

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 05. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

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 «ТД БАЛТИЙСКИЙ 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	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

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 Выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций:

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 решение 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 5	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 5.1.	Определять качество сырья и материалов при обработке рыбы и морепродуктов
ПК 5.2.	Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции из рыбы и морепродуктов
ПК 5.3.	Осуществлять техническое обслуживание оборудования для производства продукции из рыбы и морепродуктов
ПК 5.4.	Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству продукции из рыбы и морепродуктов

ПК 5.5.	Предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции из рыбы и морепродуктов.
ПК 5.6.	Определять качество сырья и материалов для изготовления кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов
ПК 5.7.	Производить полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов.
ПК 5.8.	Готовить, порционировать и оформлять простые блюда из рыбы и морепродуктов

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	выполнения основных ручных и механизированных технологических операций обработки рыбы и морепродуктов и водных биоресурсов определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий
уметь	<p>определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья;</p> <p>выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов;</p> <p>осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов;</p> <p>определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции из рыбы и морепродуктов;</p> <p>использовать разделочные ножи при ручном способе разделки или разделочные аппараты при механизированном способе разделки;</p> <p>использовать технологическое оборудование для порционирования рыбы и морепродуктов;</p> <p>проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией;</p> <p>выполнять технологические операции, связанные с процессом получения фарша из рыбы и морепродуктов;</p> <p>эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с его назначением;</p> <p>анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования;</p> <p>проводить корректирующие действия в случае отклонения работы оборудования от заданных режимов;</p> <p>осуществлять укладку рыбы и морепродуктов в различные виды упаковки вручную или с помощью фасовочных и упаковочных аппаратов в соответствии с нормативными и техническими документами;</p> <p>контролировать массу упаковываемой продукции, правильность упаковки визуально или с помощью технических устройств</p>
знать	<p>признаки, позволяющие определять биологический вид сырья;</p> <p>виды рыб, морепродуктов, перерабатываемые отходы и их особенности;</p> <p>порядок подъема и выливки рыбы из орудий лова в зависимости от их вида;</p> <p>порядок загрузки рыбы в бункера, цистерны или другие емкости с охлаждающими средами</p>

	<p>правила сортировки рыбы по видам и размерам;</p> <p>способы и правила мойки рыбы, морепродуктов и льда;</p> <p>основные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов, материалов;</p> <p>способы и правила обработки рыбы всех видов и особенности несложной обработки осетровых и лососевых рыб;</p> <p>требования, предъявляемые к качеству обработки рыбы и морепродуктов;</p> <p>нормы отходов и потерь при разделке;</p> <p>режимы и параметры технологических процессов охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы;</p> <p>консервирующие свойства соли и тузлука;</p> <p>основные виды и причины брака готовой продукции;</p> <p>устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования и приспособлений;</p> <p>правила по охране труда; противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене;</p> <p>нормы расхода сырья;</p> <p>правила выгрузки рыбы из судов;</p> <p>требования, предъявляемые к качеству готового фарша;</p> <p>санитарные правила и нормы, обязательные при производстве фарша;</p> <p>требования, предъявляемые к качеству сырья, готовой продукции, сортности рыбы;</p> <p>методы приготовления и нормы расхода консервирующих смесей;</p> <p>требования нормативной и технической документации на упаковку рыбы и морепродуктов</p>
--	---

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 729 часов, в том числе:

обязательная аудиторной учебная нагрузка обучающегося 295 часов;

самостоятельная работа обучающегося 146 часов;

учебная практика 144 часа;

производственная практика 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем профессионального модуля и вид учебной работы

З.1.1. Объем профессионального модуля и вид учебной работы										
Объем образовательной программы, час.										
Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.			Практики		Промежуточная аттестация		
			всего, часов	лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа), часов	Учебная	Производственная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 5.1-ПК 5.3	МДК.05.01. Выполнение работ по профессии 15341 Обработчик рыбы и морепродуктов	279	187	64					92	
ПК 5.4-ПК 5.7	МДК.05.02. Выполнение работ по профессии 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов	162	108	24			-		54	
	Учебная практика	144				144				
	Производственная практика	144					144			
	Всего:	729	295	88		144	144		146	

