

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03. ПРОИЗВОДСТВО КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ВОДНЫХ
БИОРЕСУРСОВ

2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Протокол Педагогического совета

СОГБПОУ ВПТ

от «31» августа 2021 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор СОГБПОУ ВПТ

В.В. Степаненков

«31» августа 2021 г.



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 07.05.2014 г. № 459) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Организация-разработчик: смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Вяземский политехнический техникум»

Разработчики: Бойко М.А., преподаватель СОГБПОУ ВПТ

СОГЛАСОВАНО - работодатель

Исполнительный директор

ООО «ГЛБАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»

А.В. Коба



РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК проф. дисциплин ППСЗ

19.02.10, 35.02.10 и ППКРС 43.01.09

Протокол от «27» августа 2021 г. № 1

Э.К. Петрова

РЕКОМЕНДОВАНО

Протокол Методического совета

СОГБПОУ ВПТ

от «30» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК.07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК.09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК.10	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПК 3.1.	Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПК 3.2.	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПК 3.3.	Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий 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

В результате освоения профессионального модуля студент 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 из водных биоресурсов; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кулинарной продукции; взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты; готовить сырье к кулинарной обработке; разделывать рыбу и беспозвоночных; укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию; составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией; 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 кулинарной продукции
знать	основные технологии производства кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов; значение соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья; 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, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов; сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

1.3. Обоснование вариативной части профессионального модуля

Объем часов вариативной части направлен на расширение и углубление умений и знаний обучающихся, повышение качества профессиональной составляющей

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 388 часа, в том числе:
 обязательная аудиторной учебная нагрузка обучающегося 190 часов;
 самостоятельная работа обучающегося 90 часов;
 производственная практика 108 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем профессионального модуля и вид учебной работы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Промежуточная аттестация			
			Обучение по МДК, час.			Практики			
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная		Самостоятельная работа
				лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.4 ОК 1-10	Раздел 1. Технологии приготовления изделий из биоресурсов	280	190	66	20	-	-		90
	Производственная практика	108					108		
	Всего:	388	190	66	20		108		90

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ) ПМ 03. Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК 03.01. Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов		190
Раздел 1. Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов		21
Тема 1.1. Кулинарная характеристика основных видов рыб, морепродуктов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Пищевая, биологическая ценность и безопасность рыбы. Рыбы семейств осетровых и лососевых, карповых и окуневых, тресковых и ставридовых, зубатковых и корюшковых, спаровых и тунцовых, сельдевых и скумбриевых, камбаловых, шуковых.</p> <p>Требования нормативных документов к качеству сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и различных видов морепродуктов</p> <p>Пищевая, биологическая ценность и безопасность морепродуктов Ракообразные: омары, лангусты, речные раки, креветки. Моллюски: устрицы, мидии, морские гребешки, кальмары, осьминоги, каракатица.</p> <p>Иглокожие: трепанги, голотурии, кукумария, морские ежи. Морские водоросли. Медузы</p> <p>Требования нормативных документов к качеству различных видов морепродуктов</p> <p>Безопасность пищевых добавок, используемых для приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов: вещества, улучшающие внешний вид продукта и изменяющие консистенцию; подслащающие вещества и вкусовые добавки; пищевые кислоты; вещества, повышающие сохранность продуктов питания и увеличивающие сроки их хранения.</p> <p>Пряно-ароматические добавки к кулинарным изделиям из водных биоресурсов: назначение, соотношение, совместимость. Требования нормативных документов к качеству вспомогательных материалов</p>	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	-
	Самостоятельная работа обучающегося:	7
	Систематическая проработка конспектов учебных занятий. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	7

	Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	12
Технологическое оборудование и ТБ при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов	Технологическое оборудование и инструменты, применяемые при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов. Оборудование для мяса (рыбо-) переработки – фаршмесы, мясорубки.	2
	Тестомесильное и тестоформовочное оборудование – машина тестомесильная, машина тестораскаточная. Оборудование для смешивания – миксеры, смесители.	2
	Тепловое оборудование – рисоварки, пароварки, электроплиты, микроволновые печи. Порционирующее оборудование – слайсер для рыбы, машина для разделки блоков рыбы.. Размягчитель для головоногих.	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	2
	Практическое занятие № 1. Устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования и техника безопасности при работе с ними.	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	4
	Систематическая проработка конспектов учебных занятий. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.	4
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	79
Технология приготовления натуральных кулинарных изделий из водных биоресурсов	Требования к качеству правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке; виды разделки водных биоресурсов для кулинарного производства; тепловая обработка водных биоресурсов для кулинарного производства и соблюдение термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья; последовательность выполнения операций при приготовлении кулинарных изделий из водных биоресурсов	2
	Установленные рецептуры приготовления: холодных, горячих и деликатесных блюд из рыбы, икры и морепродуктов.	2
	Рецептура приготовления горячих блюд из рыбы, морепродуктов и икры: рыба жареная, котлеты рыбные, супы рыбные, рыба запечённая, рыба в кляре, рыба – гриль, пицца из морепродуктов, суши, роллы из морепродуктов и рыбы, шашлык из рыбы, пироги рыбные, рыба в панировке, запеканка из рыбы, пельмени из рыбы и морепродуктов, икра жареная	2
	Рецептура приготовления холодных блюд из рыбы, морепродуктов и икры: рыба маринованная, соусы для рыбы, рыба фаршированная, рулет из рыбы, салаты из рыбы, икры, морепродуктов	2

	Практическое занятие № 5. Произведение расчетов при составлении рецептов (потери и выход готовой продукции, %)	2
	Практическое занятие № 6. Подготовка вспомогательных материалов для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов	2
	Практическое занятие № 7. Приготовление соусов и маринадов к кулинарным изделиям из водных биоресурсов.	2
	Практическое занятие № 8. Приготовление гарниров к кулинарным изделиям из водных биоресурсов.	2
	Практическое занятие № 9. Приготовление отварной, жареной рыбы и морепродуктов	2
	Практическое занятие № 10. Печёные и заливные кулинарные изделия из водных биоресурсов.	2
	Практическое занятие № 11. Приготовление рыбных котлет и биточков; котлет и биточков из морепродуктов	2
	Практическое занятие № 12. Производство рыбомучных кулинарных изделий из водных биоресурсов.	2
	Практическое занятие № 13. Производство вторых замороженных блюд кулинарных изделий из водных биоресурсов.	2
	Практическое занятие № 14. Производство первых блюд: супы их классификация.	2
	Практическое занятие № 15. Способы художественного оформления различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов; сервировка и подача блюд	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	23
	Систематическая проработка конспектов учебных занятий. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	23
Тема 1.4. Контроль качества готовой продукции	Содержание учебного материала	148
	Понятие качества продукции	2
	Контроль качества продукции на предприятиях	2
	Классификация видов контроля: по целям контроля (контроль продукции, контроль процесса)	2
	Классификация видов контроля: по стадии производственного процесса (входной контроль, контроль транспортирования)	2
	Классификация видов контроля: по стадии производственного процесса (операционный контроль, приемосдаточный контроль (контроль готовой продукции))	2
	Классификация видов контроля: контроль хранения, по характеру (инспекционный контроль, летучий контроль)	2
	Классификация видов контроля: по принимаемым решениям (активный контроль, пассивный контроль)	2

	Основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов: отварные и жареные кулинарные изделия из водных биоресурсов;	2
	Основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов: печёные и заливные кулинарные изделия из водных биоресурсов; фаршковые кулинарные изделия из водных биоресурсов.	2
	Основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов: производство рыбомучных кулинарных изделий из водных биоресурсов.	2
	Основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов: производство вторых замороженных блюд кулинарные изделия из водных биоресурсов; производство кулинарных изделий из икры рыбы и рыбных масел.	2
	Основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов: производство пастообразных и рубленых кулинарных изделий из водных биоресурсов; производство первых блюд: супы их классификация.	2
	Основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов: приготовление концентратов сухие рыбные супы;	2
	Основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов: приготовление соусов и маринадов к кулинарным изделиям из водных биоресурсов; приготовление гарниров к кулинарным изделиям из водных биоресурсов.	2
	Нормы порционирования блюд: холодных, горячих и деликатесных блюд из рыбы, икры и морепродуктов. Нормы вложения продуктов весом брутто рассчитаны в рецептурах на сырье определенного качества (кондиции) с учетом, установленных для него норм отходов.	2
	Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд. Нормы отходов и потерь при холодной обработке. Выход всех блюд с учетом потерь образующихся в течение установленных сроков реализации	2
	Правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов; сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий;режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	28
	Практическое занятие № 2. Подготовка сырья к кулинарной обработке. Виды разделки рыбы и нерыбных объектов промысла	2
	Практическое занятие № 3. Формовка и панировка полуфабрикатов. Правила взвешивания сырья, материалов и полуфабрикатов	2
	Практическое занятие № 4. Соотношения и пропорции компонентов при разработке рецептов кулинарных изделий из водных биоресурсов	2

Классификация видов контроля: по степени охвата продукции (сплошной контроль, выборочный контроль)	2
Классификация видов контроля: по возможности дальнейшего использования продукции (разрушающий контроль, неразрушающий контроль)	2
Классификация видов контроля: по средствам контроля (визуальный контроль, органолептический контроль, инструментальный контроль)	2
Виды и цели контроля в рыбокулинарном производстве.	2
Контроль качества упаковки готовой рыбокулинарной продукции	2
Правильность маркировки готовой рыбокулинарной продукции	2
Объекты микробиологического контроля (тара, сырье, оборудование, воздух в помещении, вода)	2
Правила идентификации сырья и вспомогательных материалов	2
Правила дегустации сырья	2
Правила дегустации вспомогательных материалов	2
Нормативная документация (инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных).	2
Правила проведения микробиологического и санитарного контроля сырья и вспомогательных материалов.	2
Сроки проведения контроля сырья и вспомогательных материалов.	2
Правила отбора проб	2
Правила анализа смывов	2
Правила идентификации полуфабрикатов и готовой продукции.	2
Правила дегустации полуфабрикатов и готовой продукции.	2
Нормативная документация (инструкции по санитарно-микробиологическому, органолептическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных).	2
Правила проведения микробиологического и санитарного контроля полуфабрикатов и готовой продукции .	2
Сроки проведения контроля полуфабрикатов и готовой продукции.	2
Правила отбора проб, правила анализа смывов	2
Практические занятия и лабораторные работы:	36
Лабораторная работа № 1. Органолептическая оценка качества сырья в соответствии с требованиями ГОСТа и ТУ	2
Лабораторная работа № 2. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов в соответствии с требованиями ГОСТа и ТУ	2
Лабораторная работа № 3. Органолептическая оценка качества готовых кулинарных изделий в соответствии с требованиями ГОСТа и ТУ	2

	Лабораторная работа № 4. Отбор проб к анализу	2
	Лабораторная работа № 5. Подготовка средней пробы к анализу	2
	Лабораторная работа № 6. Проведение проб на варку	2
	Лабораторная работа № 7. Проведение проб на жарку	2
	Лабораторная работа № 8. Определение ферментативной активности сырья	2
	Лабораторная работа № 9. Проведение пробы на сероводород	2
	Лабораторная работа № 10. Определение содержания хлорида натрия методом аргентометрии в полуфабрикатах в соответствии с требованиями ГОСТа или ТУ	2
	Лабораторная работа № 11. Определение содержания хлорида натрия методом аргентометрии в готовых кулинарных изделиях в соответствии с требованиями ГОСТа или ТУ	2
	Лабораторная работа № 12. Правила проведения дегустации кулинарных изделий из водных биоресурсов	2
	Лабораторная работа № 13. Упаковка и маркировка готовой рыбокулинарной продукции	2
	Лабораторная работа № 14. Идентификация, дегустация сырья	2
	Лабораторная работа № 15. Идентификация, дегустация вспомогательных материалов	2
	Лабораторная работа № 16. Микробиологический и санитарный контроль	2
	Лабораторная работа № 17. Отбор проб, анализ смывов	2
	Лабораторная работа № 18. Составление нормативной документации	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	56
	Систематическая проработка конспектов учебных занятий. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.	56
Курсовое проектирование		20
	Работа над введением.	2
	Работа над разделом: «Производство расчетов технологических потерь при производстве данного вида продукции».	2
	Работа над разделом: «Составление рецептуры для производства данного вида продукции».	2
	Работа над разделом: «Выбор тары в соответствии с объемом».	2
	Работа над разделом: «Расчет потребности в таре и упаковочных материалах для данного объема	2

