

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Солоненко Анна Александровна
 Должность: Директор
 Дата подписания: 19.06.2024 10:53:31
 Уникальный программный ключ:
 d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК
35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Название:		Производственная практика по организации и ведению технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов (ПП.01.01)
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4., ПК 1.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	принимать сырье по количеству и качеству; определять режимы и условия хранения сырья; устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства; определять объекты (точки) контроля; контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения; осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; определять и соблюдать условия и режим хранения готовой продукции; выполнять конструктивные и технологические расчеты; соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; выявлять и устранять неисправности оборудования
	знать:	способы доставки и хранения сырья; критерии выбора способа доставки; правила приемки сырья; требования к качеству сырья; способы и условия хранения сырья; ассортимент продукции; требования к качеству готовой продукции; методы определения показателей качества сырья, продукта и полуфабриката; виды брака готовой продукции; меры по предотвращению брака; рецептуры продукции; методику выполнения технологических расчетов; требования к проведению технологических операций и процессов производства продукции; назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; методику расчетов нагрузки на оборудование; правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования; виды и причины неисправностей технологического оборудования; способы фасовки и затаривания готовой продукции; санитарные нормы и требования к воде, воздуху,

		<p>таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; учет сырья и готовой продукции; условия хранения сырья и продукции, требования к складам для хранения продукции</p>
	<p>иметь практический опыт</p>	<p>организации и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов; технического обслуживания оборудования</p>
<p>Содержание:</p>	<p>Понятие о рациональном и комплексном использовании сырья, о безотходном производстве. Выбор путей направления сырья в обработку с учетом его технологических свойств. Влияние способов и режимов лова на качество сырья. Показатели качества сырья. Понятие о заготовке живой рыбы. Санитарные правила, нормы и требования технологических инструкций к условиям перевозки сырья. Хранение охлажденного полуфабриката на судах во время лова и при транспортировании с мест промысла на обрабатывающие предприятия. Хранение рыбы-сырца на промысловых судах в охлажденной морской воде. Правила приема живой рыбы. Правила приема рыбы сырца и охлажденного полуфабриката на обрабатывающих предприятиях и судах. Определение количества и качества принимаемого сырья. Понятие о разделке рыбы. Технологическое назначение разделки, цели разделки рыбы. Нормы отходов и потерь. Использование отходов от разделки. Виды разделки рыб, их особенности. Обоснование выбора оптимального вида разделки. Мойка рыбы и морепродуктов. Санитарные правила, нормы и требования технологических инструкций к условиям хранения и первичной обработке сырья на предприятиях. Влияние способов консервирования на выход, химический состав и пищевую ценность получаемой готовой продукции. Принципы выбора оптимального способа консервирования сырья. Технология производства охлажденной продукции. Упаковывание, маркирование тары с охлажденной продукцией. Условия и сроки транспортирования и хранения охлажденной продукции. Подмораживание сырья. Замораживание как способ консервирования. Замораживание рыбы в морозильных камерах. Технологические схемы и сущность операций технологического процесса производства мороженой продукции. Контроль процесса замораживания. Извлечение замороженного продукта из противней или блок-форм, оттаивание. Глазирование. Упаковывание мороженой продукции. Маркирование потребительской и транспортной тары. Технология производства мороженых пищевых</p>	

отходов. Технологическая схема и сущность основных операций технологического процесса производства мороженого филе. Технологические схемы и сущность основных операций производства мороженого пищевого рыбного фарша промытого и непромытого.

Организация контроля качества охлажденной и мороженой продукции. Карты контроля технологических процессов производства; обоснование точек, методов и средств контроля. Методы отбора проб. Методы определения органолептических и физических показателей качества рыбы-сырца, охлажденной, мороженой продукции из водных биоресурсов. Техника органолептического анализа. Физико-химические методы анализа.

Основные условия правильной эксплуатации морозильных аппаратов. Техника безопасности при обслуживании холодильных установок. Оказание первой помощи при поражении холодильными агентами.

Перспективы совершенствования рыбозаделочных машин. Правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации оборудования для разделки.

Линии производства охлажденной рыбы. Линии производства мороженой продукции на судах типа РТМ, БАТ, РТМ-С и др. Линия производства рыбного фарша «особого» на судах. Линии для распиловки мороженого филе и фарша. Охрана труда при эксплуатации линий производства охлажденной и мороженой рыбопродукции.