Производственная санитария	Санитарные правила и нормы.	2
	Санитарные требования к предприятиям рыбной промышленности: освещение, вентиляция.	2
	Санитарные требования к предприятиям рыбной промышленности: отопление, канализация, водоснабжение.	2
	Санитарная обработка рабочих мест при отключенном оборудовании.	2
	Понятия о дезинфекции	2
	Медицинские осмотры работников.	2
	Санитарные требования к организации технологических процессов.	2
	Основные требования нормативных документов к качеству воды для технологических и санитарно-бытовых целей (СанПиН на воду питьевую)	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	6
	Практическое занятие № 7. Нормативные документы по производственной санитарии	2
Тема 3. Стандартизация, контроль качества и сертификация продукции	Практическое занятие № 8. Дезинфекция	2
	Практическое занятие № 9. Проведение медицинских осмотров	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	10
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	10
	Содержание учебного материала	45
	Основные понятия и термины в области стандартизации	2
	Категории нормативных документов и виды стандартов	2
	Особенности стандартизации рыбной отрасли	2
	Значение стандартизации в повышении качества продукции	2
	Классификация показателей качества, виды и задачи контроля качества	2
	Методы определения качества	2
	Органолептическая оценка продукции	2
	Сущность сертификации. Цели и задачи	2
	Правила и порядок проведения работ по сертификации	2
	Система сертификации рыбной продукции	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	10
	Практическое занятие № 10. Расчет экономической эффективности внедрения новой технологии в производство продукции из водных биоресурсов	2
	Практическое занятие № 11. Стандартизации рыбной отрасли	2
	Практическое занятие № 12. Методы определения качества	2

	Практическое занятие № 13. Органолептическая оценка продукции	2
	Практическое занятие № 14. Правила и порядок проведения работ по сертификации	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	15
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	14
	Содержание учебного материала	12
Тема 4. Сырье и материалы	Характеристика видов рыб и морепродуктов, обрабатываемых в цехе.	2
	Основные виды пищевых и упаковочных материалов, используемых в производстве продукции из водных биоресурсов	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	4
	Практическое занятие № 15. Ознакомление с НД на рыбу-сырец, пищевые и упаковочные материалы	2
	Практическое занятие № 16. Упаковочные материалы	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	4
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	4
	Содержание учебного материала	9
	Требования НД к мойке рыбы.	2
	Правила и приемы сортирования рыбы, морепродуктов по видам, размерам и качеству НД	2
Тема 5. Мойка и сортирование рыбы и морепродуктов	Практические занятия и лабораторные работы:	2
	Практическое занятие № 17. Сортирования рыбы, морепродуктов по видам, размерам и качеству согласно НД	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	3
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	3
	Содержание учебного материала	30
	Цели разделки рыбы	2
	Рабочие приемы захвата рыбы с ленты транспортера или из бункера.	2
	Положение рабочего по отношению к рыбообделочному столу или месту загрузки рыбы в машину	2
	Правила и приемы ручной разделки рыбы разными способами.	2
	Правила и приемы работы на рыбообделочных машинах	2
Тема 6. Разделка рыбы и морепродуктов вручную и на машинах	Способы разделки рыбы, используемые на предприятии	2
	Нормы отходов и выигрышей при разделке рыбы	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	6
	Практическое занятие № 18. Освоение приемов ручной разделки рыбы различными способами.	2
	Практическое занятие № 19. Способы разделки рыбы	2

	Практическое занятие № 20. Нормы отходов и выигрышей при разделке рыбы	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	10
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	10
	Содержание учебного материала	12
Тема 7. Производство мороженой продукции из водных биоресурсов	Технологические инструкции по производству отдельных видов мороженой продукции.	2
	Контроль процесса замораживания	2
	Требования НД к качеству готовой продукции	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	2
	Практическое занятие № 21. Ознакомление с нормативными документами на мороженую рыбу	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	4
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	4
	Содержание учебного материала	15
	Требования технологических инструкций по размораживанию.	2
	Соблюдение температурного режима	2
Тема 8. Размораживание рыбы и морепродуктов	Соблюдение санитарного режима	2
	Определение конца размораживания	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	2
	Практическое занятие № 22. Технологические инструкции по размораживанию	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	5
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	5
	Содержание учебного материала	18
	Технологические инструкции по бочковому и чановому посолу рыбы	2
	Контроль процесса посола	2
	Приготовление и подкрепление тузлука. Определение концентрации тузлука	2
Тема 9. Бочковой и чановый посол	Требования НД к качеству соленой рыбы.	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	4
	Практическое занятие № 23. Посол рыбы	2
	Практическое занятие № 24. Приготовление и подкрепление тузлука	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	6
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	6
	Содержание учебного материала	9
	Технологические инструкции по производству соленой продукции	2
Тема 10. Производство соленой рыбной		

