и производственной практике.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	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.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профес-	Выполнение профессиональных задач с использованием информационно-коммуникационных технологий в профессиональной	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических

сиональной деятельности.	деятельности.	операций по приготовлению изделий массового производства из водных биоресурсов на практических занятиях.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в процессе обучения.	Наблюдение и оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении 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.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы. Ясность и аргументированность ответственности за результат выполнения профессиональных заданий.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях при работе в малых группах, работ и производственной практике. Наблюдение и оценка уровня ответственности студента за работу членов команды, при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Наблюдение и оценка динамики достижений студента в выполнении заданий, а также в учебной и общественной деятельности.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	Наблюдение и оценка использования студентом и приемов личной организации: в процессе освоения образовательной программы; на практических занятиях; при выполнении самостоятельных работ; работ по производственной практике. Наблюдение и оценка динамики достижений студента в общественной деятельности.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области технологии производства кулинарной и технической продукции из водных биоресурсов в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении технологических операций изготовления изделий массового производства из водных биоресурсов на производственной практике.



ОК 10 Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Демонстрация готовности по обеспечению безопасных условий труда в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении технологических операций при изготовлении изделий массового производства из водных биоресурсов.
---	--	---

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.