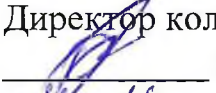


ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 Жижикина О.В.
«28» 12 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

«Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов»

специальности:
35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»

Петропавловск-Камчатский
2022

Рабочая программа составлена на основании ФГОС СПО по специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» и учебного плана ФГБОУ ВО «КамчатГТУ».

Составитель рабочей программы
Преподаватель колледжа



М.А. Творогова

Рабочая программа рассмотрена на заседании педагогического совета
Протокол № 6 от «29» ноября 2022 г.

Зам. директора по УМР



Е.В. Жигарева

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
1. Паспорт междисциплинарного курса	4
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Место междисциплинарного курса в структуре ППССЗ	4
1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам изучения курса	4
1.4. Количество часов отведенных на изучение курса	5
2. Результаты освоения междисциплинарного курса	5
3. Структура и содержание междисциплинарного курса	6
3.1. Объем междисциплинарный курс и виды учебной работы	6
3.2. Тематический план и содержание междисциплинарного курса	6
3.3. Вопросы итогового контроля знаний по междисциплинарному курсу	9
4. Условия реализации междисциплинарного курса	10
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	10
4.2. Информационное обеспечение обучения	10
5. Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса	11
6. Дополнения и изменения в рабочей программе	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК.03.01 «Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов».

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК.03.01 «Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке, при освоении рабочей профессии в рамках специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» при наличии среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования.

1.2. Место междисциплинарного курса в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК.03.01 «Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов» входит в состав профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов»

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения междисциплинарного курса

В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;

уметь:

- планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кулинарной продукции;
- взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты;
- готовить сырье к кулинарной обработке;
- разделять рыбу и беспозвоночных;
- укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и готовую продукцию;
- составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией;
- анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;
- готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- оформлять документы, удостоверяющие качество кулинарной продукции;

знать:

- основные технологии производства кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
- значение соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья;
- устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического

оборудования;

- правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке;
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов;
- сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы междисциплинарного курса максимальной учебной нагрузки обучающегося – **136** часа в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **130** часов;
самостоятельной работы обучающегося – **0** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Изучение междисциплинарного курса способствует формированию следующих общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 3.1	Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
ПК 3.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
ПК 3.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов;
ПК 3.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
ПК 3.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	136
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	130
в том числе:	
лабораторные занятия	40
Практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
Итоговая аттестация в форме: 6 семестр – контрольная работа; 7, 8 семестры - дифференцированный зачет	

3.2. Тематический план и содержание междисциплинарного курса МДК.03.01 «Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Семестр 6		

Введение	Содержание учебного материала:		8
	1	Значение и перспективы развития кулинарного производства Классификация полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов, характеристика отдельных ее групп.	
	2	Виды сырья и полуфабрикатов, используемых в кулинарном производстве	
	3	Изготовления полуфабрикатов	
	4	Подготовка пищевых материалов в кулинарном производстве	
Раздел 1. Рыбная кулинария			
Тема 1.1. Производство жареной, печеной рыбы, кулинарных фаршевых изделий, колбас и сосисок	Содержание учебного материала:		8
	1	Производство жареной рыбы	
	2	Производство печеной рыбы	
	3	Производство фаршевых кулинарных изделий	
	4	Производство рыбных колбас и сосисок	
	Лабораторная работа:		4
	Изготовление рыбных полуфабрикатов		
Практическое занятие		8	
Изучение технологии производства рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий по учебникам. Подготовка к лабораторной работе.			
Тема 1.2. Натуральные кулинарные изделия, изделия из морепродуктов	Содержание учебного материала:		8
	1	Понятие о технологии производства кулинарных изделий: натуральных, из рыбного фарша, рыбомучных, вторых замороженных блюд, изделий из икры рыб	
	2	Понятие о технологии производства кулинарных изделий: рыбных масел, паштетов и пастообразных изделий, изделий из морепродуктов	
	3	Производство рыбомучной кулинарии	
	4	Производство заливных из рыбы и морепродуктов	
	Лабораторная работа:		4
	Производство фаршевых кулинарных изделий		
Производство рыбомучных кулинарных изделий		4	
Тема 1.3. Производство кулинарных изделий из беспозвоночных	Содержание учебного материала:		6
	1	Производство кулинарной продукции из икры, молок, печени рыб и белковой зернистой икры.	
	2	Производство кулинарных изделий из беспозвоночных и водорослей	
	3	Тара и упаковочные материалы для рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий, требования к ним	
	4	Подготовка тары и материалов, упаковывание, особенности маркировки	
	5	Условия и сроки хранения кулинарной продукции. Санитарно-гигиенические требования к кулинарному производству	
	Лабораторная работа:		3
Производство кулинарных изделий из икры и печени рыб			
Семестр 7			
Раздел 2. Технохимический контроль производства			
Тема 1.1. Контроль производства и качества кулинарных изделий	Содержание учебного материала:		28
	1	Схема контроля производства полуфабрикатов	
	2	Схема контроля производства жареной рыбы	
	3	Схема контроля производства заливной рыбы	
	4	Схема контроля производства фаршированной рыбы, рулетов	
	5	Схема производственного контроля котлет, колбас и сосисок	
	Лабораторные работы:		4
Исследование качества фаршевых кулинарных изделий			
Исследование качества рыбомучных кулинарных изделий		4	
Содержание учебного материала:		16	