продукции в потребительской таре	Требования НД к качеству соленой продукции	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	2
	Практическое занятие № 25. Ознакомление с нормативными документами на соленую рыбную продукцию. Разбор производственных ситуаций..	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	3
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	3
Тема 11. Производство копченой рыбной продукции	Содержание учебного материала	12
	Технологические инструкции по производству копченой рыбной продукции	2
	Требования НД к качеству копченой продукции	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	4
	Практическое занятие № 26. Ознакомление с нормативными документами на копченую рыбную продукцию.	2
	Практическое занятие № 27. Производство копченой продукции	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	4
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	4
	Содержание учебного материала	18
	Пороки и дефекты мороженой рыбной продукции	2
Тема 12. Пороки и дефекты производство копченой продукции	Пороки и дефекты соленой рыбной продукции	2
	Пороки и дефекты копченой рыбной продукции	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	6
	Практическое занятие № 28. Пороки и дефекты мороженой рыбной продукции	2
	Практическое занятие № 29. Пороки и дефекты соленой рыбной продукции	2
	Практическое занятие № 30. Пороки и дефекты копченой рыбной продукции	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	6
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	6
	Содержание учебного материала	15
	Нормативные документы по организации производственного процесса	2
Тема 13. Организация труда на основных рабочих местах	Нормативные документы по организации рабочих мест	2
	Требования к инструментам и приспособлениям при ручной разделке рыбы.	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	4
	Практическое занятие № 31. Нормативные документы по организации рабочих мест	2

Тема 14. Основное технологическое оборудование и производственные линии	Практическое занятие № 32. Инструменты и приспособления при ручной разделке рыбы	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	5
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	5
	Содержание учебного материала	7
	Схемы, описание и техническая характеристика технологического оборудования	2
Раздел 1. Арсенал	Правила обслуживания различных видов технологического оборудования и производственных линий	2
	Правила техники безопасности при обслуживании оборудования	1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	2
		24
МДК.05.02. Выполнение работ по профессии 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов		
Тема 1.1. Санитарные требования и нормативные документы	Содержание учебного материала	3
	Санитарные требования к качеству различных видов морепродуктов. Закон РСФСР «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения». Санитарные правила и нормы. СанПиН 2.3.4.050-96. Санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за условиями производства: общее наблюдение; специальный контроль. Требования нормативных документов к качеству различных видов морепродуктов.	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	-
	Самостоятельная работа обучающегося:	1
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	1
Тема 1.2. Кухонная утварь	Содержание учебного материала	12
	Столовые приборы. Ложки для первых, вторых и десертных блюд. Вилки к мясу, рыбе и для морепродуктов. Столовые ножи.	2
	Столовая посуда. Миски для приготовления горячих блюд, миски для приготовления холодных блюд. Сотейники большие и маленькие. Разделочные доски, скалка, мерные ложки и стаканы, силиконовые лопатки, венчик. Дуршлаг.	2
	Режущие и истирающие приспособления. Мельница для перца, ножи: маленький, большой, для филе, для разделки рыбы, для чистки овощей, нож для цедры. Ступка с пестиком, кухонные ножницы, тёрка. Яйцерезка.	2
	Приспособления для украшения кулинарных изделий Пинцет, формы для запекания, венчик, длинные деревянные шпажки, кондитерский мешок с разными насадками, кулинарные кольца, кулинарная кисточка, блендер.	2

