

Комитет по образованию Санкт-Петербурга

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

РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО
Педагогическим Советом СПб МТА
протокол № 116

от «31» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб МТА

В.А. Никитин
«31» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины/профессионального модуля

**ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ
ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ
БИОРЕСУРСОВ**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

35.02.10. «Обработка водных биоресурсов»

Номер регистрации _____

Санкт-Петербург
2023г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.10. «Обработка водных биоресурсов» и учебного плана основной профессиональной программы подготовки специалистов среднего звена.

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии _____,
протокол № 1 от «30» августа 2023 г.

Председатель ЦМК _____ К.А. Амельянович

Разработчики:

К.А. Амельянович, зам.зав. ОТМ

Т.Н. Зинченко, зав. лабораторией

Согласовано:

Методист

_____ И.А.Князева

Согласовано:

Начальник методического отдела

_____ Е.В.Зарипова

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

ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС 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):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
ПК 3.1	Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.
ПК 3.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.
ПК 3.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов.
ПК 3.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий
ПК 3.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

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 и морепродуктов** 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:

Владеть навыками	организации выполнения и выполнении технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; выполнении основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; проверке санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников; составлении инструкции по контролю качества на определенной
------------------	---

	технологической операции; определении качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; проведении анализа причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.
Уметь	планировать, организовывать, регулировать и вести технологические процессы производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; выполнять технологические расчеты по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов; пользоваться нормативными и техническими документами, регламентирующими выпуск кулинарной продукции 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 кулинарную продукцию из водных биоресурсов; составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией из водных биоресурсов; готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов; соблюдать санитарно-эпидемиологические требования. давать заключение о сортности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов; оформлять документы, подтверждающие качество кулинарной продукции из водных биоресурсов; анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
Знать	основные технологии производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; значение соблюдения термического режима в производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов; правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке; правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарной продукции из водных биоресурсов; сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; требования пожарной, промышленной и экологической безопасности; устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и

	технологического оборудования; требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования; система управления качеством и безопасностью кулинарной продукции из водных биоресурсов из водных биоресурсов; методики выявления рисков для качества продукции из водных биоресурсов и разработки системы контроля качества и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов, а также надлежащих производственных практик; требования к качеству сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции из водных биоресурсов; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; причины, методы выявления и способы устранения брака готовой пищевой продукции из водных биоресурсов.
--	--

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 239 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 149 часов;

Лекций - 71 час;

Лабораторных и практических занятий – 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 2 часа;

Производственной практики – 72 часа;

Промежуточная аттестация – 18 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
ВД 3	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
ПК 3.1	Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.
ПК 3.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.
ПК 3.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов.
ПК 3.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий
ПК 3.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
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
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ 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		Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, Часов	лекции	Лаборат. и практические занятия	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1. – ПК 3.2.	Раздел 1 Технология переработки водных биоресурсов	83	83	33	50	2		
ПК 3.3.	Раздел 2 Технохимический контроль	33	33	17	16			
ПК 3.2; ПК 3.4	Раздел 3 Технологическое оборудование и автоматизация технологических процессов	33	33	24	9			
ПК.3.1 – ПК.3.4	Дифференцированный зачет МДК 03.01	2						
	Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю	72	72					
	Экзамен по модулю	18						
	Всего:	239	149	74	75			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, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 03.01 Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов		149 (75)	
Раздел 1 Технология переработки водных биоресурсов		83 (50)	
Тема 1.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов	Содержание	16 (9)	
	Перспективы развития кулинарного производства. Классификация полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов. Правила подготовки рыбы, икры и нерыбных объектов промысла к кулинарной обработке. Пищевые материалы, используемые в кулинарном производстве. Требования, предъявляемые к качеству материалов, их подготовка. Изготовление не замороженных полуфабрикатов из рыбы, нерыбных объектов промысла. Изготовление замороженных полуфабрикатов из рыбы, нерыбных объектов промысла	7	1
	Практическое занятие № 1 "Технологические расчёты производства полуфабрикатов"	3	
	Лабораторное занятие № 1 "Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Разделывание рыбы и беспозвоночных"	6	
Тема 1.2. Технология приготовления натуральных кулинарных изделий	Содержание	14 (10)	
	Производство натуральных кулинарных изделий. Технология приготовления рыбы жареной. Технология приготовления отварной рыбы, заливной рыбы. Технология приготовления рыбных рулетов. Технология приготовления печеной рыбы	4	2
	Лабораторное занятие № 2. «Приготовление отварной рыбы, заливной рыбы, рыбных рулетов. Органолептическая оценка».	5	
	Лабораторное занятие № 3. «Приготовление печеной рыбы с гарнирами».	5	

