

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Морской технический колледж имени адмирала Д.Н.Сенявина»

**РАССМОТРЕНО
и ПРИНЯТО**

Педагогическим советом СПбМТК
от « 24 » августа 2020 г.
Протокол № 105

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПбМТК
В.А. Никитин
« 27 » августа 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины

**ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ВОДНЫХ
БИОРЕСУРСОВ**

2020-2021 уч. год
2021-2022 уч. год пр. № ____ от ____
2022-2023 уч. год пр. № ____ от ____
2023-2024 уч. год пр. № ____ от ____

Санкт-Петербург

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 459 от 07 мая 2014, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32989 от 07 июля 2014), 35.02.10 Обработка водных биоресурсов и учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Морской технический колледж имени адмирала Д.Н.Сенявина».

Специальность СПО	<u>35.02.10 Обработка водных биоресурсов</u>
Уровень подготовки	<u>Базовый</u>
Квалификация специалиста	<u>Техник-технолог</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Нормативный срок обучения	<u>3 года 10 месяцев</u>
На базе	<u>среднего общего образования</u>
Профессиональный модуль	<u>ПМ.03 Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов</u>
Объем курса	<u>237 час.</u>
Разработчик	<u>преподаватель Т.Н.Зинченко</u> ученая степень, звание, должность, Ф.И.О.

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии
протокол №1

Председатель ЦМК _____/Т.Н.Зинченко
«26» августа 2020 г.

Согласовано

Методист _____/ Н.Н.Самтонова
«26» августа 2020 г.

Согласовано

Начальник методического отдела _____/ О.И.Федорянич
«26» августа 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) – **приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 3.2. Выполнять технологические операции приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов.

ПК 3.3. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

ПК 3.4. Порционировать, гарнировать и подавать блюда.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии **ОКПР 15341 Обработчик рыбы** при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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;
- приготовления горячих, холодных и деликатесных кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- сервировки и подачи блюд;
- разработки рецептур;

уметь:

- взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты;
- готовить сырье к кулинарной обработке;
- разделывать рыбу и беспозвоночных;
- формировать и панировать полуфабрикаты;

- готовить холодные, горячие и деликатесные блюда из рыбы, икры и морепродуктов;
- укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию;

- разрабатывать технологические процессы производства кулинарных изделий;

знать:

- 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;
- правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке;
- 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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 237 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 165 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 55 часов

учебной практики – 36 часов

производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Планировать и организовывать приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.2.	Выполнять технологические операции приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.3.	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.
ПК 3.4.	Порционировать, гарнировать и подавать блюда.
ПК 3.5.	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, Часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5		7	8	9	10
ПК 3.1. – ПК 3.2.	Раздел 1. Технология обработки водных биоресурсов	113	36	14	-	77	-	-	
ПК 3.2; ПК 3.4	Раздел 2. Технологическое оборудование и автоматизация технологических процессов	52	16	6		36			
ПК.3.1 – ПК.3.4	Дифференцированный зачет	1	1						
	Учебной практики	36						36	
	Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика), часов	36							36
	Всего:	237	52	20		113		36	36

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, курсовая работа (проект)	Объем часов макс.(самост. раб)	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 03.01. Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов		165(113)	
Раздел 1. Технология обработки водных биоресурсов		113(77)	
4 курс Для справки: лекции – 10 часов, практика 6 часов, самостоятельная работа - 36 часов		52(36)	
Тема 1.1. Технология производства натуральных кулинарных изделий	Содержание	26(18)	
	Технология приготовления рыбы жареной. Технология приготовления отварной рыбы, заливной рыбы Технология приготовления печеной рыбы	5	2
	Практическая работа № 1 Приготовление отварной рыбы, жареной рыбы. Органолептическая оценка.	3	
	Самостоятельная работа На основании конспекта, проведенных лабораторных работ, других источников составить характеристику заданного вида натуральных кулинарных рыбных изделий (определение, основные органолептические показатели, условия и сроки хранения и др.).	18	