Технология производства пресервов специального и пряного посола. Приготовление посольных смесей, солевой и соле-сахарной заливок. Технология производства пресервов из разделанной рыбы в различных соусах. Приготовление соусов и гарниров. Особенности производства пресервов на судах. Товарное оформление пресервов. Изменения в пресервах, происходящие при их созревании. Режимы и сроки созревания и хранения пресервов. Замораживание пресервов. Дефекты пресервов и мероприятия по их предупреждению. Пути повышения качества и расширения ассортимента пресервов. Классификация и характеристика поваренной соли. Требования нормативных документов, предъявляемые к качеству поваренной соли и тузлуков. Требования, предъявляемые к воде, используемой для питьевых, технологических и санитарно-гигиенических целей. Основные требования нормативных документов к питьевой воде. Правила приемки и методы отбора проб. Методы органолептической оценки качества соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов. Методы определения физических показателей. Карты контроля

технологических процессов производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов. Обоснование точек, методов и средств контроля. Нормативные документы. Периодичность контроля.

Принципиальная технологическая схема производства консервов из сырья водного происхождения. Понятие и назначение общих технологических операций производства консервов: мойка, размораживание, сортирование, разделывание, порционирование; способы их осуществления. Характеристика отходов и пути их использования. Способы посола при изготовлении консервов, их сравнительная характеристика. Предварительная термическая обработка сырья. Назначение. Классификация. Преимущества проведения предварительной термической обработки непосредственно в банках.

Бланширование. Изменения в сырье при бланшировании. Способы бланширования. Режимы бланширования, требования к качеству бланшированного полуфабриката. Подсушивание нагретым воздухом и инфракрасным излучением, копчение при производстве консервов. Определение понятий, изменения в сырье. Способы осуществления процессов, режимы. Требования к качеству подсушенного и копченого полуфабриката. Панирование рыбы перед обжариванием. Назначение процесса и требования к качеству панирования. Обжаривание панированной рыбы в растительном масле. Обоснование выбора температуры и продолжительности обжаривания. Изменения, происходящие при обжаривании в рыбе, в слое теста и растительном масле. Критерии качества обжаривания. Видимая и истинная усадка, их расчет. Требования к качеству масла, используемого для обжаривания рыбы. Коэффициент сменяемости масла, пути повышения коэффициента сменяемости. Меры, замедляющие снижение качества масла при обжаривании, способы регенерации масла после обжаривания. Цели быстрого охлаждения полуфабриката после термической обработки, режим охлаждения. Хранение рыбы после термической обработки, обоснование режимов и сроков хранения. Консервная тара. Требования к материалам для изготовления консервной тары. Общие требования к консервной таре. Классификация консервной тары. Банки металлические: термины и определения. Характеристика материалов для изготовления металлических банок. Вместимость и размеры физических банок. Составные части сборной и цельной банок. Требования к закаточному шву. Уплотнительные пасты: назначение, классификация, требования к качеству. Пищевые

лаки и эмали для внутреннего и наружного покрытия цельных и сборных банок: назначение, требования к качеству, технологическая характеристика. Литографирование тары: применяемые лаки и краски, требования к качеству. Легковскрываемая тара. Банки из алюминиевой фольги, покрытые полипропиленом (ламистер, стералкон). Способы изготовления и укупорки. Подготовка и санитарная обработка консервной тары. Фасование рыбы или полуфабриката и компонентов в консервную тару. Способы фасования. Нормы закладки, пересчет норм закладки на физическую банку. Контроль массы закладываемых в банку составных частей. Санитарные требования к фасовочным отделениям. Мероприятия по предупреждению попадания в банки посторонних предметов. Эксгаустирование, назначение операции. Влияние оставшегося в банке воздуха на микробиологические процессы, коррозию тары, свойства содержимого банок и величину давления в банке при стерилизации. Тепловое и механическое эксгаустирование, сравнительная оценка. Маркирование крышек банок. Герметизация консервных банок. Способы закатывания металлических консервных банок. Особенности герметизации тары из ламистера. Требования к закаточному шву банок, контроль герметичности и правильности образования двойного закаточного шва. Дефекты закаточного шва. Мойка закатанных банок перед стерилизацией, способы, режимы. Загрузка банок в автоклавы разных конструкций, предупреждение деформации банок при загрузке, особенности загрузки банок с легковскрываемыми крышками и банок из ламистера. Допускаемая задержка наполненных банок до герметизации и закатанных банок до стерилизации. Стерилизация консервов. Определение понятия и назначение процесса. Классификация методов стерилизации. Способы стерилизации, характеристика способов осуществления процесса стерилизации. Тепловая стерилизация. Тепловая восприимчивость микроорганизмов. Влияние температуры на ферменты. Факторы, влияющие на выбор температуры и продолжительность стерилизации. Понятие промышленной стерильности консервов, остаточной микрофлоры, летального времени. Общее и избыточное давление в консервной банке, возникающее при стерилизации. Формулы стерилизации, их расшифровка. Графики стерилизации. Изменения, происходящие в рыбных консервах во время стерилизации. Охлаждение консервов после стерилизации: назначение, влияние на качество консервов. Контроль процесса стерилизации, журнал стерилизационного отделения, термограмма.