	продукции».		
	Работа над разделом: «Определение пищевой и энергетической ценности готовой продукции».		2
	Работа над разделом: «Определение выхода готовой продукции».		2
	Работа над разделом: «Заключение».		2
	Работа над разделом: «Список использованных источников».		2
	Работа над разделом: «Приложение».		2
Производственная практика ПМ 03			
Виды работ:			
1. Мойка рыбы и морепродуктов.			
2. Сортирование по нормативным параметрам.			
3. Прохождение всех видов инструктажей по охране труда на производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.			
4. Проверка готовности к работе пускорегулирующей аппаратуры технологического оборудования.			
5. Проверка готовности к работе технологического оборудования.			
6. Включение на холостом ходу машин и аппаратов технологической линии.			
7. Установление соответствия рабочих элементов машин виду обрабатываемого сырья.			
8. Установление соответствия технологическим параметрам режимов теплового и холодильного оборудования.			
9. Разделка рыбы и морепродуктов.			
10. Получение фарша на сепараторе, куттере, волчке			
11. Подготовка компонентов фарша. Составление фарша, дозирование, перемешивание компонентов.			
12. Определение качества фарша, полученного на куттере или сепараторе.			
13. Формовка полуфабрикатов и кулинарных изделий.			
14 . Изготовление изделий в тестовой оболочке на основе фарша.			
15. Панирование полуфабрикатов и кулинарных изделий.			
16. Обжарка кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.			
17. Варка кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.			
18. Запекание кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.			
19. Бланширование и тушение кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.			
22. Выпечка рыбомучных кулинарных изделий.			
23. Охлаждение полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.			
24. Замораживание полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.			
25. 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.			
Всего			388
			108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены:

Кабинет «Технология обработки водных биоресурсов», оснащенный оборудованием:

- рабочие 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.

Производственная практика реализуется на базе ООО «ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (договор о сетевой форме реализации образовательных программ от 08.11.2021 г. № 6/н заключенный с обществом с ограниченной ответственностью «ТОРГОВЫЙ ДОМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Лаборатория «Технологическое и холодильное оборудование»

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект моделей, макетов, стендов;
- комплект оборудования и инструментов:

Действующее технологическое оборудование

- машина для отрезания голов;
- машина для порционирования рыбы;
- машина для разделки рыбы многооперационная;
- карусельный или линейный дозатор жидких компонентов в банки;
- автоматическая закаточная машина;
- набивочная машина;
- вертикальный автоклав (судовой);
- дымогенератор;
- электроталь

Демонстрационные образцы оборудования:

- узлы многооперационных разделочных машин;
- патрон автоматической закаточной машины;

Приборы, инструменты:

- тестер для проверки герметичности закатанных банок;
- комплект плакатов, схем, таблиц;
- комплект учебных и методических пособий;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

Лаборатория «Технохимический контроль производства продукции из водных биоресурсов»

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников и справочной литературы;
- комплект нормативной и технической документации;
- 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, кодосхем;
- 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.

3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса профессионального модуля

Реализация профессионального модуля обеспечивается лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях внешнего совместительства, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов, имеющими высшее образование и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года..

