

Министерство образования и науки Хабаровского края  
краевое государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Советско-Гаванский промышленно-технологический техникум»  
(КГБОУ СПО СГПТТ)

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

к самостоятельной работе студентов

по МДК. 01.01. Технология производства соленой, маринованной, пряной  
продукции и пресервов из водных биоресурсов

ПМ 01. Производство пищевой продукции из водных биоресурсов

по специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов



Советская Гавань, 2018

Рассмотрено

на заседании ПЦК Технологического цикла

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2018г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Шуваева Т.А.  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Согласовано с заместителем директора  
по УПР \_\_\_\_\_ Кочкарева Н.В.  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2018г.

Методические рекомендации составлены на основе:

- Рабочей программы по МДК. 01.01. Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов ПМ 01. Производство пищевой продукции из водных биоресурсов основной профессиональной образовательной программы подготовки по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов утвержденной заместителем директора по учебно-производственной работе;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Составители:

КГБ ПОУ СГПТТ, преподаватель общепрофессиональных дисциплин С.Н.  
Тиунова

Рецензент: Баранова А.В. технолог ООО «Посейдон» технолог, начальник цеха

*Фамилия, инициалы, звание, должность,*

<b>Содержание</b>	
Введение	
Пояснительная записка	
Разделы и темы программы	
Указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работ	
Самостоятельная работа № 1 по теме: Разделка рыбы для производства соленой, пряной, маринованной продукции и пресервов из водных биоресурсов	
Самостоятельная работа № 2 по теме: Оборудование для производства пресервов	
Самостоятельная работа № 3 по теме: Технология производства соленой продукции из водных биоресурсов	
Самостоятельная работа № 4 по теме: Технология производства пряной и маринованной продукции из водных биоресурсов	
Самостоятельная работа № 5 по теме: Производство пресервов из водных биоресурсов.	
Самостоятельная работа № 6 по теме: Условия и режимы хранения, сроки хранения и транспортировка соленой, пряной, маринованной продукции и пресервов из водных биоресурсов	
Список рекомендуемой литературы	

## Введение

Программа профессионального модуля **ПМ 01. Производство пищевой продукции из водных биоресурсов** МДК 01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство пищевой продукции из водных биоресурсов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- определять качество сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;
- выполнять основные, ручные и механизированные технологические операции, по производству пищевой продукции из водных биоресурсов;
- оформлять документы, удостоверяющие качество продукции;

### **уметь:**

- вести технологические процессы производства пищевой продукции в соответствии с нормативной документацией;
- анализировать причины брака и выпуска продукции пониженного качества;
- проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;

- составлять маркировку транспортной и потребительской тары с пищевой продукцией;
- давать заключение о сортности продукции по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных документов;
- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
- производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;
- осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;

**знать:**

- об основных направлениях и перспективах производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
- основные виды пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, копченая, вяленая, сушеная, консервированная, соленая, маринованная, пряная и пресервы;
- о значении холода в рыбообработывающей промышленности;
- сущность процесса и способы размораживания мороженой продукции;
- сущность технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
- требования к качеству сырья, материалов и основных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
- виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования;
- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;
- пороки продукции и способы их предупреждения;
- принципы организации, методы и способы теххимического контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;
- правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;
- типовые схемы контроля производства пищевой продукции;

### Пояснительная записка

Данная методическая разработка предназначена для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентами. Самостоятельная работа подразумевает получение и закрепление знаний по некоторым вопросам программы. Знания, полученные при самостоятельном изучении вопросов некоторых тем, позволяют студентам расширить кругозор, кроме этого самостоятельное восприятие материала по профессиональному модулю позволяет воспитать в сознании студента необходимость работы со специализированной литературой.

Самостоятельная работа студентов представляет собой теоретические и практические задания, выполняется в виде конспекта, схем по предлагаемой тематике. Приветствуется выполнение заданий, не предусмотренных в данной методразработке, самостоятельно изучаемые материалы могут быть зачтены и учтены в выставлении оценок по итогам семестра. Выполнение заданий по самостоятельной работе является обязательным, которые проверяются как отчетный материал студента.

Методическая разработка содержит материалы помогающие сориентироваться для выполнения самостоятельной работы и список рекомендуемой литературы. На внеаудиторную самостоятельную работу по МДК 01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов - 132 часов

#### Указания к выполнению ВСР

1. Выполнение задания следует излагать подробно и аккуратно.
2. После получения проверенной преподавателем работы студент должен в этой же тетради исправить все отмеченные ошибки и недочеты. Вносить исправления в сам текст работы после ее проверки запрещается.
3. Оценивание индивидуальных образовательных достижений по результатам выполнения ВСР производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

## Разделы и темы программы

Наименование раздела (МДК)	Тема самостоятельной работы	Форма выполнения	Кол-во часов на тему
Тема 1.1. Разделка рыбы для производства соленой, пряной, маринованной продукции и пресервов из водных биоресурсов	Способы разделки рыбы	Составление кроссворда по теме	15
Тема 1.2. Оборудование для производства пресервов	Современное оборудование для производства соленой, пряной, маринованной продукции и пресервов	Составление конспекта по теме	15
Тема 1.3. Технология производства соленой продукции из водных биоресурсов	Современные технологии при производстве продукции из водных биоресурсов	Подготовить компьютерную презентацию	12
Тема 1.4. Технология производства пряной продукции из водных биоресурсов	Производство пряной продукции из водных биоресурсов	Заполнить шаблон технологической схемы. Составить технологическую карту	10
Тема 1.5. Технология производства маринованной продукции из водных биоресурсов	Производство маринованной продукции из водных биоресурсов	Составить тесты и эталоны ответов к ним	15
Тема 1.6. Производство пресервов из водных биоресурсов.	Новые виды технологий при производстве пресервов из водных биоресурсов	Написать реферат по предложенным темам	20
Тема 1.7 Тара. Вспомогательные материалы.	Современные виды тары, и упаковочных материалов применяемые в производстве рыбной продукции. Новые виды консервирующих и вкусовых веществ, применяемых в производстве соленой, пряной, маринованной продукции и пресервов	Подготовить компьютерную презентацию	15
Тема 1.8 Санитарно - гигиенические требования к производству соленой, пряной, маринованной продукции и пресервов	Вредители рыбных продуктов и меры борьбы с ними	Составление конспекта по теме	15
Тема 1.9 Условия и режимы хранения, сроки хранения и транспортировка соленой, пряной, маринованной продукции и пресервов из водных биоресурсов	Санитарно-гигиенические требования к производственным холодильным камерам хранения	Решение производственных ситуаций Подготовить компьютерная презентация	15
Итого			132

**Указания по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ**  
**Самостоятельная работа №1**  
**По теме: Способы разделки рыбы**

**Задание:** Составление кроссворда по теме

Кроссворд – игра-задача, в которой фигура из рядов пустых клеток заполняется перекрещивающимися словами со значениями, заданными по условиям игры.