	Практические занятия и лабораторные работы:	-
	Самостоятельная работа обучающегося:	4
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	4
	Содержание учебного материала	9
Тема 1.3. Оборудование кулинарного производства	Оборудование для измельчения рыбы. Оборудование для перемешивания и передачи фарша.	2
	Оборудование для формирования продукции. Термическое оборудование.	
	Оборудование для обработки крабов. Оборудование для обработки креветок. Оборудование для обработки кальмаров. Оборудование для обработки моллюсков. Оборудование для обработки водорослей.	2
	Сковороды. Фритюрницы. Духовые шкафы. СВЧ печь для разогрева и размораживания. СВЧ печь для приготовления и выпечки. Мультиварка. Пароварка.	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	-
	Самостоятельная работа обучающегося:	3
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	3
	Раздел 2. Механическая обработка рыбы и не рыбных морепродуктов	45
	МДК.05.02. Выполнение работ по профессии 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов	
	Тема 2.1 Пищевая ценность рыбы	3
Тема 2.2 Кулинарная характеристика основных видов рыбы и морепродуктов	Содержание учебного материала	2
	Химический состав рыбы и морепродуктов: содержание белков, жира и минеральных веществ. Значение рыбных блюд в лечебном питании. Кулинарная ценность отдельных видов рыб.	
	Практические занятия и лабораторные работы:	-
	Самостоятельная работа обучающегося:	1
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	1
	Содержание учебного материала	6
	Семейств осетровых, лососевых, карповых, окунёвых, тресковых, ставридовых, камбаловых, палтусы.	2
	Семейств зубатковых, корюшковых, спаровых, тунцовых, сельдевых, скумбриевых, шуковых. Сайра.	
	Использование морепродуктов в меню. Ракообразные. Моллюски. Иглокожие. Морские водоросли. Медузы	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	-
Тема 2.3	Самостоятельная работа обучающегося:	2
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	2
	Содержание учебного материала	6

Основные группы товаров из рыбы и морепродуктов	Рыба. Живая и свежая. Охлаждённая. Товары солёные, сушёные, вяленые, копчёные из рыбы. Рыбные консервы, пресервы. Икорные товары.	2
	Морепродукты. Охлаждённая и замороженная продукция из морепродуктов. Консервы и пресервы из морепродуктов	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	-
	Самостоятельная работа обучающегося:	2
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	2
Тема 2.4 Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов	Содержание учебного материала	12
	Обработка рыбы. Способы и правила обработки рыбы. Обработка живой рыбы. Обработка мороженой рыбы. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.	2
	Разделка рыбы. Инвентарь для разделки рыбы. Способы разделки рыбы для кулинарных изделий. Рыба с костным скелетом. Особенности разделки некоторых видов рыб: бесчешуйчатая рыба и осетровая рыба.	2
	Обработка морепродуктов. Способы и правила обработки нерыбных морепродуктов. Обработка живой и мороженой продукции. Тепловая обработка не рыбных морепродуктов для кулинарных изделий.	2
	Разделка нерыбных морепродуктов. Виды разделки не рыбных морепродуктов для кулинарных изделий. Особенности разделки нерыбных морепродуктов: моллюски, ракообразные, головоногие моллюски, иглокожие.	2
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Практические занятия и лабораторные работы:	-
	Самостоятельная работа обучающегося:	4
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	4
	Содержание учебного материала	15
	Виды полуфабрикатов: полуфабрикаты для варки, припускания, мелкая рыба и порционные куски для жарки, изделия из рыбной рубки, изделия из кнельной массы, фаршированные изделия.	2
	Приемы изготовления полуфабрикатов: нарезка, панирование, маринование. Способы панирования. Полуфабрикаты из рыбной рубки: котлеты, биточки, зразы из рыбы, рулет, тефтели.	2
	Использование пищевых отходов рыбы. Отходы при обработке рыбы. Пищевые отходы рыбы. Использование пищевых отходов для варки бульонов, паштетов, фаршированных, фаршей, солянки рыбной и др. Правила хранения полуфабрикатов. Время. Температура хранения	2
	Натуральные, панированные кусковые полуфабрикаты. Виды полуфабрикатов: полуфабрикаты для варки, припускания, мелкая рыба и порционные куски для жарки, изделия из рыбной рубки, изделия из	2

