


**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НЕТИПОВОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДВОРЕЦ УЧАЩЕЙСЯ МОЛОДЕЖИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

ПРИНЯТО
Решением Педагогического совета
Протокол № 1
от «2» 09 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказ № 409 от «2» 09 2022 г.
Директор ГБНОУ ДУМ СПб

Н.В. Судденкова

**Дополнительная общеразвивающая программа
«Основы рыбного мастерства»**

**Срок освоения: 1 год
Возраст обучающихся: 14-22 года**

Разработчик:
Москвичев Александр Сергеевич,
педагог дополнительного образования

РЕКОМЕНДОВАНО
Методическим советом
протокол № 1 от 26.08.22

Содержание

Пояснительная записка.....	3
Учебный план	9
Календарный учебный график	10
Рабочая программа.....	11
Оценочные и методические материалы	20
Рабочая программа воспитания	24

Пояснительная записка

Настоящая дополнительная общеразвивающая программа «Основы рыбного мастерства» разработана с учетом следующих нормативных документов:

– Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 (с изменениями, внесенными Федеральным законом от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся», ст.2 п.9; с изменениями, вст. в силу 25.07.2022);

– Паспорта федерального проекта «Успех каждого ребенка» (утв. на заседании проектного комитета по национальному проекту «Образование» 07.12.2018, протокол № 3);

– Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;

– Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» с изменениями;

– Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 № 114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам»;

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности по сетевой форме реализации образовательных программ»;

– Распоряжения Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года»;

– Распоряжения Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

– Распоряжения Комитета по образованию от 25.08.2022 № 1676-р «Об утверждении критериев оценки качества дополнительных общеразвивающих программ, реализуемых организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и индивидуальными предпринимателями Санкт-Петербурга;

– Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

– Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 1.2.36.85-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

– Устава Государственного бюджетного нетипового образовательного учреждения Дворца учащейся молодежи Санкт-Петербурга;

– Лицензии ГБНОУ ДУМ СПб на образовательную деятельность и других локальных актов учреждения;

– Программы воспитания ГБНОУ ДУМ СПб (Рабочая программа воспитания) на период до 2024 года.

Программа имеет **социально-педагогическую (социально-гуманитарную) направленность.**

Актуальность

Рыбная промышленность является одной из традиционных отраслей промышленности России. В целом российское рыбное хозяйство – это комплексный сектор экономики, включающий в себя различные виды деятельности, начиная от прогнозирования сырьевой базы отрасли и заканчивая организацией торговли рыбной продукцией в стране и за рубежом. Для прибрежных территорий страны рыбное хозяйство является основой градостроительства.

К основным видам деятельности рыбной промышленности можно отнести непосредственно промысел (рыболовство), разведение рыбы (рыбоводство), а также переработку и производство основных видов рыбной продукции.

В ходе реализации программы «Основы рыбного мастерства» обучающиеся изучают основы организации и осуществления деятельности рыбоперерабатывающих производств.

На занятиях по программе предусматривается не только изучение основ по производству мороженой, соленой, маринованной, сушеной, копченой рыбной продукции, но и развитие нестандартного мышления, получение знаний для применения их обучающимися в будущем.

Программа предполагает, наряду с групповой формой работы, индивидуализацию процесса обучения. Освоение обучающимися данной программы во многом определяет их дальнейшее нравственное и духовное развитие, дает основу предпрофильной подготовке, связанной с выбором морской профессии.

Адресат программы. Программа предназначена для обучающихся от 14 до 22 лет, не имеющие начальных теоретических знаний в области рыбной отрасли.

Цель программы – усвоение основ технологических процессов, получение представления о путях развития научно-технического прогресса в технологии продуктов из водного сырья, всестороннее развитие учащихся, формирование познавательного интереса к подводному миру, формирование целостного экологического мировоззрения и этических ценностей по отношению к природе, развитие познавательного биологического интереса.

Задачи:

обучающие:

- овладение прикладными знаниями, практическими умениями и навыками рационального природопользования;
- приобретение практических навыков и понимания пути развития научно-технического прогресса в области технологии гидробионтов.

развивающие:

- развитие у обучающихся умения организовывать и руководить технологическими процессами, а также обеспечивать выпуск стандартной рыбопродукции;
- развитие способностей к организационной работе, принятию самостоятельных решений и совершенствование личности каждого, путем раскрытия его способностей;
- развитие у обучающихся нормативно-ценностных ориентаций, наглядно-образной памяти, логического, образного и пространственного мышления, воображения, внимания;
- развитие интереса к современным глобальным экологическим проблемам;
- привитие навыков работы с научной и учебной литературой, умений по сбору научного материала, его обработки;
- развитие умений оценивать влияние человека и общества на живую природу и живой природы на человека и общество.