**Этапы работы над составлением кроссворда**

*1 этап – проектировочный*

Определение темы, содержания, этапы работы над предстоящим проектом, методы исследования, способы оформления результатов и формы их предъявления.

*2 этап – содержательный*

Просматриваем и изучаем необходимый материал, как в лекциях, так и в дополнительных источниках информации. Составляем список слов отдельно по направлениям. Составляем вопросы к отобранным словам. Проверяем орфографию текста, соответствие нумерации. Оформляем готовый кроссворд

**Общие требования при составлении кроссвордов**

При составлении кроссвордов необходимо придерживаться принципов наглядности и доступности:

- не допускается наличие "плашек" (незаполненных клеток) в сетке кроссворда;
- не допускаются случайные буквосочетания и пересечения;
- загаданные слова должны быть именами существительными в именительном падеже единственного числа;
- двухбуквенные слова должны иметь два пересечения;
- трехбуквенные слова должны иметь не менее двух пересечений;
- не допускаются аббревиатуры (ЦПУ, ОП и т.д.), сокращения (матплата и др.);
- не рекомендуется большое количество двухбуквенных слов;
- все тексты должны быть написаны разборчиво, желательно отпечатаны.

**Требования к оформлению**

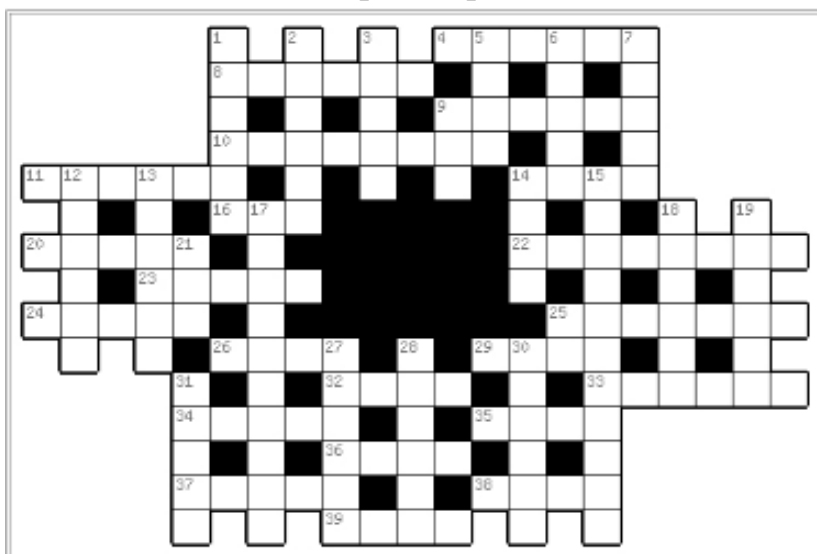
- на каждом листе должна быть фамилия автора, а также название данного кроссворда (оформляется как колонтитул);
- рисунок кроссворда должен быть четким;
- сетки всех кроссвордов должны быть выполнены в двух экземплярах: (1-й экз. - с заполненными словами; 2-й экз. - только с цифрами позиций);
- ответы на кроссворд оформляются отдельно.

Ориентировочное время на подготовку — 10 ч, максимальное количество баллов — 4.



## Виды кроссвордов

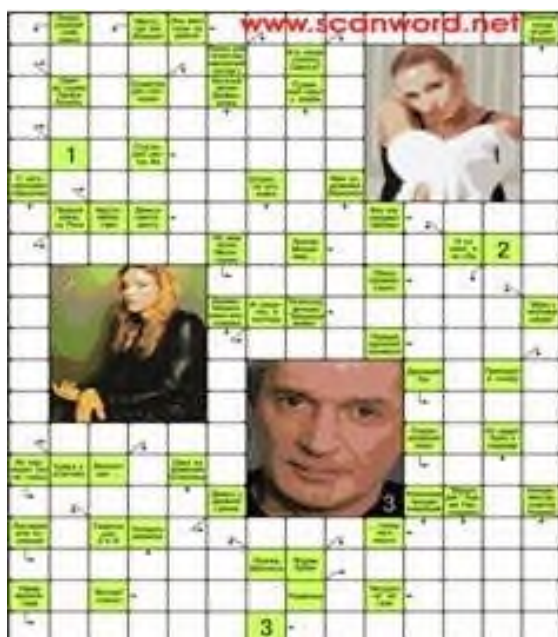
Рис 1. Классический кроссворд



### Классический кроссворд

Рисунок данного кроссворда имеет, как правило, двух- или четырехстороннюю симметрию. Желательно, минимум, два пересечения, а в идеале, одиночные черные блоки, соприкасающиеся по диагонали. Бывают открытые кроссворды, т.е. черные блоки имеются и снаружи или закрытые - снаружи кроссворда только буквы.

Рис. 2 Сканворд



### Сканворд

Вопросы к словам записываются внутри сетки, в клетках. Соответствие вопросов словам указывается стрелками. Если стрелки только горизонтальные и вертикальные - тип сканворда готика. Если есть стрелки и по диагонали, то италика.

Рис. 3 Филлворд

у	а	з	у	г	о	л	ь	в
м	р	н	о	с	н	о	л	ы
н	о	ж	е	т	ь	т	и	ч
д	е	л	н	и	е	а	о	е
у	с	е	н	п	л	е	м	ь
м	м	а	и	е	о	щ	а	д

Филлворд

Данный тип кроссворда представляет из себя поле заполненное буквами. Во всём этом скоплении букв необходимо отыскать слова, которые приведены рядом в виде списка. Филлворды бывают двух типов: венгерские и немецкие. Венгерские предполагают направление слова в любом направлении, в том числе по ломаной линии. В данном типе филлворда одна буква может быть использована один раз.

#### **Составление условий (толкований) кроссворда.**

- Во-первых, они должны быть строго лаконичными. Не следует делать их пространными, излишне исчерпывающими, многословными, несущими избыточную информацию.
- Во-вторых, старайтесь подать слово с наименее известной стороны.
- В - третьих, просмотрите словари: возможно, в одном из них и окажется наилучшее определение. В определениях не должно быть однокоренных слов.