	кнельной массы, фаршированные изделия. Способы панирования.	
	Хранение полуфабрикатов. Правила хранения полуфабрикатов. Время. Температура хранения	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	-
	Самостоятельная работа обучающегося:	5
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	5
	Содержание учебного материала	3
Тема 2.6 Укладка в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	Укладка в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.050-96 к упаковке и таре для рыбы. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.050-96 к упаковке и таре для не рыбных продуктов. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.050-96 хранения и транспортировки рыбы и нерыбных продуктов	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	-
	Самостоятельная работа обучающегося:	1
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	1
	Раздел 3. Приготовление и оформление кулинарных изделий	93
	МДК.05.02. Выполнение работ по профессии 13233 Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов	
Тема 3.1 Ингредиенты, используемые для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	Содержание учебного материала	9
	Приправы, пряности и пряные смеси. Общая характеристика приправ, пряностей и пряных смесей. Приправы: поваренная соль, уксус. Пряности. Классические пряности. Пряные овощи. Пряные смеси.	2
	Гарниры к рыбным блюдам. Характеристика гарниров. Простые и сложные гарниры	2
	Соусы к рыбным блюдам. Общая характеристика соусов. Технологии приготовления горячих и холодных соусов. Подбор соусов к блюдам. Рецептура соусов. Рецептура соусов горячего и холодного приготовления.	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	-
	Самостоятельная работа обучающегося:	3
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	3
	Содержание учебного материала	24
Тема 3.2. Холодные блюда и закуски из рыбы и морепродуктов	Холодные блюда из рыбы. Характеристика холодных блюд из рыбы и морепродуктов. Приготовление холодных блюд из рыбы. Пищевая ценность.	2
	Холодные закуски из рыбы. Характеристика холодных блюд из рыбы и морепродуктов. Приготовление холодных закусок из рыбы. Пищевая ценность.	2
	Холодные блюда из морепродуктов. Характеристика холодных блюд из рыбы и морепродуктов.	2

<p>Тема 3.3 Горячие блюда и закуски из рыбы и морепродуктов</p>	Приготовление холодных блюд из нерыбных продуктов. Пищевая ценность.	
	Практические занятия и лабораторные работы:	10
	Лабораторная работа № 1. Сельдь в клюквенном и горчичном маринаде. Сельдь под шубой. Составление рецептуры и приготовление блюд.	2
	Лабораторная работа № 2. Рольмопс. Треска под маринадом. Составление рецептуры и приготовление блюд.	2
	Лабораторная работа № 3. Салат из копчёной трески. Салат с копчёной форелью. Составление рецептуры и приготовление блюд.	2
	Лабораторная работа № 4. Фаршированные овощи с морским коктейлем	2
	Лабораторная работа № 5. Салат из морской капусты с кальмаром	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	8
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	8
	Содержание учебного материала	15
	Горячие блюда из рыбы. Характеристика горячих блюд из рыбы. Приготовление горячих блюд из рыбы. Рецептура. Пищевая ценность	2
	Горячие блюда из морепродуктов. Характеристика горячих блюд из морепродуктов. Приготовление горячих блюд из нерыбных продуктов. Рецептура. Пищевая ценность.	2
	Практические занятия и лабораторные работы:	6
	Лабораторная работа № 6. Рыбные тарталетки. Рыба на тарелочках из баклажанов. Составление рецептуры и приготовление блюд.	2
	Лабораторная работа № 7. Рыбные пироги и растягаи. Составление рецептуры и приготовление блюд.	2
	Лабораторная работа № 8. Жюльен из креветок.	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	5
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	5
	Содержание учебного материала	15
<p>Тема 3.4. Суповые блюда из рыбы и морепродуктов</p>	Суповые блюда из рыбы. Характеристика суповых блюд из рыбы. Приготовление суповых блюд из рыбы. Рецептура. Пищевая ценность.	2
	Рецептура суповых блюд. Дозировка, измельчение, перемешивание компонентов для приготовления кулинарных изделий.	2
	Суповые блюда из морепродуктов. Характеристика суповых блюд из морепродуктов. Приготовление суповых блюд из нерыбных продуктов. Рецептура. Пищевая ценность.	2
	Рецептура суповых блюд. Дозировка, измельчение, перемешивание компонентов для приготовления	2