Разгрузка автоклавов. Дефекты консервов, появляющиеся при стерилизации; причины, предупреждение, использование консервов с дефектами. Совершенствование процесса стерилизации. Пастеризация. Термостабилизация консервов. Операции по товарному оформлению консервов: мойка, сушка, этикетирование банок. Назначение, способы осуществления и требования к качеству выполнения операций. Упаковывание консервов в транспортную тару. Упаковочная тара, требования к ее качеству. Правила упаковывания консервов. Групповая упаковка в термоусадочную пленку. Пакетирование. Требования к складским помещениям, размещению консервной продукции на складах. Условия хранения консервов на складе, в трюмах судов. Изменения в консервах во время хранения. Созревание и старение консервов. Сроки и режимы созревания и хранения консервов. Классификация дефектов консервов, мероприятия по предупреждению и устранению брака. Порядок хранения, реализации и уничтожения нестандартной продукции. Классификация натуральных консервов. Виды сырья, требования к сырью. Технология производства натуральных консервов из осетровых, лососевых рыб и рыб океанического промысла, из печени, молока. Технология производства консервов натуральных с добавлением масла, консервов типа «Уха», «Рагу», консервов в желе. Приготовление бульонов, желеобразующих заливок. Ароматизация масла. Особенности производства натуральных консервов на судах. Классификация консервов в томатном соусе. Виды сырья, требования к сырью. Технология производства консервов в томатном соусе из обжаренной, бланшированной рыбы и рыбы, не прошедшей предварительную термическую обработку. Приготовление томатных соусов. Подготовка материалов, входящих в рецептуру соусов. Методы внесения и дозировки соусов. Способы предупреждения потемнения соусов. Классификация консервов в масле. Виды сырья, требования к сырью. Технология производства консервов из бланшированной рыбы в масле на судах и береговых предприятиях. Особенности производства консервов типа «Сардины в масле». Технология производства консервов в масле из рыб тунцового промысла. Технология производства консервов из копченой рыбы в масле. Производство консервов «Шпроты в масле». Виды применяемых растительных масел и требования, предъявляемые к их качеству. Подготовка масла, ароматизация масла. Профилактика токсических свойств консервов в масле. Классификация консервов. Производство консервов с растительными компонентами. Подготовка овощей, круп. Производство

фаршевых консервов и паштетов. Консервы диетические и для детского питания. Виды сырья, технологические и гигиенические требования к нему. Особенности технологии производства и оформления консервов. Санитарно-гигиенические условия производства. Производство консервов из ракообразных, моллюсков, водорослей. Новые виды продуктов питания, их характеристика. Научные основы производства белковых масс, фарша, гидролизатов, белковых концентратов, изолятов, текстуратов и продуктов на их основе, отвечающих биологическим потребностям человека. Роль биохимических особенностей сырья, связующих добавок, вкусо-ароматических добавок, пищевых красителей в формировании структурно-механических и органолептических свойств продукта. Разработка новых видов рыбной продукции. Основные этапы разработки. Правила отбора проб для лабораторного анализа и методы органолептической оценки качества консервов. Структурные схемы определения внешнего вида твердой и жидкой части консервов. Требования к упаковыванию и маркированию консервов. Условия и сроки хранения консервов. Методы определения внешнего вида, герметичности тары с продуктом, состояния внутренней поверхности для металлической тары. Карты контроля технологических процессов производства консервов. Обоснование точек, методов и средств контроля. Нормативные документы. Периодичность контроля. Требования нормативных документов, предъявляемые к металлическим банкам (жестяным и алюминиевым), используемым в консервном производстве. Правила приемки банок и крышек по качеству. Отбор образцов для испытаний. Определение основных размеров банок и крышек. Определение вместимости банок. Оценка отклонений размеров банок от стандартных. Органолептическая оценка внешней и внутренней поверхностей банок; определение качества нанесения водно-аммиачной пасты на крышки. Показатели качества натуральных консервов в соответствии с нормативными документами. Показатели качества консервов в масле в соответствии с нормативными документами. Требования к растительным маслам. Показатели качества консервов в томатном соусе в соответствии с нормативными документами. Показатели качества рыбоовощных консервов в соответствии с нормативными документами. Классификация и область применения дозировочно-наполнительных машин. Машины для набивки рыбы в банки. Разделочно-укладочные агрегаты. Машины для заливки в банки соуса и масла. Машины для дозирования соли и специй. Машины для фасования