3.3. Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля

Для реализации программы библиотечный фонд техникума укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, необходимыми для использования в образовательном процессе

3.3.1. Печатные и электронные издания

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебное пособие для СПО/ Т.А.Качурина.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учебное пособие для СПО/ Т.А. Качурина.-3-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.
3. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов/ Т.Г.Родина.- М.: Академия, 2017
4. Усов В.В. Рыбная кухня: учебное пособие для СПО./В.В.Усов. - М.: Академия, 2017

3.3.2. Интернет-ресурсы:

<http://book.ru/>

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1. Планировать и организовывать приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.	<p>Обоснованный выбор последовательности выполнения операций при приготовлении кулинарных изделий из водных биоресурсов</p> <p>Составление рецептуры приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов с учетом особенностей сырья</p> <p>Расчет расхода сырья и вспомогательных материалов (согласно рецептуре) при приготовлении кулинарных изделий из водных биоресурсов</p> <p>Разработка технологических карт процессов производства кулинарных изделий в соответствии с основными требованиями;</p>	Текущий контроль в форме: - тестирования; - защиты практических работ; - проверки выполнения домашних заданий; - контрольных работ по темам МДК. Оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе Проведения производственной практики. Дифференцированы й зачет по междисциплинарному курсу. Дифференцированы й зачет по производственной практике. Экзамен квалификационный по
ПК 2. Выполнять технологические операции приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов. разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	<p>Соблюдение последовательности выполнения технологических операций в соответствии с технологической схемой производства полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов</p> <p>Точность и правильность выполнения технологических операций в соответствии с технологической схемой производства</p> <p>Соответствие выполненных операций требованиям СанПиН</p> <p>Подготовка рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке согласно требованиям ТУ</p> <p>Соблюдение термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья</p> <p>Взвешивание, формовка, панировка, укладка в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов в соответствии с требованиями ГОСТа и ТУ</p>	
ПК 3. 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 экзамен грамотное проведение проб на варку и жарку с

	<p>целью: определения качества полуфабрикатов</p> <p>Правильность оценка учебной определения ферментативной активности и пробы на сероводород с целью определения качества сырья</p> <p>Определение содержания хлорида натрия методом аргентометрии в полуфабрикатах и готовых кулинарных изделиях в соответствии с требованиями ГОСТа или ТУ</p>	<p>профессиональному модулю</p>
ПК 4. Порционировать, гарнировать и подавать блюда	<p>Сервировка и подача блюд в соответствии с нормами этикета</p> <p>Точность порционирования в соответствии с требованиями</p> <p>Правильность гарнирования блюд в соответствии с нормативными документами</p>	
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Регулярное участие в различных мероприятиях по тематике профессионального модуля</p> <p>Выполнение работ по разработке рецептур кулинарных изделий из водных биоресурсов в соответствии с требованиями нормативных документов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>
ОК.02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач</p> <p>Самооценка действий с учетом заданных требований при решении профессиональных задач</p> <p>Разработка технологических процессов производства кулинарных изделий в соответствии с требованиями ГОСТа или ТУ</p>	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>Обоснованный выбор действий в нестандартной производственной ситуации</p> <p>Соблюдение требований нормативной документации</p> <p>Определение перечня возможных проблем и степени риска, возникающих при разработке конкретных технологических процессов производства кулинарных изделий</p>	
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	<p>Оперативный поиск, анализ и синтез полученной информации, используемой для разработки рецептур и технологических процессов производства кулинарных изделий</p>	

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Поиск информации из различных источников Полнота и аргументированность оценки информации	выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование прикладного программного обеспечения при решении профессиональных задач	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Соблюдение приемов делового общения с обучающимися, работодателем, потребителями и коллегами	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Выполнение групповых заданий при освоении программ профессионального модуля Обоснованная оценка результатов работы группы Разработка технологических карт процессов производства кулинарных изделий;	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Качественное выполнение самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Анализ инноваций в области автоматизации технологических процессов и создания новых видов продукции из водных биоресурсов Регулярное использование различных источников профессиональной информации	
ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.	Успешное освоение профессионального модуля Решение ситуационных задач	