Тема 1.3 Технология приготовления кулинарных изделий из рыбного фарша, икры	Содержание	20 (15)	
	Технология приготовления кулинарных изделий из рыбного фарша – рыбы фаршированной, котлет рыбных. Технология производства рыбных колбас, сосисок. Производство кулинарных изделий из соленой икры рыб, соленой и копченой рыбы: рыбные масла, паштеты, др. пастообразные изделия из рыбы и морепродуктов. Технология приготовления рыбных супов.	5	2
	Лабораторное занятие №4. «Приготовление кулинарных изделий из рыбного фарша»	5	
	Лабораторное занятие № 5. «Изготовление рыбных масел, паштетов»	4	
	Лабораторное занятие № 6 «Приготовление рыбного супа, солянки. Органолептическая оценка»	6	
Тема 1.4 Технология приготовления рыбомучных кулинарных изделий	Содержание	10 (6)	2
	Приготовление рыбных пирожков и пирогов, расстегаев, кулебяк. Производство жареных рыбных пирожков, чебуреков и т.п.	4	
	Лабораторное занятие № 7. «Приготовление рыбомучных кулинарных изделий. Органолептическая оценка».	6	
Тема 1.5 Технология производства кулинарной продукции из нерыбных объектов промысла	Содержание	15 (10)	2
	Обработка нерыбных объектов промысла (кальмара, мидий, ракообразных, морской капусты и др.) и приготовление из них кулинарных изделий. Производство рыбныхпельменей мороженых. Производство вторых замороженных блюд.	5	
	Лабораторное занятие № 8. «Приготовление различных салатов из рыбы, нерыбных объектов промысла»	3	
	Лабораторное занятие № 9. «Приготовление рыбныхпельменей»	4	
	Лабораторное занятие № 10. «Приготовление вторых замороженных рыбных блюд»	3	
Тема 1.6 Требования к кулинарному производству и кулинарной продукции	Содержание	4	1
	Условия и сроки хранения кулинарной продукции.	2	
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение по теме "Пути повышения качества и расширения ассортимента полуфабрикатов и кулинарных изделий"	2	
Тема 1.7 Требования к таре при	Содержание	4	2