#### **Этапы составления кроссворда.**

- Сделать анализ учебного текста по теме занятия;
- Составить список слов изучаемого учебного материала;
- Выбрать наиболее подходящий тип кроссворда;
- Поиск и составление вопросов к терминам, понятиям, определения;
- Вычерчивание рисунка сетки;
- Нумерация рисунка сетки;
- Печать текстов вопросов и ответов;
- Орфографическая проверка текстов.

- Проверка текстов на соответствие нумерации.
- Печать кроссворда.

Оценка решения кроссворда.

Тематические кроссворды, содержащие вопросы конкретного раздела изучаемого предмета, обычно состоят из 15-20 слов, а итоговые доходят до 25. Согласно действующей пяти балльной системе оценивания знаний разработана шкала оценки знаний.

### **Создание кроссвордов с применением Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.**

Кроссворды можно составлять тремя способами: использование программ: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

#### **1. Первый способ: Создание кроссворда в Microsoft Word.**

##### Основные приемы

- Создание сетки графическим методом; при этом все элементы должны быть сгруппированы;
- Создание сетки табличным методом; при этом границы ненужных ячеек стираются
- Номера либо вставляют непосредственно в ячейки, либо записывают рядом с соответствующими ячейками
- Задания к кроссворду могут быть расположены обычным способом или оформлены в виде выносок к соответствующим клеткам.

##### Требования к созданию кроссворда в MS Word.

- Наличие сетки.
- Наличие нумерации.
- Наличие грамотно сформулированных заданий к кроссворду.
- Наглядное оформление и расположение кроссворда на странице

##### ***Достоинства метода:***

Возможность многократной распечатки.

Независимость от компьютера при использовании.

Простота реализации.

##### ***Недостатки метода:***

Неэффективная возможность использования в электронном виде.

Невозможность автоматизации проверки результата.

Создается в основном только для работы на бумаге.

#### **2. Второй способ. Создание кроссворда в Microsoft PowerPoint.**

##### Основные приемы

- Создание сетки табличным методом; при этом границы ненужных ячеек стираются;

- Номера либо вставляют непосредственно в ячейки, либо записывают рядом с соответствующими ячейками
- Задания к кроссворду могут быть расположены обычным способом или на каждый вопрос отводится отдельный слайд.
- Решение кроссворда должно быть организовано автоматически, с использованием гиперссылок.

#### ***Требования к созданию кроссворда в Microsoft PowerPoint.***

- Наличие сетки.
- Наличие нумерации.
- Наличие грамотно сформулированных заданий к кроссворду.
- Наглядное оформление и расположение кроссворда на слайде.
- Наличие возможности выбора верного ответа и присутствие неверных ответов с гиперссылками на автоматическое появление правильного ответа в сетке и переход на слайд неверно при выборе неверного ответа.

#### ***Достоинства метода:***

Возможность многократного использования.

Эффективная возможность использования в электронном виде.

Возможность использования в обучающих целях.

#### ***Недостатки метода:***

Невозможность распечатки.

Зависимость от компьютера.

Трудность в реализации.

Проверка результата происходит при выборе ответов, до тех пор пока ученик не справится с заданием.

### **3. Третий способ. Создание кроссворда в Microsoft Excel.**

#### ***Основные приемы***

- Сетка кроссворда создается путем обозначения границ ячеек и настройки их ширины и высоты таким образом, чтобы они получились квадратными.
- Задания к кроссворду могут быть расположены обычным образом или оформлены в виде примечаний к ячейкам, в которых находится нумерация.
- Проверка правильности разгадывания кроссворда может быть осуществлена с помощью условного форматирования (например, если в ячейку введена правильная буква, то ячейка заливается определенным цветом или идет подсчет верных букв в словах).

#### ***Требования к созданию кроссворда в Microsoft Excel.***

- Наличие сетки.
- Наличие нумерации.
- Наличие грамотно сформулированных заданий к кроссворду.

- Наглядное оформление и расположение кроссворда на рабочем листе.
- Наличие проверки правильности решения кроссворда.

***Достоинства метода:***

Возможность многократной распечатки.

Возможность размещения большого по размерам кроссворда.

Возможность автоматизации проверки результата.

Создается для работы не только на бумаге, но и в электронном виде.

Эффективная возможность использования в электронном виде.

***Недостатки метода:***

Зависимость от компьютера при использовании.

Настройки проверки требует определенных знаний.

## **Самостоятельная работа №2**

### **По теме: Современное оборудование для производства соленой, пряной, маринованной продукции и пресервов**

Задание: Подготовить конспект

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и ответы на контрольные вопросы по теме «Оборудование для производства соленой продукции и пресервов из водных биоресурсов»

Можно использовать электронный ресурс [1,2,3,4]

Контрольные вопросы:

1. Какие опасные и вредные факторы могут возникнуть на рабочем месте?
2. Что относится к микроклимату производственных помещений и его влияние на организм человека?
3. Какие виды инструктажей по охране труда проводятся на предприятиях?
4. Какие мероприятия, проводимые на рабочем месте, способствуют снижению травматизма?
5. Как обеспечивается электробезопасность на рабочем месте?

## **Самостоятельная работа №3**

### **По теме: Современные технологии в производстве продукции из водных биоресурсов**

Задание: Подготовить презентацию.

***Пример тем:***

1. «Современные технологии в производстве соленой продукции из водных биоресурсов».
2. «Современные технологии при производстве икры из лососевых и осетровых пород рыб».

### 3. «Современные технологии при производстве икры из макруруса».

Материалы-презентации готовятся студентом в виде слайдов с использованием программы Microsoft PowerPoint. В качестве материалов-презентаций могут быть представлены результаты любого вида внеаудиторной самостоятельной работы, по формату соответствующие режиму презентаций.

Затраты времени на создание презентаций зависят от степени трудности материала по теме, его объёма, уровня сложности создания презентации, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем.

Дополнительное задание по созданию материалов-презентаций вносится в карту самостоятельной работы в динамике учебного процесса по мере необходимости и представляются на контроль на практических занятиях.

- изучить материалы темы, выделяя главное и второстепенное;
- установить логическую связь между элементами темы;
- представить характеристику элементов в краткой форме;
- выбрать опорные сигналы для акцентирования главной информации и отобразить в структуре работы;
- оформить работу и предоставить к установленному сроку.