	<p>пюреобразных продуктов и гарниров. Правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации дозировочно-наполнительных машин. Механизация загрузки и выгрузки автоклавов и автоклавных корзин. Способы стерилизации консервов без противодавления и с противодавлением. Схема коммуникаций автоклава. Стерилизаторы непрерывного действия. Стерилизатор с гидростатическим затвором. Правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации стерилизаторов. Контроль основных параметров стерилизации (температура, давление, продолжительность), обеспечение точного соблюдения режима стерилизации при помощи индикаторных, регистрирующих и записывающих приборов. Срок хранения термограмм - документов строгой отчетности, учет термограмм. Классификация закаточных машин по: принципу действия, функциональному назначению, исполнению, положению банки при закатывании, форме банки, виду материала банки. Образование двойного закаточного шва, элементы шва. Основные требования к двойному закаточному шву. Герметизация стеклянной тары. Герметизация тары из ламистера. Неавтоматические и полуавтоматические закаточные машины. Автоматические закаточные машины для цилиндрических и фигурных металлических банок, стеклотары. Вакуум-закаточные машины. Оборудование для контроля закаточного шва.</p> <p>Правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации закаточных машин. Основные способы и материалы для упаковки.</p> <p>Поточные рыбоперерабатывающие линии как система процессов. Функциональная структура поточной линии: подготовительно-разделочные операции, технологические операции, расфасовочно-упаковочные операции. Состав оборудования и компоновка оборудования технологических поточных линий производства рыбных консервов. Линии производства натуральных консервов, в которых отсутствует предварительная термическая обработка сырья. Линии производства консервов из обжаренной рыбы с последующей заливкой масла, томатного соуса, добавлением овощей. Линии производства консервов из бланшированной рыбы с последующей заливкой масла, томатного соуса.</p>
Форма промежуточной аттестации:	зачет с оценкой

Название:	Учебная практика по организации и ведению технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов (УП.02.01)	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5.	
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<p>принимать сырье по количеству и качеству; определять режимы и условия хранения сырья; устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства; определять объекты (точки) контроля; контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения; осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; определять и соблюдать условия и режим хранения готовой продукции; выполнять конструктивные и технологические расчеты; соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; выявлять и устранять неисправности оборудования</p>
	знать:	<p>способы доставки и хранения сырья; критерии выбора способа доставки; правила приемки сырья; требования к качеству сырья; способы и условия хранения сырья; ассортимент продукции; требования к качеству готовой продукции; методы определения показателей качества сырья, продукта и полуфабриката; виды брака готовой продукции; меры по предотвращению брака; рецептуры продукции; методику выполнения технологических расчетов; требования к проведению технологических операций и процессов производства продукции; назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; методику расчетов нагрузки на оборудование; правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования; виды и причины неисправностей технологического оборудования; способы фасовки и затаривания готовой продукции; санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; учет сырья и готовой продукции;</p>

		условия хранения сырья и продукции, требования к складам для хранения продукции
Содержание:	иметь практический опыт	<p>организации и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>технического обслуживания оборудования</p> <p>Технология производства кормового рыбного фарша. Упаковывание кормового рыбного фарша. Режимы и сроки хранения и транспортирования.</p> <p>Основы технологии производства кормовых рыбных гидролизатов и рыбного силоса</p> <p>Виды кормовой муки в зависимости от вида сырья. Классификация и характеристика сырья для производства кормовой муки по видам, содержанию липидов и способам консервирования.</p> <p>Сравнительная характеристика способов консервирования сырья для производства кормовой продукции. Режимы и сроки хранения сырья, подготовка сырья к производству. Классификация способов производства кормовой муки и их сравнительная характеристика. Технология производства кормовой муки прессово-сушильным способом с использованием подпрессового бульона. Назначение и сущность технологических операций; технологические режимы варки, прессования, сушки. Количественные и качественные изменения материала на этих этапах технологического процесса. Внесение антиокислителей: цели, виды применяемых антиокислителей, способы внесения, рекомендуемые дозировки. Гранулирование муки, цели, способы. Охлаждение муки. Технология производства кормовой муки способом прямой сушки под вакуумом и без вакуума. Сущность технологических операций, технологические режимы производства. Технология производства кормовой муки центрифужно-сушильным способом. Сущность технологических операций, технологические режимы производства. Подпрессовый бульон, химический состав и кормовая ценность, способы обработки бульона: осветление, обезжиривание, упаривание. Использование жира, выделенного из подпрессового бульона. Использование упаренных подпрессовых бульонов для приготовления цельной муки. Пути совершенствования технологии рыбомучного производства. Использование низкотемпературных технологий производства кормовой муки. Особенности технологии переработки отходов морских млекопитающих и беспозвоночных. Пороки кормовой муки. Меры профилактики. Виды и вместимость тары для упаковывания муки, ее характеристика. Упаковывание и маркирование муки. Режимы и способы транспортировки и</p>