изготовлении и упаковывании кулинарных изделий из водных биоресурсов	Виды тары для упаковывания полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов (потребительская и транспортная). Виды внутрицеховой тары и емкостей (для сырья, полуфабриката, готовых кулинарных изделий). Требования к её качеству. Санитарная обработка.	4	
Раздел 2. Технохимический контроль		33 (16)	
Тема 2.1. Контроль производства и качества натуральных кулинарных изделий и изделий из рыбного фарша.	Содержание	15 (8)	
	Классификация кулинарных изделий из водных биоресурсов. Система управления безопасностью на предприятиях пищевой промышленности ХАССП. Изучение правил отбора проб в кулинарных изделиях. Подготовка средней пробы для анализа. Определение качества кулинарных изделий органолептическим, физическим и химическим методом.	7	2
	Практическое занятие № 2 «Составление схемы контроля производства натуральных рыбных кулинарных изделий (рыбы жареной, печеной). Определение готовности кулинарных изделий».	1	
	Практическое занятие № 3 «Составление схемы контроля производства кулинарных изделий (рыбы отварной, заливной)».	1	
	Лабораторное занятие № 10 «Определение органолептических показателей кулинарных изделий (рыбы жареной, рыбы печеной). Определение готовности кулинарных изделий»	1	
	Лабораторное занятие № 11 «Определение органолептических показателей кулинарных изделий (рыбы отварной, рыбы заливной)».	1	
	Лабораторное занятие № 12 «Определение органолептических показателей фаршевых изделий из рыбы. Определение готовности фаршевых изделий, рыбных масел и пастообразных изделий из водных биоресурсов».	2	
	Лабораторное занятие № 13 «Определение кислотности. Определение массовой доли поваренной соли в кулинарных изделиях (натуральные, фаршевые и пастообразные изделия)».	2	
Тема 2.2. Контроль качества рыбных супов и рыбомучных кулинарных изделий.	Содержание	10 (6)	
	Определение качества первых блюд из водных биоресурсов. Подготовка средней пробы для анализа первых блюд из рыбы. Определение качества рыбомучных изделий из водных биоресурсов. Подготовка средней пробы для анализа рыбомучных изделий.	4	2

	Практическое занятие № 4 «Составление схемы контроля производства рыбомучных кулинарных изделий (пирогов, пирожков, расстегаев и д.р.)».	1	
	Лабораторное занятие № 14 «Определение органолептических показателей рыбных супов, ухи, солянок. Определение готовности кулинарных изделий»	1	
	Лабораторное занятие № 15 Определение кислотности. Определение массовой доли поваренной соли в рыбных супах, солянках.	1	
	Лабораторное занятие № 16 «Определение органолептических показателей рыбомучных изделий. Определение готовности кулинарных рыбомучных изделий».	2	
	Лабораторное занятие № 17 «Определение массы составных частей кулинарных изделий. Определение массовой доли поваренной соли в рыбомучных изделиях».	1	
Тема 2.3. Контроль качества кулинарной продукции из нерыбных объектов промысла и водорослей.	Содержание	8 (2)	
	Изучение схемы контроля производства продукции из нерыбных объектов промысла. Подготовка средней пробы для анализа кулинарной продукции из нерыбных объектов промысла. Определение органолептических показателей кулинарных изделий из водорослей. Подготовка средней пробы для анализа в кулинарных изделиях из водорослей. Изучение схемы контроля производства кулинарных изделий из водорослей. Определение органолептических показателей и массы составных частей в различных салатах из рыбы и нерыбных объектов.	6	2
	Лабораторное занятие № 18 «Определение органолептических показателей кулинарных изделий из нерыбных объектов промысла (кальмары, мидии, креветки и др.). Определение готовности кулинарных изделий».	2	
Раздел 3 Технологическое оборудование и автоматизация технологических процессов		33 (9)	
Тема 3.1 Технологическое оборудование для производства кулинарной продукции	Содержание учебного материала	33 (9)	
	Основные требования к технологическому оборудованию. 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. Устройство и принцип работы пароконвектомата. Устройство и принцип действия СВЧ- печи	24	2

	Практическое занятие № 5 «Изучение по схеме устройство и принцип действияпельменного автомата»	2	
	Практическое занятие № 6 «Изучение по схеме принципа действия пирожкового автомата»	2	
	Практическое занятие № 7 «Составить проект поточной линии для производства рыбных сосисок и колбас»	2	
	Практическое занятие № 8 «Составить проект поточной линии для производства рыбных котлет»	2	
	Практическое занятие № 9 «Составить проект поточной линии для производства жареной, печеной рыбы»	1	
Дифференцированный зачет	Итоговое занятие по МДК 03.01	2	
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.		72	

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);
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- плакаты, кодосхемы;
- 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»:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект оборудования, приборов и инструментов;
- комплект лабораторных принадлежностей и посуды;
- комплект расходных материалов;
- комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных работ.