#### ***Правила шрифтового оформления:***

- Шрифты с засечками читаются легче, чем гротески (шрифты без засечек);
- Для основного текста не рекомендуется использовать прописные буквы.
- Шрифтовой контраст можно создать посредством: размера шрифта, толщины шрифта,

начертания, формы, направления и цвета.

#### ***Правила выбора цветовой гаммы.***

- Цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов.
- Существуют не сочетаемые комбинации цветов.
- Черный цвет имеет негативный (мрачный) подтекст.
- Белый текст на черном фоне читается плохо (инверсия плохо читается).

#### ***Общие правила оформления презентации***

##### ***Титульный лист***

1. Название презентации.
2. Автор: ФИО, студента, место учебы, год.

***Второй слайд*** «Содержание» - список основных вопросов, рассматриваемых в содержании.

Лучше оформить в виде гиперссылок (для интерактивности презентации).

##### ***Заголовки***

1. Все заголовки выполнены в едином стиле (цвет, шрифт, размер, начертание).

2. В конце точка не ставится.
3. Анимация, как правило, не применяется.

#### Текст

1. Форматируется по ширине.
2. Размер и цвет шрифта подбираются так, чтобы было хорошо видно.
3. Подчеркивание не используется, т.к. оно в документе указывает на гиперссылку.
4. Элементы списка отделяются точкой с запятой. В конце обязательно ставится точка.

#### ***Форма контроля и критерии оценки***

Презентацию необходимо предоставить для проверки в электронном виде.

«Отлично» - если презентация выполнена аккуратно, примеры проиллюстрированы, полностью освещены все обозначенные вопросы.

«Хорошо» - работа содержит небольшие неточности.

«Удовлетворительно» - презентация выполнена неаккуратно, не полностью освещены заданные вопросы.

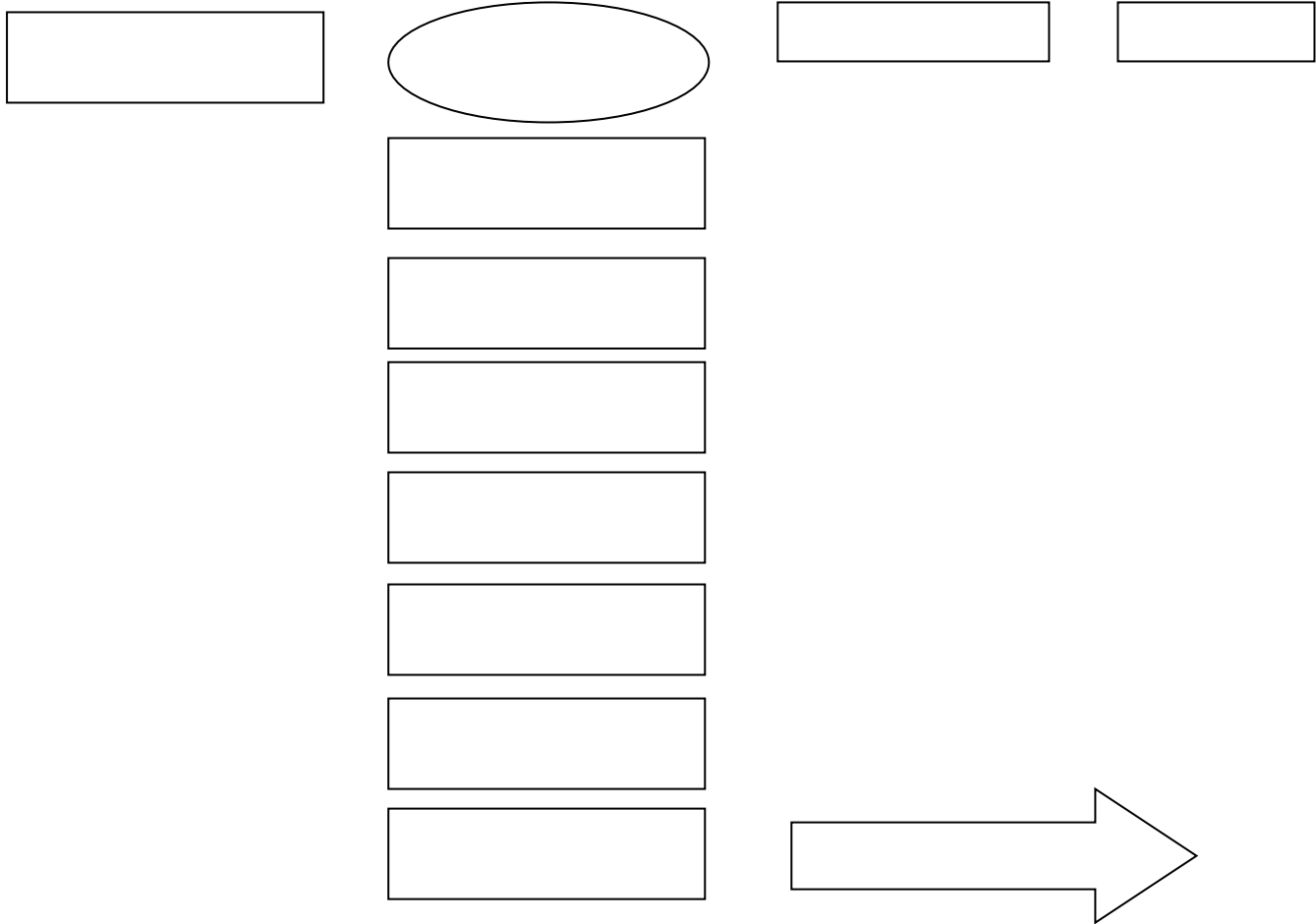
«Неудовлетворительно» - работа выполнена небрежно, не соблюдена структура, отсутствуют иллюстрации.

## Самостоятельная работа №4

### По теме: Технология производства пряной продукции из водных биоресурсов

Задание №1: Заполнить шаблон технологической схемы.

Инструкция по выполнению самостоятельной работы. Внимательно прочитать текст лекции или соответствующий параграф учебника. Продумать последовательность технологических операций по производству пряной рыбной продукции. Заполнить пустые ячейки схемы.



#### **Форма контроля и критерии оценки.**

Задание должно быть выполнено в тетради для самостоятельных работ на отдельной странице.

«Отлично» выставляется в случае, когда все технологические операции подробно описаны указаны в правильном порядке.

«Хорошо» выставляется в случае, если указана правильная последовательность технологических операций, но операции описаны кратко.

«Удовлетворительно» - в случае, если допущены ошибки при описании технологических операций.

«Неудовлетворительно» - указана неправильная последовательность технологических операций.