	кулинарных изделий		
	Практические занятия и лабораторные работы:		2
	Лабораторная работа № 9. Супы с фрикадельками из разных видов рыб. Составление рецептуры и приготовление блюд.		2
	Самостоятельная работа обучающегося:		5
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала		5
	Содержание учебного материала		21
Тема 3.5. Вторые блюда из рыбы и морепродуктов	Вторые блюда из рыбы. Характеристика вторых блюд из рыбы. Приготовление вторых блюд из рыбы. Пищевая ценность. Рецепт.		2
	Приготовление рецептуры. Дозировка, измельчение, перемешивание компонентов для приготовления кулинарных изделий.		2
	Вторые блюда из морепродуктов. Характеристика вторых блюд из морепродуктов. Приготовление вторых блюд из нерыбных продуктов. Рецепт.		2
	Приготовление рецептуры. Дозировка, измельчение, перемешивание компонентов для приготовления кулинарных изделий		2
	Практические занятия и лабораторные работы:		6
	Лабораторная работа № 10. Рыба запеченная в духовке. Составление рецептуры и приготовление блюд.		2
	Лабораторная работа № 11. Приготовление рыбы в пароварке. Составление рецептуры и приготовление блюд		2
	Лабораторная работа № 12. Морепродукты маринованные и запеченные в фольге. Составление рецептуры и приготовление блюд		2
	Самостоятельная работа обучающегося:		7
	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала		7
Тема 3.6 Оформление рыбных блюд и сервировка рыбного стола	Содержание учебного материала		9
	Оформление рыбных блюд. Композиция сложного блюда. Вкусовое и цветовое сочетание продуктов при оформлении рыбных блюд		2
	Сервировка рыбного стола. Подбор столовых посуды и приборов. Правила сервировки стола.		2
	Вина к блюдам из рыбы и морепродуктов. Принципы подбора вина к рыбе и моллюскам. Сочетания рыбных блюд и моллюсков с винами		2
	Практические занятия и лабораторные работы:		-
	Самостоятельная работа обучающегося:		3

	Проработка лекционного материала; изучение дополнительного материала	3
Учебная практика ПМ 05		
Виды работ		
1. Инструктаж по технике безопасности, подготовка технологического оборудования. 2. Изучение нормативных документов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции 3. Эксплуатация и управление аппаратами, механизмами и поточно-механизированными линиями, используемыми при производстве полуфабрикатов 4. Эксплуатация и управление аппаратами, механизмами и поточно-механизированными линиями, используемыми при производстве кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов 5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки 6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для фарширования 8. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов для варки 9. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов для жарки, фарширования 10. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов для фарширования 11. Приготовление полуфабрикатов из разнообразных для приготовления кулинарных изделий 12. Приготовление полуфабрикатов из моллюсков и водорослей для приготовления кулинарных изделий 13. Технология производства натуральных рыбных кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов 14. Технология производства кулинарных изделий из рыбного фарша и морепродуктов 15. Технология производства рыбомучных кулинарных изделий рыбы и морепродуктов 16. Технология производства отварных кулинарных изделий рыбы и морепродуктов 17. Технология производства жареных кулинарных изделий рыбы и морепродуктов 18. Технология производства печеных кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов 19. Технология производства заливных кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов 20. Технология производства соусов к кулинарным изделиям из рыбы и морепродуктов 21. Технология производства кулинарных изделий из икры рыб 22. Технология производства кулинарных изделий из соленых сельдевых рыб 23. Технология производства кулинарных изделий из рыбного масла 24. Технология производства замороженных кулинарных изделий из рыбного фарша и морепродуктов		
Производственная практика ПМ 05		
Виды работ:		
1. Ознакомление с рабочим местом, оборудованием, инвентарем, правилами ТБ, санитарии и гигиены на предприятии.		
		144

<p>2. Соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.</p> <p>3. Выполнение основных ручных и механизированных технологических операций производства охлажденной продукции из рыбы и морепродуктов.</p> <p>4. Выполнение основных ручных и механизированных технологических операций производства мороженой продукции из рыбы и морепродуктов.</p> <p>5. Определение параметров технологических процессов охлажденной и мороженой продукции с помощью контрольно-измерительных приборов.</p> <p>6. Организация рабочего места повара для обработки рыбы чешуйчатой с учетом требований безопасности труда, гигиены и санитарии.</p> <p>7. Организация рабочего места повара для обработки рыбы бесчешуйчатой с учетом требований безопасности труда, гигиены и санитарии.</p> <p>8. Организация рабочего места повара для обработки полуфабрикатов из рыбы с учетом требований безопасности труда, гигиены и санитарии.</p> <p>9. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде; филе порционными кусками.</p> <p>10. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: с кожей и реберными костями порционными кусками.</p> <p>11. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей без реберных костей; чистое филе; порционными кусками.</p> <p>12. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде; филе порционными кусками кругляшами; котлетной и кнельной масс.</p> <p>13. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: с кожей и реберными костями порционными кусками кругляшами; котлетной и кнельной масс.</p> <p>14. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей без реберных костей; чистое филе порционными кусками кругляшами; котлетной и кнельной масс.</p> <p>15. Приготовление рыбы припущенной с соусом белым «рассол»; порционирование, оформление, подача блюда.</p> <p>16. Приготовление рыбы жареной основным способом; порционирование, оформление, подача блюда.</p> <p>17. Приготовление рыбы жареной во фритюре; порционирование, оформление, подача блюда.</p> <p>18. Приготовление зраз донских; порционирование, оформление, подача блюда.</p> <p>19. Приготовление рыбы запеченной с картофелем по -русски; порционирование, оформление, подача блюда.</p> <p>20. Приготовление рыбы запеченной под сметанным соусом; порционирование, оформление, подача блюда.</p> <p>21. Приготовление солянки из рыбы на сковороде; порционирование, оформление, подача блюда.</p> <p>22. Приготовление котлет из рыбы; порционирование, оформление, подача блюда.</p> <p>23. Приготовление тефтелей из рыбы; порционирование, оформление, подача блюда.</p> <p>24. Приготовление фрикаделек из рыбы; порционирование, оформление, подача блюда.</p>	729
Всего	