Тема 1.2. Технология приготовления кулинарных изделий из рыбного фарша.	Содержание	26(18)	
	Технология производства кулинарных изделий из рыбного фарша (рыба фаршированная, котлеты, фрикадельки) Технология производства рыбных колбас, сосисок. Производство кулинарных изделий из фарша и икры рыб: пудинги, запеканки и др. Производство кулинарных изделий из соленой икры рыб, соленой и копченой рыбы: рыбные масла, паштеты, и др. пастообразные изделия из рыбы и морепродуктов	5	2
	Практическая работа № 2 Приготовление кулинарных изделий из рыбного фарша. Органолептическая оценка.	3	
	Самостоятельная работа На основании конспекта, проведенных лабораторных работ, других источников составить характеристику заданного вида кулинарных изделий из рыбного фарша (определение, основные органолептические показатели, условия и сроки хранения). На основании конспекта, проведенных лабораторных работ, других источников составить краткую характеристику рыбных масел, паштетов (определение, основные органолептические показатели, условия и сроки хранения).	18	
	Итоговое занятие. Зачет	1	
	Итого	16(36)	
5 курс Для справки: лекции – 12 часов, практика – 8 часов, самостоятельная работа – 41 час		61(41)	
Тема 1.3 Технология производства рыбомучных кулинарных изделий	Содержание	37(25)	2
	Производство рыбных пирожков и пирогов, расстегаев, кулебяк Производство жареных рыбных пирожков, чебуреков и т.д. Технология изготовления рыбных супов	5	
	Практическая работа № 3 Приготовление рыбомучных кулинарных изделий и органолептическая оценка их качества	4	
	Практическая работа № 4 Изготовление рыбного супа, солянки и органолептическая оценка их качества	3	
	Самостоятельная работа На основании конспекта, других источников составить технологическую схему и описание основных технологических операций изготовления заданного вида рыбомучных кулинарных изделий	25	
Тема 1.4. Технология	Содержание	24(16)	1

производства кулинарной продукции из нерыбных объектов промысла.	Особенности обработки нерыбных объектов промысла (кальмара, мидий, ракообразных, морской капусты и др.) и приготовление из них кулинарных изделий Условия и сроки хранения кулинарной продукции. Пути повышения качества. Изучение санитарно-гигиенических требований к кулинарному производству	6	
	Практическая работа №5. Приготовление различных салатов из рыбы, нерыбных объектов промысла	2	
	Самостоятельная работа Изучить Перечень основных санитарно-гигиенических требований к кулинарному производству Определение органолептических и физических показателей кулинарных и кулинарных изделий из рыбного фарша.	16	
	Итоговое занятие. Зачет	1	
	Итого	20(41)	

Раздел 2. Технологическое оборудование и автоматизация технологических процессов		52(36)	
6 курс		52(36)	
Для справки: лекции – 10 часов, практика – 6 часов, самостоятельная работа – 36 часов			
Тема 2.1. Технологическое оборудование для производства кулинарной продукции	Содержание учебного материала	51(36)	
	Классификация оборудования для приготовления кулинарных изделий. Основные способы разделки и измельчения продуктов из водных биоресурсов для приготовления кулинарных изделий. Устройство и принцип действия оборудования для измельчения. Устройство и принцип действия оборудования для перемешивания. Устройство и принцип действия оборудования для формования. Устройство и принцип действия котлетного автомата. Оборудование для производства имитированной продукции (крабовые палочки). Правила эксплуатации оборудования и охрана труда при производстве кулинарной продукции.	9	2
	Практическая работа № 6 Изучение по схеме устройство и принцип действияпельменного автомата, пирожкового автомата.	2	
	Практическая работа № 7 Изучение по схеме принципа действия пирожкового автомата	2	
	Практическая работа № 8 Составить проект поточной линии для производства рыбных котлет	2	
	Самостоятельная работа Изучение оборудования и производственных линий для приготовления кулинарных изделий с использованием ресурсов Интернет	36	