Задание №2: Составить технологическую карту производства пряной продукции «Сельдь тихоокеанская пряного посола» используя смесь пряностей 720016 «Балтийская» компании OMEGA.

**Рекомендации по выполнению работы:**

1. Основанием для составления технологической карты на изготовление пряной рыбной продукции является сборник технологических инструкций и рецептов, в котором даны содержание и необходимые нормы закладки продуктов, выхода полуфабрикатов и готовой продукции.

В случае, если данная продукция является фирменным или новым, и официального рецепта для его приготовления не имеется, то на него необходимо составить технико-технологическую карту, содержание которой идентично содержанию обычной технологической карты.

2. Руководствуясь рецептурой, укажите в технологической карте список продуктов, необходимых для приготовления данной продукции, нормы закладки сырья и весового содержания полуфабриката и готовой продукции в кг. Это позволит определить общее количество продуктов, необходимых для приготовления расчетного количества пряной продукции.

Сделайте продуктовый расчет продукции. В случае, когда для приготовления продукции требуются какие либо уникальные условия или требования к качеству ингредиентов, то их так же отразите в технологической карте.

3. Подробно, в пошаговом режиме опишите технологию приготовления. Укажите нормы времени, затрачиваемое для выполнения каждого шага и общее время, необходимое для изготовления данной продукции.

4. В технологической карте отразите условия и срок хранения готовой продукции.

5. Составляя карту, придерживайтесь требований ТУ 10.20.23-196-37676459 2017 РЫБА СОЛЕНАЯ И ПРЯНОГО ПОСОЛА (взамен ТУ 9262-196-37676459-2013). В нем регламентируется содержание требований предъявляемых к продукции пряного посола.

6. Технологическая карта подписывается начальником производства, утверждается руководителем предприятия рыбного производства.

**Форма контроля и критерии оценки**

Задание необходимо выполнить в тетради или листах «А4», в предложенном бланке технологической карты.

«Отлично» - Технологическая карта составлена, верно, все действия записаны точно, без помарок.

«Хорошо» - Технологическая карта составлена, верно, в действиях допущены неточности.

«Удовлетворительно» - Технологическая карта составлена, с ошибками и помарками.

«Неудовлетворительно» - Технологическая карта составлена, с ошибками, не верно.

**Самостоятельная работа №5**  
**По теме: Производство маринованной продукции из водных биоресурсов.**

*Задание: Составить тесты и эталоны ответов к ним*

**Инструкция по выполнению самостоятельной работы**

*Составление тестов и эталонов ответов к ним* – это вид самостоятельной работы студента по закреплению изученной информации путем ее дифференциации, конкретизации, сравнения и уточнения в контрольной форме (вопроса, ответа).

В ходе выполнения задания необходимо составить как сами тесты, так и эталоны ответов к ним. Тесты могут быть различных уровней сложности, целесообразно предоставлять студенту в этом свободу выбора, главное, чтобы они были в рамках темы. Задание оформляется письменно.

Затраты времени на составление тестов по теме .

При составлении тестов и эталонов ответов к ним необходимо:

- изучить информацию по теме;
- провести ее системный анализ;
- создать тесты;
- создать эталоны ответов к ним;
- представить на контроль в установленный срок.

***Форма контроля и критерии оценки***

Формой контроля выполнения самостоятельной работы является тестирование по теме самостоятельной работы.

- соответствие содержания тестовых заданий теме;
- включение в тестовые задания наиболее важной информации;
- разнообразие тестовых заданий по уровням сложности;
- наличие правильных эталонов ответов;
- тесты представлены на контроль в срок.

## Самостоятельная работа № 6 по теме: Новые виды технологий при производстве пресервов из водных биоресурсов

Задание: Написать реферат по одной из предложенных тем

### Темы:

1. Современные технологии при производстве пресервов в различных соусах и заливках;
2. Новые виды рецептур при производстве пресервов «Матье - ассорти горбуша-сельдь филе-кусочки в масле» из мороженого сырья;
3. Новые виды рецептур при производстве пресервов «Молоки лососевых рыб в горчичном соусе и ароматизированном масле»;
4. Органолептические, физико-химические и микробиологические требования, предъявляемые к качеству пресервов из водных биоресурсов;
5. Новые производственные технологии по применению созревателей, при производстве пресервов

### *Инструкция по выполнению самостоятельной работы*

*Реферат* – краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме.

Изложение материала носит проблемно-тематический характер, показываются различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему. Содержание реферата должно быть логичным. Объём реферата, как правило, от 5 до 15 машинописных страниц. Темы реферата приведены выше.

Перед началом работы над рефератом следует наметить план и подобрать литературу. Прежде всего, следует пользоваться литературой, рекомендованной учебной программой, а затем расширить список источников, включая и использование специальных журналов, где имеется новейшая научная информация.

### *Структура реферата:*

–Титульный лист.

–Оглавление.

–Введение (дается постановка вопроса, объясняется выбор темы, её значимость и актуальность, указываются цель и задачи реферата, даётся характеристика используемой литературы).

1. Основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему или одну из её сторон и логически являются продолжением друг друга).

–Заключение (подводятся итоги и даются обобщённые основные выводы по теме реферата, делаются рекомендации).

–Список литературы.

В списке литературы должно быть не менее 8–10 различных источников. Допускается включение таблиц, графиков, схем, как в основном тексте, так и в качестве приложений.

**Критерии оценки реферата:** соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата.

Рефераты могут быть представлены на теоретических занятиях в виде выступлений.

### ***Работа над введением***

Введение – одна из составных и важных частей реферата. При работе над введением необходимо опираться на навыки, приобретенные при написании изложений и сочинений. В объеме реферата введение, как правило, составляет 1-2 машинописные страницы. Введение обычно содержит вступление, обоснование актуальности выбранной темы, формулировку цели и задач реферата, краткий обзор литературы и источников по проблеме, историю вопроса и вывод.

**Вступление** – это 1-2 абзаца, необходимые для начала. Желательно, чтобы вступление было ярким, интригующим, проблемным, а, возможно, тема реферата потребует того, чтобы начать, например, с изложения какого-то определения, типа «политические отношения – это...».

**Обоснование актуальности выбранной темы** - это, прежде всего, ответ на вопрос: «почему я выбрал(а) эту тему реферата, чем она меня заинтересовала?». Можно и нужно связать тему реферата с современностью.

**Краткий обзор литературы и источников по проблеме** – в этой части работы над введением необходимо охарактеризовать основные источники и литературу, с которой автор работал, оценить ее полезность, доступность, высказать отношение к этим книгам.