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

При реализации профессионального модуля обязательно проведение производственной практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Волченко, В. И. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / В. И. Волченко, О. А. Николаенко, Ю. В. Шокина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-4392-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139291> (дата обращения: 17.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514768> (дата обращения: 17.04.2023).
3. Ким, И. Н. Микробиология переработки водных биологических ресурсов : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, В. В. Кращенко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 272 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15295-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520279> (дата обращения: 17.04.2023).
4. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513804> (дата обращения: 17.04.2023).
5. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10346-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517752> (дата обращения: 17.04.2023);
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513560> (дата обращения: 17.04.2023).
7. Сафронова, Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности : учебник для спо / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 332 с. —

ISBN 978-5-8114-7737-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164941> (дата обращения: 17.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие для спо / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-6460-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148016> (дата обращения: 26.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Бурова, Т. Е. Технология изготовления замороженных готовых блюд : учебное пособие для спо / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-507-46904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323618> (дата обращения: 26.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 26.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие для спо / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/319439> (дата обращения: 26.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Журнал «Рыбное хозяйство»;
2. Журнал «Морские вести России»;
3. Журнал «Морской Флот»;
4. Журнал «Стандарты и качество».
5. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: справ.-Санкт-Петербург, 2017.

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, удостоверяющих качество;	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 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.

Код ПК и ОК, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.	•Обоснованный выбор последовательности выполнения операций при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов •Составление рецептуры кулинарных изделий из водных биоресурсов с учетом особенностей сырья •Расчет расхода сырья и вспомогательных материалов (согласно рецептуре) при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов •Разработка технологических карт процессов производства кулинарных изделий в соответствии с основными требованиями;	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на практических занятиях и при выполнении работ в период прохождения учебной и производственной практик Промежуточный контроль в одной или нескольких следующих форм: 1 дифференцированный зачёт 2 защита курсовой работы 3 экзамен.
ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.	•обоснованный выбор 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	Итоговый контроль в одной или нескольких следующих форм: 1 отчёт по практике 2 дифференцированный зачёт 3 экзамен.
ПК 3.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов.	•Соблюдение последовательности выполнения технологических операций в соответствии с технологической схемой производства полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов	

	•Точность и правильность выполнения технологических операций в соответствии с технологической схемой производства •Соответствие выполненных операций требованиям СанПиН •Подготовка рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке согласно требованиям ТУ • Соблюдение термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья •Взвешивание, формовка, панировка, укладка в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов в соответствии с требованиями ГОСТа и ТУ	
ПК 3.4 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.	•Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий в соответствии с требованиями ГОСТа и ТУ •Технологически грамотное проведение проб на варку и жарку с целью определения качества полуфабрикатов •Определение физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий	
ПК 3.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	правильность выбора критических точек в процессе производства, приводящих к снижению качества кулинарных изделий; •верность и точность определения пороков (дефектов) кулинарных изделий и обоснование профилактических мер по их предупреждению.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов. Своевременность, правильность и	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на практических занятиях и при выполнении работ в период прохождения

	полнота выполнения профессиональных задач.	учебной и производственной практик
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные.	Промежуточный контроль в одной или нескольких следующих форм: 1 дифференцированный зачёт 2 защита курсовой работы 3 экзамен.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Собственное профессиональное и личностное развитие планируется и реализуется с учётом актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности по выстроенной траектории профессионального развития и самообразования.	Итоговый контроль в одной или нескольких следующих форм: 1 отчёт по практике 2 дифференцированный зачёт 3 экзамен.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, членами производственного коллектива и руководителями практики в процессе обучения	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оформление документов и изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке точное и чёткое. Правила взаимодействия с подчинёнными и руководством, делового этикета и делового общения понимаются и соблюдаются.	
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	Значимость своей специальности понимается и может быть объяснена.	

антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Нормы экологической безопасности соблюдаются, направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности определяются точно.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Профессиональная документация на государственном и иностранном языке правильно понимается и используется для исполнения должностных обязанностей.	