Тема 1.2. Контроль производства и качества кулинарных изделий и вспомогательных материалов	1	Схема контроля производства печеной рыбы	
	2	Схема контроля производства отварной рыбы	
	3	Схема контроля производства салатов	
	4	Схема производственного контроля растительного масла. Требования стандарта	
	5	Схема производственного контроля уксусной кислоты	
	6	Схема производственного контроля томатопродуктов	
	7	Схема контроля мороженых рыбных пельменей	
	Лабораторная работа:		5
Исследование качества растительного масла			
Консультация			4
Семестр 8			
Раздел 3. Поточные технологические линии производства			
Тема 1.1. Поточные технологические линии	Содержание учебного материала:		12
	1	Научно-методические основы организации технологического потока. Характеристика рыбообработывающих линий	
	2	Основные принципы поточного производства. Классификация поточных линий рыбообработывающих производств	
	3	Поточные рыбообработывающие линии как система процессы	
	4	Функциональная структура поточной линии	
	5	Линия производства рыбных полуфабрикатов	
	6	Линии производства жареной рыбы	
	Лабораторная работа:		4
Изучение устройства и принципа работы аппаратов для обжаривания и запекания.			
Изучение устройства и принципа работы варочных аппаратов и бланширователей		4	
Тема 1.2. Производственные линии	Содержание учебного материала:		12
	1	Линия производства фаршированной рыбы	
	2	Линия производства рыбных пельменей	
	3	Линия производства котлет рыбных	
	4	Линия производства колбас и сосисок рыбных	
	5	Линия производства печеной рыбы	
	6	Линия производства салатов	
	Лабораторная работа:		4
Изучение устройства работы котлетного автомата			
Итого часов			182

3.3. Перечень контрольных вопросов междисциплинарного курса

1. Классификация полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.
2. Виды сырья, используемые в кулинарном производстве.
3. Полуфабрикаты.
4. Изготовление полуфабрикатов.
5. Подготовка вспомогательных материалов для кулинарного производства.
6. Технологическая схема производства жареной рыбы.
7. Технологическая схема производства печеной рыбы.
8. Технологическая схема производства фаршевых изделий.
9. Технологическая схема производства рыбных колбас и сосисок.
10. Натуральные кулинарные изделия.
11. Кулинарные изделия из рыбного фарша.
12. Технологическая схема производства котлет рыбных.
13. Технологическая схема производства рыбомучных изделий.

14. Технологическая схема производства замороженных вторых блюд.
15. Технологическая схема производства кулинарных изделий из икры рыб.
16. Технологическая схема производства рыбы в маринаде.
17. Технологическая схема производства котлет из кальмара.
18. Технологическая схема производства вареной осетровой рыбы.
19. Технологическая схема производства рыбных пельменей.
20. Технологическая схема производства рыбы в белом соусе.
21. Технологическая схема производства заливной рыбы.
22. Технологическая схема производства фаршированной рыбы.
23. Контроль качества - операционный, входной, приемочный, инспекционный.
24. Основные показатели качества продукции из биоресурсов.
25. Методы определения показателей качества продукции.
26. Значение контроля производства на предприятиях рыбной промышленности.
27. Влияние организации контроля технологических процессов на качество продукции.
28. Органолептический метод контроля качества.
29. Физический метод контроля качества.
30. Химический метод контроля качества.
31. Микробиологический метод контроля качества.
32. Классификация методов анализа. Стандартные методы анализа и их значение.
33. Органолептические методы анализа. Значение органолептических методов оценки качества сырья, вспомогательных материалов и продукции.
34. Органы чувств человека, их функциональные возможности.
35. Техника определения внешнего вида, вкуса, запаха, консистенции продукции.
36. Брак исправимый, неисправимый.
37. Методы отбора исходного образца от однородной партии продуктов.
38. Метод определения кислотности соусов и заливок.
39. Метод определения содержания хлористого натрия.
40. Метод определения содержания золы.
41. Стандартный метод определения жира.
42. Характеристика массового состава рыбы.
43. Биологические принципы консервирования. Биоз.
44. Биологические принципы консервирования. Анабиоз.
45. Биологические принципы консервирования. Ценоанабиоз.
46. Биологические принципы консервирования. Анабиоз.
47. Определение крупности помола поваренной соли.
48. Определение массовой доли воды при помощи прибора ВЧМ.
49. Определение размерно-массовых характеристик рыбы-сырца.
50. Посмертные изменения в тканях рыбы.
51. Что такое технологический поток.
52. Какие существуют принципы поточного производства.
53. Специализация интеграция технологических линий.
54. Классификация поточных линий рыбоперерабатывающих производств
55. Опишите состав и принцип работы технологической поточной линии жареной рыбы.
56. Из какого оборудования состоит технологическая поточная линия производства рыбных консервов.
57. Что такое функциональная структура поточной линии.
58. Как подбирают оборудование для линии рыбоперерабатывающих производств.
59. Что такое компоновка поточной линии.
60. Что такое коэффициент готовности технологической поточной линии.
61. Что такое коэффициент простоя технологической поточной линии.