**История вопроса** – это краткое освещение того круга представлений, которые сложились в науке по данной проблеме и стали автору известны. **Вывод** – это обобщение, которое необходимо делать при завершении работы над введением.

### ***Требования к содержанию реферата***

Содержание реферата должно соответствовать теме, полно ее раскрывать. Все рассуждения нужно аргументировать. Реферат показывает личное отношение автора к излагаемому. Следует стремиться к тому, чтобы изложение было ясным, простым, точным и при этом выразительным. При изложении материала необходимо соблюдать общепринятые правила:

— не рекомендуется вести повествование от первого лица единственного числа (такие утверждения лучше выражать в безличной форме);

- при упоминании в тексте фамилий обязательно ставить инициалы перед фамилией;
- каждая глава (параграф) начинается с новой строки;
- при изложении различных точек зрения и научных положений, цитат, выдержек из литературы, необходимо указывать источники, т.е. приводить ссылки.

### ***Правила оформления ссылок***

В реферате сведения об использованной литературе приводятся чаще всего в скобках после слов, к которым относятся. В скобках сначала указывается номер книги в списке литературы, а затем через запятую страница. Если ссылка оформляется на цитату из многотомного сочинения, то после номера книги римской цифрой указывается номер тома, а потом номер страницы. Примеры: (1,145); (4,II,38).

### ***Работа над заключением***

Заключение – самостоятельная часть реферата. Оно не должно быть переложением содержания работы. Заключение должно содержать:

- основные выводы в сжатой форме;
- оценку полноты и глубины решения тех вопросов, которые вставали в процессе изучения темы.

Объем 1-2 машинописных или компьютерных листа формата А4.

### ***Оформление приложения***

Приложение помещается после заключения и включает материалы, дополняющие основной текст реферата. Это могут быть таблицы, схемы, фрагменты источников, иллюстрации, фотоматериалы, словарь терминов, афоризмы, изречения, рисунки и т.д.

Примеры оформления:

Приложение 1. Терминологический словарь “Способы посола продукции из водных биоресурсов”.

Приложение 2. Схема производства соленой зернистой икры

Приложение 3. Технологическая инструкция по изготовлению соленой продукции.

В тексте реферата необходимо делать примечания. Пример: (см. приложение 1, С.21).

Приложение является желательным, но не обязательным элементом реферата.

### ***Правила оформления библиографических списков***

Список литературы помещается в конце реферата и пронумеровывается.

Сведения о книгах в списке литературы излагаются в алфавитном порядке.

Сведения о книге даются в следующем порядке:

автор (фамилия, инициалы);

название, подзаголовок;

выходные данные (место издания, издательство и год издания).

**Пример:** Шульгин Ю.П., Шульгина Л.В., Петров В.А. Ускоренная биотическая оценка качества и безопасности сырья и продуктов из водных биоресурсов: моногр. – Владивосток: ТГЭУ, 2006. – 124 с

Если речь идет о статье, напечатанной в сборнике, журнале или газете, то после автора и названия публикации указываются:

название сборника, журнала, газеты;

место издания и год издания (если сборник);

год, номер журнала или дата выхода газеты, страница.

**Пример:** Студенцова Н.А. Функциональные продукты питания из гидробионтов // Пищевая промышленность. – 2013. – № 11. – С. 80–81

В библиографическом описании не разрешается сокращать фамилии авторов, а также заглавия книг и статей. Сокращаются только названия городов: Москва (М.), Санкт-Петербург (СПб.). Названия остальных городов пишутся без сокращений.

Если книга издавалась параллельно в двух городах, названия их приводятся через точку с запятой.

### ***Требования к оформлению реферата***

Текст работы пишется разборчиво на одной стороне листа (формата А4) с широкими полями слева, страницы пронумеровываются. При изложении материала нужно четко выделять отдельные части (абзацы), главы и параграфы начинать с новой страницы, следует избегать сокращения слов.

Если работа набирается на компьютере, следует придерживаться следующих правил (в дополнение к вышеуказанным):

набор текста реферата необходимо осуществлять стандартным 12 шрифтом;

заголовки следует набирать 14 шрифтом ( выделять полужирным) ;

межстрочный интервал полуторный;

разрешается интервал между абзацами;

отступ в абзацах 1-2 см.;

поле левое 2,5 см., остальные 2 см.;

нумерация страницы снизу или сверху посередине листа;

объем реферата 20-24 страницы.

### ***Подготовка к защите и порядок защиты реферата***

Необходимо заранее подготовить тезисы выступления (план-конспект).

#### **Порядок защиты реферата:**

1. Краткое сообщение, характеризующее задачи работы, ее актуальность, полученные результаты, вывод и предложения.

2. Ответы студента на вопросы преподавателя.

3. Отзыв руководителя-консультанта о ходе выполнения работы.

***Советы студенту при защите реферата:***

На всю защиту реферата отводится чаще всего около 15 минут. При защите постарайтесь соблюсти приведенные ниже рекомендации.

–Вы должны вспомнить материал максимально подробно, и это должно найти отражение в схеме Вашего ответа. Но тут, же необходимо выделить главное, что наиболее важно для понимания материала в целом, иначе Вы сможете проговорить все 15 минут и не раскрыть существа вопроса. Особенно строго следует отбирать примеры и иллюстрации.

–Вступление должно быть очень кратким. Строго следите за точностью своих выражений и правильностью употребления терминов.

–Не пытайтесь рассказать побольше за счет ускорения темпа, но и не мямлите.

– Не демонстрируйте излишнего волнения и не напрашивайтесь на сочувствие. Будьте особенно внимательны ко всем вопросам преподавателя, не бойтесь дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь Вам или сэкономить время.

– Прежде чем отвечать на дополнительный вопрос, необходимо сначала правильно его понять. Для этого нужно хотя бы немного подумать, иногда переспросить, уточнить: правильно ли Вы поняли поставленный вопрос. И при ответе следует соблюдать тот же принцип экономности мышления, а не высказывать без разбора все, что Вы можете сказать.

– Будьте доброжелательны и тактичны.