Дифференцированный зачет	Итоговое занятие по МДК 03.01	1	
	Итого		
Учебная практика Виды работ Формовка рыбных котлет и других аналогичных изделий вручную и на машинах. Панировка рыбы, котлет, рыбных палочек и других полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Взвешивание на механических весах сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции. Измельчение, перемешивание, взбивание фарша для котлет и других кулинарных изделий вручную и на машинах. Обвязка шпагатом, навешивание и снятие с реек, прутков, клетей батонов рыбной кулинарии. Дозирование, измельчение, перемешивание компонентов для приготовления кулинарных изделий. Укупорка кулинарных изделий, расфасованных в мелкую потребительскую упаковку, на машине.		36	
Производственная практика Виды работ Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов, паштетов, креветочного, селедочного и икорного масел, сельди рубленой. Приготовление льезона. Запекание кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов. Укладка в формочки или противни вареной рыбы, морепродуктов, а также прочих компонентов, применяемых при изготовлении заливных блюд и другой деликатесной кулинарии и заливка их ланспигом, соусом, маринадом вручную. Порционирование блюд. Взвешивание на электронных весах готовых кулинарных изделий, расфасовка их на наполнительном автомате в мелкую потребительскую упаковку, заливка кулинарных изделий соусом, маринадом на полуавтоматических и автоматических машинах. Художественное оформление различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов. Укладка кулинарных изделий в тару.		36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология обработки водных биоресурсов»; лабораторий: «Технохимический контроль производства продукции из водных биоресурсов», «Технологическое и холодильное оборудование».

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

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект приборов, инструментов, приспособлений;
- комплект учебников и учебных пособий;
- комплект справочной литературы;
- комплект нормативной и технической документации;
- комплект методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий;
- наглядные пособия (стенды, макеты, альбомы);
- плакаты;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- специализированная мебель: шкаф для реактивов и препаратов, шкаф для хранения коллекций рыб.

Оборудование учебной лаборатории «Технологическое и холодильное оборудование»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект моделей, макетов, стендов;
- комплект оборудования и инструментов;
- комплект плакатов, схем, таблиц;
- комплект учебных и методических пособий;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;

Оборудование учебной лаборатории «Технохимический контроль производства продукции из водных биоресурсов»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект оборудования, приборов и инструментов;
- комплект лабораторных принадлежностей и посуды;
- комплект химреактивов и расходных материалов;

- комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных работ;
- комплект стендов, макетов и альбомов;
- комплект плакатов;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- специализированная мебель: шкаф для реактивов, шкаф для лабораторной посуды, шкаф для учебных пособий и литературы, шкаф вытяжной, мойка для лабораторной посуды, сушилка для посуды.

Технические средства обучения кабинета и лабораторий: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроекторы, тренажеры для решения ситуационных задач.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сафронова Т.М., Дацун В.М., Максимова С.Н. Сырье и материалы рыбной промышленности. – СПб, М., Лань, 2013
2. Технология рыбы и рыбных продуктов / В.В.Баранов, И.Э., Бражная, В.А. Гроховский и др.; под ред. А.М.Ершова/, М., Колос, 2010
3. Мезенова О.Я. Биотехнология морепродуктов. - М.: Мир, 2006
4. Галкина Н.В. Технохимический контроль производства рыбы и рыбных продуктов. – М.: Колос, 2009.
5. Абдульманов Х.А., Балыкова Л.И., Сарайкина И.П. Холодильные машины и установки, их эксплуатация – М.: Колос, 2006.
6. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Холодильное оборудование.- Ростов-на - Дону.: Феликс, 2000.
7. Технический Регламент таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011г
8. ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».
9. ГОСТ 9142-2014 «Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия»
10. СанПиН 2.3.4.050-96 «Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье). Производство и реализация рыбной продукции» .