хранения кормовой муки. Сроки хранения муки. Изменение химического состава, свойств и ценности кормовой муки во время хранения. Причины самосогревания и самовозгорания муки, способы его предупреждения. Классификация жировой продукции, основные направления использования жиров, состояние и современные тенденции в производстве жиров. Экологические аспекты производства жиров. Особенности состава жиров рыб, их влияние на организм человека и животных. Классификация и заготовка жирового сырья, сравнительная характеристика различных способов консервирования сырья. Классификация способов производства рыбных жиров. Основы процессов извлечения жира из сырья тепловым способом. Технология производства жира-сырца на судах и береговых предприятиях, режимы производства. Понятие об извлечении жира из жирового сырья механическим способом и комбинированным. Теоретические основы рафинации жиров. Классификация примесей в жире-сырце, способы их удаления. Технология переработки жира-сырца в медицинский и ветеринарный жир. Витаминизация жиров. Требования к условиям производства медицинского жира. Виды тары для упаковывания жиров, правила упаковывания, маркирования. Условия и сроки хранения. Технология производства технического жира, получаемого при производстве кормовой муки, его очистка, упаковывание и маркирование. Условия его транспортирования и хранения. Понятие о производстве и использовании пищевого жира. Основы технологии производства жира из сырья морских млекопитающих. Тепловой и холодный способы извлечения жира из сала ластоногих. Подготовка жировых цистерн и жировых танков. Правила техники безопасности. Производство витаминных препаратов. Классификация, характеристика и назначение продукции. Режимы производства. Упаковывание и маркирование продукции. Условия и сроки хранения и транспортирования. Показатели качества готовой продукции. Комплексное использование сырья, содержащего витамин А. Технология производства белково-кормовой пасты из водно-белкового щелочного гидролизата. Понятие о производстве концентрата витамин А методом молекулярной дистилляции. Назначение препаратов, содержащих концентрат витамина А. Условия и сроки хранения. Дефекты жиров и витаминных препаратов. Пути повышения качества жиров. Требования нормативных документов к качеству технического жира, медицинского жира и витаминных препаратов. Требования к таре. Условия и сроки хранения жиров, витаминных препаратов. Подготовка средней пробы для

	<p>лабораторного анализа. Органолептические, физические и химические методы исследования продукции. Определение, понятия и краткая характеристика технической продукции. Развитие и совершенствование технологии безотходного и комплексного использования водного сырья. Экологические аспекты используемых технологий. Понятие о технологии производства клея: пищевого, технического и жидкого особых кондиций. Применение клея. Характеристика исходного сырья, методы заготовки и консервирования, сущность и режимы технологических операций. Упаковывание, маркирование, условия хранения клея. Понятие о технологии производства жемчужного пата и перламутрового препарата из чешуи рыб. Характеристика исходного сырья, способы его заготовки и консервирования. Области применения готовой продукции. Сущность и режимы технологических операций. Упаковывание, маркирование, условия и сроки хранения. Понятие о технологии производства хитина и хитозана, области применения. Условия хранения. Перспективы использования рыб и беспозвоночных для получения биологически активных веществ (БАВ), обладающих лечебными и профилактическими свойствами. Требования нормативных документов к качеству технической продукции. Требования к таре. Условия и сроки хранения технической продукции. Органолептические, физические и химические методы исследования продукции. Классификация рыбомучных установок. Системы сбора и транспортировки отходов. Рыбомучные установки прямой сушки. Прессово-сушильные и центрифужно-сушильные рыбомучные установки. Основные направления совершенствования рыбомучных установок. Оборудование прессово-сушильных и центрифужно-сушильных установок. Правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации установок для производства кормовой рыбной муки. Классификация установок для производства полуфабриката медицинского жира. Жиротопенные котлы. Установки непрерывного действия для производства жира. Саморазгружающиеся сепараторы. Линия дообработки полуфабриката медицинского жира на береговом предприятии. Правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации установок для производства жира. Установки и оборудование для производства технической продукции из водных биоресурсов.</p>
Форма промежуточной аттестации:	зачет с оценкой

Название:		Учебная практика по организации и ведению технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов (УП.03.01)
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<p>принимать сырье по количеству и качеству; определять режимы и условия хранения сырья; устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства; определять объекты (точки) контроля; контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения; осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов; определять и соблюдать условия и режим хранения готовой продукции; выполнять конструктивные и технологические расчеты; соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; выявлять и устранять неисправности оборудования</p>
	знать:	<p>способы доставки и хранения сырья; критерии выбора способа доставки; правила приемки сырья; требования к качеству сырья; способы и условия хранения сырья; ассортимент продукции; требования к качеству готовой продукции; методы определения показателей качества сырья, продукта и полуфабриката; виды брака готовой продукции; меры по предотвращению брака; рецептуры продукции; методику выполнения технологических расчетов; требования к проведению технологических операций и процессов производства продукции; назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; методику расчетов нагрузки на оборудование; правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования; виды и причины неисправностей технологического оборудования; способы фасовки и затаривания готовой продукции; санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; учет сырья и готовой продукции;</p>