## *Образец оформления содержания*

---

Содержание	
Введение .....	3
Глава 1.	
1.1. ....	5
1.2. ....	7
1.3. ....	9
Глава 2.	
2.1. ....	11
2.2. ....	13
Глава 3.	
3.1. ....	15
3.2. ....	18
3.3. ....	21
Заключение .....	22
Приложение .....	23
Список используемой литературы .....	24

## *План-график работы над рефератом*

<b>Этапы работы</b>	<b>Содержание работы студента</b>	<b>Форма отчетности студента</b>	<b>Содержание работы преподавателя</b>
1. Вводный	Выбор темы реферата, поиск и ознакомление с литературой, формулирование цели и задач работы, составление плана	Вариант плана, цель и задачи работы, список литературы	Консультация, коррекция деятельности, проверка плана реферата и списка литературы
2. Основной	Работа над основным содержанием и заключением реферата	Краткие тезисы, подробный план работы, черновые записи	Устное собеседование, индивидуальная консультация, коррекция
3. Заключительный	Оформление реферата	Завершенный реферат	Проверка, рецензирование работы, возврат реферата
4. Защита реферата	Подготовка к защите	Защита реферата	Принятие защиты реферата



## Образец оформления титульного листа к реферату

Министерство образования и науки Хабаровского края  
краевое государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Советско-Гаванский промышленно-технологический техникум»  
(КГБОУ СПО СГПТТ)

### Реферат

по МДК.01.02 «Технология производства соленой, пряной, маринованной продукции и  
пресервов из водных биоресурсов»  
Тема «.....»

Выполнил:  
Проверил: преподаватель

Советская Гавань  
2018

#### ***Форма контроля и критерии оценки реферата.***

Рефераты выполняются на листах формата А4 в соответствии с представленными в методических рекомендациях требованиями.

«***Отлично***» выставляется в случае, когда объем реферата составляет 10-12 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, полностью раскрыта тема реферата, отражена точка зрения автора на рассматриваемую проблему, реферат написан грамотно, без ошибок. При защите реферата студент продемонстрировал отличное знание материала работы, приводил соответствующие доводы, давал полные развернутые ответы на вопросы и аргументировал их.

«***Хорошо***» выставляется в случае, когда объем реферата составляет 8-10 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, встречаются небольшие опечатки, полностью раскрыта тема реферата, отражена точка зрения автора на рассматриваемую проблему, реферат написан грамотно. При защите реферата студент продемонстрировал хорошее знание материала работы, приводил соответствующие доводы, но не смог дать полные развернутые ответы на вопросы и привести соответствующие аргументы.

«***Удовлетворительно***» - в случае, когда объем реферата составляет менее 8 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема реферата раскрыта неполностью, не отражена точка зрения автора на рассматриваемую проблему,

реферат написан с ошибками. При защите реферата студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог привести соответствующие доводы и аргументировать на свои ответы.

**«Неудовлетворительно»** - в случае, когда объем реферата составляет менее 5 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема реферата не раскрыта, не отражена точка зрения автора на рассматриваемую проблему, много ошибок в построении предложений. При защите реферата студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог раскрыть тему не отвечал на вопросы.

### **Самостоятельная работа № 7 по теме:**

**«Современные виды тары, и упаковочных материалов применяемые в производстве рыбной продукции». «Новые виды консервирующих и вкусовых веществ, применяемых в производстве соленой, пряной, маринованной продукции и пресервов»**

*Задание:* Подготовить компьютерную презентацию

Материалы-презентации готовятся студентом в виде слайдов с использованием программы Microsoft PowerPoint. В качестве материалов-презентаций могут быть представлены результаты любого вида внеаудиторной самостоятельной работы, по формату соответствующие режиму презентаций.

Затраты времени на создание презентаций зависят от степени трудности материала по теме, его объёма, уровня сложности создания презентации, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку – 1,5 ч, максимальное количество баллов – 2.

Дополнительное задание по созданию материалов-презентаций вносятся в карту самостоятельной работы в динамике учебного процесса по мере необходимости и представляются на контроль на практических занятиях.

- изучить материалы темы, выделяя главное и второстепенное;
- установить логическую связь между элементами темы;
- представить характеристику элементов в краткой форме;
- выбрать опорные сигналы для акцентирования главной информации и отобразить в структуре работы;
- оформить работу и предоставить к установленному сроку.

#### ***Правила шрифтового оформления:***

- Шрифты с засечками читаются легче, чем гротески (шрифты без засечек);
- Для основного текста не рекомендуется использовать прописные буквы.

- Шрифтовой контраст можно создать посредством: размера шрифта, толщины шрифта, начертания, формы, направления и цвета.

#### ***Правила выбора цветовой гаммы.***

- Цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов.
- Существуют не сочетаемые комбинации цветов.
- Черный цвет имеет негативный (мрачный) подтекст.
- Белый текст на черном фоне читается плохо (инверсия плохо читается).

#### ***Общие правила оформления презентации***

##### ***Титульный лист***

1. Название презентации.
2. Автор: ФИО, студента, место учебы, год.

***Второй слайд*** «Содержание» - список основных вопросов, рассматриваемых в содержании.

Лучше оформить в виде гиперссылок (для интерактивности презентации).

##### ***Заголовки***

1. Все заголовки выполнены в едином стиле (цвет, шрифт, размер, начертание).
2. В конце точка не ставится.
3. Анимация, как правило, не применяется.

##### ***Текст***

1. Форматируется по ширине.
2. Размер и цвет шрифта подбираются так, чтобы было хорошо видно.
3. Подчеркивание не используется, т.к. оно в документе указывает на гиперссылку.
4. Элементы списка отделяются точкой с запятой. В конце обязательно ставится точка.

#### ***Форма контроля и критерии оценки***

Презентацию необходимо предоставить для проверки в электронном виде.

«Отлично» - если презентация выполнена аккуратно, примеры проиллюстрированы, полностью освещены все обозначенные вопросы.

«Хорошо» - работа содержит небольшие неточности.

«Удовлетворительно» - презентация выполнена неаккуратно, не полностью освещены заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» - работа выполнена небрежно, не соблюдена структура, отсутствуют иллюстрации.

**Самостоятельная работа № 8 по теме: «Вредители рыбных продуктов и меры борьбы с ними»**

Задание: Подготовить конспект

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и ответы на контрольные вопросы по теме «Вредители рыбных продуктов и меры борьбы с ними»

Можно использовать электронный ресурс [1,2,3,4]

Контрольные вопросы:

1. Какие специализированные вредители повреждают овощные культуры?
2. Указать наиболее распространенных вредителей причиняющих вред пряностям.
3. Какие меры борьбы с вредителями необходимо применять при хранении вспомогательных материалов на складах?
4. Какие профилактические меры применяют против вредителей овощных культур?
5. Меры борьбы с вредными грызунами.
6. Общие профилактические меры в борьбе с мухами, тараканами.
7. Основные санитарно – гигиенические требования к планировке предприятий рыбной промышленности.