Дополнительные источники:

1. Бредихин С.А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. – М.: Колос, 2005.
2. Ершов А.М. Технология рыбы и рыбных продуктов.- СПб.:Гиорд, 2006.
3. Ким Г.Н., Ким И.Н., Сафронова Т.М. Сенсорный анализ продуктов из гидробионтов. – М.: Колос, 2008.
4. Поздняковский В.М., Рязанова О.А., Каленик Т.К., Дацун В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.
5. Технический Регламент таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
6. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (с изменениями на 10 ноября 2015 г), утверждено Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г № 299

Компьютерные и телекоммуникационные пособия

Информационно-производственный комплекс «Интерневод». Интернет-сайт: www.internevod.com.

Информационно-сервисный комплекс «Fisch Information & Services» - www.Fisch.com.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Изучению данного модуля должно предшествовать освоение следующих дисциплин: «биологические основы морского промысла», «основы аналитической химии», «микробиология, санитария и гигиена», предусмотренных обязательной частью основной профессиональной образовательной программы, а также дисциплин: «инженерная графика», «биохимия сырья водного происхождения», «сырьё и материалы рыбной промышленности», объёмы часов на которые целесообразно взять из вариативной части.

Освоению данного модуля также должно предшествовать изучение профессионального модуля - **«Производство пищевой продукции из водных биоресурсов».**

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **«Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов»** является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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 «Обработка водных биоресурсов».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также обще профессиональных дисциплин: «Основы аналитической химии», «Биологические основы морского промысла», «Биохимия сырья водного происхождения».

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.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Планировать и организовывать приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов	- обоснованность выбора технологической схемы приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов; -правильность составления технологической схемы приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов; -верность и точность составления технологических расчетов приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов; -обоснованность определения потребности в сырье, пищевых материалах, таре и упаковочных материалах; -правильность составления маркировки транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией; - правильность оформления отгрузочных документов, а также документов,	Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических работ; -тестирования; - контрольных работ по темам МДК; - оценки результатов самостоятельной подготовки студентов. Оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики. Зачет по

	удостоверяющих качество;	производственной практике
ПК 3.2. Выполнять технологические операции приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов	- правильность и точность выполнения основных ручных и механизированных технологических операций приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов;	Дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 3.3. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	- 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 кулинарных изделий; - верность и точность определения физических показателей кулинарного изделия; - верность и точность выполнения химических анализов кулинарных изделий, в том числе определение: - массовой доли поваренной соли в кулинарных изделиях; - кислотности кулинарных изделий;	
ПК3.4. Порционировать, гарнировать и подавать блюда	- правильность действий при осуществлении технологических операций по порционированию и подаче приготовленных кулинарных изделий из водных биоресурсов.	

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.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые	Мотивированность, обоснованность выбора и применения методов и способов решения	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при

методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	профессиональных задач при планировании и организации технологического процесса приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов. Своевременность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.	выполнении технологических операций приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов 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 необходимой 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 практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Выполнение профессиональных задач с использованием информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций по приготовлению кулинарных изделий из водных биоресурсов, на практических занятиях и учебной практике.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Коммуникабельность при взаимодействии обучающимися, преподавателями, руководителями практики в процессе обучения.	Наблюдение и оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по производственной практике.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды	Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на

(подчиненных), за результат выполнения заданий	Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы. Ясность и аргументированность ответственности за результат выполнения профессиональных заданий.	практических занятиях при работе в малых группах, работ и производственной практике.
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 методов и приёмов личной организации: в процессе освоения образовательной программы; на практических занятиях; при выполнении индивидуальных домашних заданий; работ и производственной практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области технологии производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении технологических операций изготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов на производственной практике.
ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Демонстрация готовности по обеспечению безопасных условий труда в профессиональной деятельности.	Оценка готовности обучающихся к выполнению правил по обеспечению безопасности труда в профессиональной деятельности.