		условия хранения сырья и продукции, требования к складам для хранения продукции
Содержание:	иметь практический опыт	организации и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; технического обслуживания оборудования
		Значение и перспективы развития кулинарного производства. Классификация полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов, характеристика отдельных ее групп. Виды сырья и полуфабрикатов, используемые в кулинарном производстве, требования к качеству. Изготовление полуфабрикатов. Пищевые материалы, используемые в кулинарном производстве. Требования, предъявляемые к качеству материалов, их подготовка. Правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке. Технологические параметры мойки рыбы, морепродуктов и водорослей. Правила мойки рыбы, ракообразных, водорослей, головоногих моллюсков. Технологические параметры разделки рыбы и морепродуктов при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий. Правила разделки рыбы, ракообразных, водорослей, головоногих моллюсков. Нормы отходов и потерь при мойке и разделке рыбы и морепродуктов в рамках конкретных технологических действий. Технологические параметры измельчения, дозирования, подготовки компонентов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий. Технологические параметры порционирования и дозирования рыбы, морепродуктов и водорослей при изготовлении полуфабрикатов и кулинарных изделий. Технологические режимы тепловой или холодильной обработки рыбы, морепродуктов и водорослей при изготовлении полуфабрикатов и кулинарных изделий; Технологические параметры обжарки, варки, запекания, выпечки, бланширования, тушения кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству масла, используемого для обжарки. Нормы потерь при тепловой обработке. Технологии изготовления натуральных кулинарных изделий из рыбы. Технологии изготовления кулинарных изделий из рыбного фарша. Технологии изготовления рыбомучных кулинарных изделий. Технологии изготовления вторых замороженных блюд. Нормы потерь при холодильной обработке. Технологии изготовления кулинарных изделий из икры рыб, рыбных масел, паштетов и пастообразных изделий. Технология изготовления кулинарных изделий из морепродуктов. Рецептуры вырабатываемых полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов. Нормы отходов и потерь при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов. Правила

	<p>взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов. Санитарно-гигиенические условия кулинарного производства. Сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий. Режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий. Тара и упаковочные материалы для полуфабрикатов и кулинарных изделий из водных биоресурсов. Подготовка тары и материалов, упаковывание. Маркирование потребительской и транспортной тары. Дефекты кулинарной продукции и полуфабрикатов. Пути повышения качества и расширения ассортимента полуфабрикатов и кулинарных изделий. Устройство, правила эксплуатации механического и теплового оборудования, правила эксплуатации применяемых инструментов. Устройство, правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования. Параметры процессов тепловой и холодильной обработки полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов. Устройство, правила эксплуатации котлетных, формовочных, пирожковых и пельменных автоматов. Линии производства рыбных пельменей и котлет. Линии производства жареной и печеной рыбы. Линии производства рыбных сосисок. Линии производства рыбных палочек. Линии производства имитированных продуктов из «особого» рыбного фарша (крабовые палочки и др.). Применение средств защиты и рабочей спецодежды. Правила обслуживания и охрана труда при эксплуатации линий для производства кулинарной продукции.</p>
Форма промежуточной аттестации:	зачет с оценкой

Название:	Учебная практика по организации и управлению работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов (УП.04.01)	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ПК 4.1. – ПК 4.7.	
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести таблицу учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовать работу коллектива исполнителей; - оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
	знать:	<ul style="list-style-type: none"> - учет готовой продукции; - методику расчета выхода продукции; - порядок оформления таблицы учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей; - основные приемы организации работы исполнителей; - формы документов, порядок их заполнения
	иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений;
Содержание:	<p>Состояние отрасли и перспективы её развития. Роль и значение отрасли в системе рыночной экономики. Признаки отрасли, современное состояние, значение, проблемы и предпосылки их решения, реформирование отрасли и перспективы её развития.</p> <p>Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект в рыночной экономике. Организация: цель деятельности, основные экономические характеристики.</p> <p>Классификация организаций. Учредительные документы организации. Организационно-правовые формы организаций</p> <p>Производственная структура организации (предприятия). Типы производства, их технико-экономическая характеристика. Влияние типа производства на методы его организации.</p> <p>Производственная структура организации: элементы, типы и их отличительные особенности. Функциональные подразделения организации. Производственный процесс. Содержание производственного процесса, принципы его организации. Производственный цикл, его длительность. Организация производственного процесса в пространстве.</p> <p>Экономические ресурсы организации</p>	

(предприятия). Экономическая сущность, состав и классификация основных средств (фондов), виды их оценки и методы переоценки.