### **Самостоятельная работа № 9**

**по теме:**

#### **Санитарно-гигиенические требования к производственным холодильным камерам хранения**

*Задание:* Решение производственной ситуации

#### **Инструкция по выполнению самостоятельной работы**

- 1.Этап: практический анализ ситуации (действующие лица, обстоятельства) определение проблемы.
2. Этап: определение проблемных узлов (возможные причины и прогнозируемые последствия развития ситуации).
- 3.Этап: Условное прогнозирование развития ситуации.
  - Определение окончательной гипотезы, формулировка решения ситуации, обязательна опора на принципы профессиональной этики.
  - Определение способов и методов коррекционного воздействия.
  - Формулировка итоговых выводов.
4. Этап: Решение – ответ строится в соответствии с примерным планом:
  - анализ ситуации, с примерами из задания, доказательствами из теоретического материала по учебной дисциплине, обязательное использование профессиональных терминов. Если есть необходимость проанализировать

ошибочные или правильные действия участников (обоснованная личная позиция приветствуется).

– предлагаемые варианты действий, обоснованные теоретически и, желательно, подкрепленные практическим личным опытом.

– прогноз вероятностного развития ситуации, обоснованный и доказательный.

### **Критерии оценки:**

– Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного рассмотрения вопроса, аргументированного выражения своей позиции, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

– Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема работ при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

– Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного рассмотрения проблемы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат.;

– Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если тема не раскрыта, работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Задание: Подготовить компьютерную презентацию по теме: Требования НТД к выпуску продукции из морепродуктов

*Составление компьютерной презентации* — это более простой вид графического способа отображения информации. Целью этой работы является развитие умения студента выделять главные элементы, устанавливать между ними соотношение, отслеживать ход развития, изменения какого-либо процесса, явления, соотношения каких-либо величин и т. д. Второстепенные детали описательного характера опускаются. Рисунки носят чаще схематичный характер. В них выделяются и обозначаются общие элементы, их топографическое соотношение. Рисунком может быть отображение действия, что способствует наглядности и, соответственно, лучшему запоминанию алгоритма. Схемы и рисунки широко используются в заданиях на практических занятиях в разделе самостоятельной работы. Эти задания могут даваться всем студентам как обязательные для подготовки к практическим занятиям.

Затраты времени на составление схем зависят от объема информации и ее сложности. Ориентировочное время на выполнение простого рисунка — 0,25 ч, сложного — 1ч, максимальное количество баллов — 1. Максимальное время на данную тему – 15 часов

*Роль преподавателя:*

- конкретизировать задание, уточнить цель;
- проверить исполнение и оценить в контексте задания.

*Роль студента:*

- изучить информацию по теме;
- создать тематическую схему, иллюстрацию, график, диаграмму;
- представить на контроль в установленный срок.

*Критерии оценки:*

- соответствие содержания теме;
- правильная структурированность информации;
- наличие логической связи изложенной информации;
- аккуратность выполнения работы;
- творческий подход к выполнению задания;
- работа сдана в срок.

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

Основные источники:

1. Абрамова Л.С. Поликомпонентные продукты питания на основе рыбного сырья.-М.:ВНИРО,2005.-175с.
2. Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.-М.:Колос,2001.-376с.
3. Артюхова С.А., Богданов В.Д., Дацун В.М. и др. Технология продуктов из гидробионтов / Под общей ред. Сафроновой т.м. и Шендерюка В.И.: Колос, 2001.-496 с.

4. Баранов В.В. Бережная И.Э., Гроховский В.А. и др. Технология рыбы и рыбных продуктов/ Под ред.А.М. Ершова. СПб.:ГИР Д,2006.-944 с.
5. Биотехнология морепродуктов. / Л.С. Байдалинова, А.С. Лысова, О.Я. Мезенова, Н.Т. Сергеева, Т.Н. Слуцкая, Г.Е.. Степанцова. – М.: Мир. 2006. – 560с.
6. Богданов В.Д. Рыбные продукты с регулируемой структурой. – М.: Мир, 2005,-310с.
7. Богданов В.Д., Сафронова Т.М. Структурообразователи и рыбные композиции.-М.:ВНИРО.-1993.-172с.
8. Богданов В.Д., Карпенко В.И., Норинев Е.Г. Водные биологические ресурсы Камчатки: Биология, способы добычи, переработка. – ПетропавловскКамч.,2005.–264с.
9. Богданов В.Д., Благоднравова М.В., Салтанова Н.С. Современные технологии производства соленой продукции из сельди тихоокеанской и лососевых. – Петропавловск-Камч., Новая книга, 2007. – 235с.
10. Богданов В.Д., Олейникова К.М. Рыбные формованные изделия с ветчинной структурой.-Владивосток: Дальрыбвтуз, 2010.-131 с.
11. Борисочкина Л.И., Дубровская Т.А. Технология продуктов из океаническихрыб.-М.:Агропромиздат,1988.-210с.
12. Бредихина О.В., Новикова М.В., Бредихин С.А. Научные основы производстварыбопродуктов.–М.:КолосС,2009.–152с.
13. Бремнер Г. / Безопасность и качество рыбо- и морепродуктов:  
пер. с англ. – СПб: Профессия, 2009. – 512 с.
14. Булдаков А.С. Пищевые добавки. - М.: Ли принт, 2003 -430 с.
15. Быкова В.М., Белова З.И. Справочник по холодильной обработке рыбы. –М.: Агропромиздат, 1986.-208 с.
16. Головин А.Н. Контроль производства и качества продуктов из гидробионтов.- М.: Колос, 1997.-256 с.
17. Головкин Н.А. Холодильная технология пищевых продуктов. - М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1984.-240 с.

### **1.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **1.2.3. Дополнительные источники:**

1. Безопасность и качество рыбо- и морепродуктов. Г.А Бремн Профессия, 2009г
2. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов О.А.Голубенко, Н.В. Конник М: Альфа-М ИНФРА-М, 2011г
3. Научные основы производства рыбопродуктов О.В., Бредихина М.В Новикова С.А Бредихин М.:КолосС,2009.–152с.
4. Рыбные формованные изделия с ветчинной структурой. В.Д. Богданов К.М. Олейникова Владивосток: Дальрыбвтуз, 2010.-131 с.



5. Переработка рыбы и морепродуктов  
К0, 2010

А.Т.Васюкова М: Дашков и