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. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, 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. Тюльзнер М. Технология рыбопереработки/ М.Тюльзнер, М.Кох.- СПб: Профессия, 2017
2. Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания: Рыба и рыбные товары.- М.: Академия, 2018
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебное пособие для СПО/ Т.А.Качурина.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учебное пособие для СПО/ Т.А. Качурина.-3-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.
5. 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 5.1. Определять качество сырья и материалов при обработке рыбы и морепродуктов	Составлять рецептуру приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов и производить расчеты расхода сырья и вспомогательных материалов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ПК 5.2. Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции из рыбы и морепродуктов	Определение параметров технологических процессов производства копченной, вяленой и сушеной продукции с помощью контрольно-измерительных приборов в соответствии с требованиями нормативных документов	
ПК 5.3. Осуществлять техническое обслуживание оборудования для производства продукции из рыбы и морепродуктов	Технологическое обслуживание оборудования для производства копченной, вяленой и сушеной продукции в соответствии с требованиями нормативных документов	
ПК 5.4. Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству продукции из рыбы и морепродуктов	Выполнение технологических операций в соответствии с технологической схемой производства полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов; выполнение технологических операций в соответствии с технологической схемой производства в соответствии требованиями СанПиН; подготовка рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке согласно требованиям ТУ взвешивание, формовка, панировка, укладка в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и

	морепродуктов в соответствии с требованиями ГОСТа и ТУ	производственной практикам
ПК 5.5. Предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции из рыбы и морепродуктов	Предотвращение возможности возникновения брака готовой копченой, вяленой и сушеной продукции	
ПК 5.6. Определять качество сырья и материалов для изготовления кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов	Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий в соответствии с требованиями ГОСТа и ТУ	
ПК 5.7. Производить полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов	Выполнение технологических операций приготовления полуфабрикатов из водных биоресурсов	
ПК 5.8. Готовить, порционировать и оформлять простые блюда из рыбы и морепродуктов	Осуществление гарнирования, порционирования и подачи блюд из рыбы и морепродуктов	
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	регулярное участие в различных мероприятиях по тематике профессионального модуля; наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; выполнение работ по осуществлению технологических процессов производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией	
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов контроля качества; выполнение методик контроля качества рыбы; самооценка действий с учетом заданных требований при	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p>

<p>ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>обоснованный выбор действий в нестандартной производственной ситуации;</p> <p>соблюдение требований нормативной документации;</p> <p>перечень возможных проблем и степень риска, возникающих в области производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
<p>ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>грамотное использование приемов поиска информации из различных источников для профессионального и личностного развития;</p> <p>полнота и аргументированность оценки информации;</p> <p>оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;</p> <p>владение различными способами поиска информации;</p> <p>использование найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития;</p> <p>самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач</p>	
<p>ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>грамотное использование прикладного программного обеспечения при решении профессиональных задач</p>	
<p>ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>соблюдение приемов делового общения с обучающимися, работодателем, потребителями и коллегами;</p>	

ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результаты выполнения заданий.	самоанализ и коррекция результатов собственной работы; качественное выполнение групповых заданий при освоении программ профессионального модуля обоснованная оценка результатов работы группы
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; качественное выполнение групповых заданий при освоении программ профессионального модуля; обоснованная оценка результатов работы группы;
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	анализ и обоснование инноваций в профессиональной деятельности; регулярное использование различных источников профессиональной информации
ОК.10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	безопасные условия труда в профессиональной деятельности