Износ и амортизация основных средств, их воспроизводство, показатели использования и пути улучшения их использования. Производственная мощность организации (структурного подразделения), методика расчёта.

Экономическая сущность, состав и структура оборотных средств, их элементы и оборот, нормируемые и ненормируемые оборотные средства, источники их формирования. Определение потребности в оборотных средствах. Показатели использования оборотных средств. Значение и пути снижения материалоемкости продукции.

Кадры организации: сущность, структура и производительность труда. Классификация и характеристика основных показателей производительности труда. Методы измерения производительности труда, нормирование труда.

Мотивация труда. Сущность заработной платы, принципы и методы её начисления и планирования. Формы и системы заработной платы. Надбавки и доплаты. Бестарифная система заработной платы.

Сущность прибыли, её источники и виды. Факторы, влияющие на величину прибыли. Функции и роль прибыли. Распределение и использование прибыли. Рентабельность – показатель эффективности работы организаций. Виды рентабельности. Показатели рентабельности. Понятия финансов организации, их значение, сущность. Функции финансов организаций. Принципы организации финансов.

Ценовая политика организации. Цели и этапы ценообразования. Ценообразующие факторы. Методы формирования цены. Этапы процесса ценообразования. Экономическое содержание цены. Виды цен. Механизм рыночного ценообразования. Ценовая стратегия организации.

Основы малого бизнеса. Сущность, особенности, виды малого бизнеса, условия его развития, роль в развитии экономики. Система поддержки малого бизнеса в России и взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями.

Бизнес-план предприятия: понятие, структура, основные разделы и их содержание, этапы разработки.

Финансы и расчеты в бизнесе: финансовый менеджмент, организация финансирования предпринимательской деятельности, особенности налогообложения. Документирование управленческой деятельности. Основные понятия в области документационного обеспечения управления.

Кадровая документация Требования к оформлению

кадровой документации. Документальное оформление этапов трудовой деятельности работников. Приказ по личному составу. Основания для создания приказа, трудовой контракт. Трудовая книжка, личное дело. Формирование и хранение личных дел.

Договорная документация. Понятие, структура договоров. Примерный договор купли-продажи. Транспортные договоры. Договор поставки. Оформление приложений к договорам. Форма соглашения об изменении и дополнении к договору.

Документация по финансовой и коммерческой деятельности. Требования к оформлению документов по финансовой и коммерческой деятельности. Документация по денежным и финансовым операциям. Реквизиты документов при банковских расчетах. Оформление расходных и приходных документов, актов приемки, товарной накладной, доверенности. Документы, оформляющие порядок рассмотрения споров между юридическими лицами. Претензионное письмо. Исковое заявление.

Понятия менеджмента. Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности.

Организация как объект менеджмента. Цели и задачи управления организациями. Внешняя и внутренняя среда организации: Внешняя среда организации. Факторы среды прямого воздействия. Факторы среды косвенного воздействия. Внутренняя среда организации. Особенности управления организациями различных организационно-правовых форм.

Цикл менеджмента – основа управленческой деятельности. Характеристика функций цикла. Функции управления. Взаимосвязь и взаимообусловленность функций управленческого цикла.

Мотивация и критерии мотивации труда. Индивидуальная и групповая мотивации. Мотивация и иерархия потребностей. Первичные и вторичные потребности. Потребности и мотивационное поведение.

Контроль, понятие и сущность. Виды контроля: предварительный, текущий, заключительный. Этапы контроля.

Понятие, сущность и классификация методов управления: организационно-правовые (административные), экономические, социально-психологические; их достоинства и недостатки; характер воздействия.

Методы принятия решений. Матрица принятия решений. Уровни принятия решений: рутинный, селективный, адаптационный, инновационный. Этапы принятия решений.

Деловое общение, его характеристика. Фазы делового общения. Этика общения.

	<p>Понятие о психике. Личность и ее структура. Индивидуально-типологические особенности личности. Психологические аспекты малых групп и коллективов: классификация и стадии развития групп, формальные и неформальные группы. Социально-психологический климат в коллективе. Власть и лидерство. Понятие имиджа, его составные компоненты.</p> <p>Конфликты в коллективе как органическая составляющая жизни организации. Сущность и классификация конфликтов. Причины возникновения конфликтов. Стадии развития конфликта. Типичные конфликтные ситуации. Правила поведения в конфликте. Методы управления конфликтами. Последствия конфликтов.</p>
Форма промежуточной аттестации:	зачет с оценкой