62. Поточная линия производства жареной рыбы.
63. Поточная линия производства печеной рыбы.
64. Поточная линия производства пельменей рыбных.
65. Поточная линия производства рыбных колбас и сосисок.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология обработки водных биоресурсов»;

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

- посадочные места по количеству обучаемых;
- 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;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- специализированная мебель: шкаф для реактивов и препаратов, шкаф для хранения коллекций рыб.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. *Иванова Е. Е.* Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. <https://www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-moreproduktov-438611>
2. *Ким И. Н.* Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. <https://www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-ryby-i-rybnyh-produktov-sanitarnaya-obrabotka-437649>

Дополнительные источники:

1. *Абдульманов Х.А., Балькова Л.И., Сарайкина И.П.* Холодильные машины и установки, их эксплуатация – М.: Колос, 2006.
2. *Бредихин С.А.* Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. – М.: КолосС, 2005
3. *Галкина Н.В.* Технохимический контроль производства рыбы и рыбных продуктов. – М.: Колос, 2009.
4. *Биотехнология рационального использования гидробионтов: учебник/ под ред. О.Я. Мезеновой.* – СПб.: Лань, 2013.

5. Технология рыбы и рыбных продуктов /В.В.Баранов, И.Э. Бражная, В.А. Гроховский и др.; под ред. А.М.Ершова.- СПб.:Гиорд, 2006.
6. Технология рыбы и рыбных продуктов /С.А.Артюхова, В.В.Баранов, И.Э. Бражная, В.А. Гроховский и др.; под ред. А.М.Ершова. – М.: Колос, 2010.
7. Поздняковский В.М., Рязанова О.А., Каленик Т.К., Дацун В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.

Компьютерные и телекоммуникационные пособия

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

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Определять качество сырья и материалов для производства кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов	- правильность определения качественных признаков сырья и пищевых материалов;	Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на практических занятиях;
ПК 3.2. Разделять рыбу вручную и на машинах различными способами	- обоснованность выбора оптимального вида разделки; - правильность и точность выполнения ручных и механизированных технологических операций по разделке рыбы при соблюдении требований техники безопасности к ведению работ;	-тестирования; - результатов самостоятельной подготовки студентов. Оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной практики.
ПК 3.3. Определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов	-правильность выбора режима обработки рыбы и морепродуктов; - верность и точность определения параметров технологических процессов производства кулинарной продукции: - правильность установки и регулирования режимов обработки рыбы и морепродуктов;	
ПК 3.4. Выполнять основные и вспомогательные технологические операции по производству кулинарной продукции из	- правильность действий при выполнении технологических операций по: - ручной и машинной мойке рыбы; - сортировке рыбы по видам, размерам и качеству; - подготовке продукции к замораживанию;	Зачет по учебной практике. Квалификационный экзамен по профессиональ-

рыбы и морепродуктов.	- загрузке и выгрузке морозильного аппарата; - загрузке тепловых аппаратов; - выгрузке продукции тепловых аппаратов.	ному модулю.
-----------------------	--	--------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Осуществление выбора способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике. Наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы, «брейн-ринги» и т.п.)
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов и учебной практике.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Осуществление планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов, на практических занятиях и учебной практике.
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Результативность взаимодействия и работы в коллективе и команде;	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов, на практических занятиях

		и учебной практике.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Выполнение устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов, на практических занятиях и учебной практике.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях при работе в малых группах и учебной практике.
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов на учебной практике.

6. ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе за _____ / _____ учебный год
В рабочую программу по дисциплине «Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов» для специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании педагогического совета колледжа
протокол № _____ « ____ » _____ 20 ____ г.

Зам. директора по УМР _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)