Название:		Производственная практика по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (ПП.05.01)
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	<ul style="list-style-type: none"> – определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья; – выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения; – осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения; – использовать разделочные ножи при ручном способе разделки или разделочные аппараты при механизированном способе разделки; – использовать технологическое оборудование для порционирования рыбы и морепродуктов; – выполнять технологические операции, связанные с процессом получения фарша из рыбы и морепродуктов; – применять технологическое оборудование, используемое при производстве фарша из рыбы и морепродуктов; – выполнять основные и вспомогательные технологические операции, связанные с процессом посола; – применять технологическое оборудование, используемое при посоле рыбы и морепродуктов; – регулировать режимы работы технологического оборудования; – анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования; – проводить корректирующие действия в случае отклонения работы оборудования от заданных режимов; – проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией
	знать:	<ul style="list-style-type: none"> – технологическую инструкцию по хранению рыбы-сырца на береговых рыбообрабатывающих предприятиях по изготовлению охлажденной рыбы; – правила выгрузки рыбы из бочек, ванн и других емкостей; – устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, применяющегося при охлаждении; – требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья; – признаки, позволяющие определять биологический вид сырья; – технологические режимы, особенности производства фарша из рыбы;

		<ul style="list-style-type: none"> – требования, предъявляемые к качеству готового фарша; – санитарные правила и нормы, обязательные при производстве фарша; – технологические режимы, особенности приготовления соленой продукции из рыбы и морепродуктов; – требования, применяемые к качеству готовой соленой продукции из рыбы и морепродуктов; – санитарные правила и нормы, обязательные для производства соленой рыбы и морепродуктов; – требования нормативной и технической документации на упаковку рыбы и морепродуктов; – режимы работы технологического оборудования в зависимости от его назначения; – устройство и правила эксплуатации используемого технологического оборудования и приспособлений; – правила по охране труда; противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене; <p>инструкции по санитарному производственному контролю.</p>
	<p>иметь практический опыт</p>	<p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций обработки рыбы и морепродуктов</p>
<p>Содержание:</p>		<p>Порядок подъема и выливки рыбы из орудий лова в зависимости от их вида. Нормы прилова в зависимости от вида рыбы. Режимы работы рыбонасоса. Соотношение рыбы и воды при транспортировке рыбы в трюм гидравлическим способом. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. Требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья. Признаки, указывающие на биологический вид сырья. Порядок загрузки рыбы в бункера цистерны или другие емкости с охлаждающими средами. Порядок укладки рыбы в ящики с пересыпкой льдом. Необходимые для проведения процесса охлаждения параметры охлаждающих сред. Технологические параметры процесса охлаждения. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене. Инструкция о порядке приема живой рыбы, рыбы-сырца и охлажденной рыбы на обрабатывающих предприятиях и судах. Требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья. Признаки, позволяющие определить биологический вид сырья. Технологическая инструкция по хранению рыбы-сырца на береговых рыбообрабатывающих предприятиях</p>

по изготовлению охлажденной рыбы. Устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, применяющегося при охлаждении. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене. Требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья. Признаки, позволяющие определять биологический вид сырья. Правила и приемы сортирования рыбы, морепродуктов по видам, размерам и качеству согласно требованиям нормативной документации. Цели разделки рыбы. Способы разделки рыбы. Виды разделки рыбы. Рабочие приемы захвата рыбы с ленты транспортера или из бункера. Положение рабочего по отношению к рыбообделочному столу или месту загрузки рыбы в машину. Правила и приемы ручной разделки рыбы разными способами. Правила и приемы работы на рыбообделочных машинах. Нормы отходов и потерь при разделке рыбы. Факторы, влияющие на величину отходов, потерь и выход разделанной рыбы.

Сбор отходов при разделке и возможные направления использования этих отходов. Устройство и правила эксплуатации используемого технологического оборудования. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене. Технологические режимы, особенности производства фарша из рыбы, соотношения и нормы расхода вносимых стабилизирующих веществ. Требования, предъявляемые к качеству готового фарша. Правила эксплуатации используемого технологического оборудования. Санитарные правила и нормы, обязательные для производства фарша. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. Технологические режимы, особенности приготовления соленой продукции из рыбы и морепродуктов. Нормы расхода посольных смесей в зависимости от рецептуры. Требования, предъявляемые к качеству готовой соленой продукции из рыбы и морепродуктов. Правила эксплуатации используемого технологического оборудования.

Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене. Требования нормативной и технической документации на упаковку рыбы и морепродуктов. Правила эксплуатации используемого технологического оборудования. Санитарные правила и нормы, обязательные для производства соленой рыбы и морепродуктов.

	Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене. Режимы работы технологического оборудования в зависимости от его назначения. Правила эксплуатации технологического оборудования. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии. Требования охраны труда и пожарной безопасности на судах рыбопромыслового флота. Правила оказания первой помощи пострадавшим. Инструкции по санитарному производственному контролю.
Форма промежуточной аттестации:	зачет с оценкой