воспитательные:

- воспитание ответственного отношения к соблюдению технологических режимов приготовления пищи, выпуску продукции из рыбы в сфере своей будущей профессиональной деятельности;
- формирование производственной ответственности.
- воспитание общей и профессиональной коммуникабельности.

Срок освоения программы – 1 год.

Программа имеет общекультурный уровень.

Программа является вариативной и может корректироваться

в процессе работы с учетом возможностей материально-технической базы, возрастных особенностей обучающихся, государственных праздников и выходных дней.

Условия набора: для обучения по данной программе принимаются все желающие, согласно Уставу учреждения и соответствующим локальным актам.

Наполняемость групп: 1 год – не менее 15 человек.

Программа является дифференцированной. В то же время занятия по программе имеют общую тематическую направленность, что позволяет проводить их одновременно со всеми учащимися в едином коллективе, разновозрастном по составу. Спиральный принцип построения программы предполагает усложнение заданий в соответствии с возрастными особенностями обучающихся, степенью освоения ими программного материала, а также сформированности у них практических умений и навыков.

Режим занятий. Занятия проводятся 1 раз в неделю по 3 часа (всего 108 часов в год).

Организация образовательного процесса данной программы возможна с использованием электронного обучения и дистанционных технологий (использование мессенджеров, социальных сетей). Возможно изменение количества часов в связи с изменением расписания, режима занятий и уровнем интенсивности освоения программы учащимися.

Темы занятий могут быть изменены или скорректированы в соответствии с новыми вызовами времени или новыми технологиями и тенденциями в образовании, а также эпидемиологической обстановкой.

При реализации программы количество часов обучения не меняется. Возможно некоторое изменение пропорций учебного времени, отводимого на освоение тех или иных тем, в зависимости от успеваемости учащихся в объединении, от скорости усвоения программного материала.

Кадровое обеспечение. Обучение по данной программе может осуществлять один педагог.

Материально-техническое обеспечение:

Теоретические занятия по программе предполагается проводить на базе оборудованного необходимыми наглядными учебными пособиями кабинета. В целях организации образовательного процесса используются информационно-коммуникационные технологии и технические средства обучения, помогающие обеспечить учащихся учебной информацией, а также способствовать наиболее лучшему усвоению программного материала.

При подготовке к занятиям по данной дисциплине используются:

- таблично-графический материал;
- аудиторный фонд (столы, стулья, доска).

В учебном кабинете предусмотрено наличие мультимедийной доски, персонального компьютера и проектора.

Формы и методы проведения занятий

В программе используются следующие формы работы:

- индивидуальные (практические задания, беседы, консультации);
- групповые (занятие, беседа, коллективная трудовая деятельность, видео-экскурсии, практическая деятельность).
- индивидуально-групповые (подготовка исследовательских работ, практические и творчески задания).

Обучение по программе основывается на следующих принципах:

- принцип наглядности, предполагающий использование зрительных и иных ощущений, восприятий, образов для достижения наибольшей эффективности занятий;
- принцип доступности, подразумевающий построение системы обучения и воспитания с учетом возможностей обучающихся (возраст, уровень подготовленности, заинтересованность в работе и др.), для чего необходимы соответствующие формы диагностики навыков и умений;
- принцип системности и последовательности обучения, предполагающий усвоение новых знаний, навыков и умений в определенной логической последовательности как единое целое;
- принцип сознания и активности, предусматривающий необходимость доведения до обучающихся смысла выполняемых заданий;
- принцип прочности, предполагающий твердое усвоение и закрепление определенных знаний, умений и навыков и контроль за их усвоением;
- принцип гуманизма, в основе которого лежит убеждение в способности человека к совершенствованию и идея о праве человека на удовлетворение его потребностей и интересов;
- принцип индивидуально–личностного подхода, предполагающий учет индивидуальных возможностей, способностей, потребностей и интересов обучающихся;
- принцип креативности, предусматривающий поощрение творческой активности обучающихся.

Планируемые результаты и способы их проверки

Предметные результаты:

личностные:

- соблюдении норм и правил поведения, принятых на производствах РФ;
- формирование трудовой дисциплины;
- проявление инициативы и ответственности за результаты обучения, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- умение планировать собственную деятельность, осуществлять самоконтроль, проявлять инициативу при поиске способа решения поставленных задач.

метапредметные:

- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами;
- формирование умения оценивать правильность выполнения учебной задачи;

– формирование умения определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, устанавливать причинно-следственные связи, строить логические рассуждения.

предметные:

– формирование знаний о переработке водных биоресурсов на основе их строения, биологических особенностей, изменений химического состава;

– формирование знаний о технологии переработки водных биоресурсов промышленным способом;

– получение знаний о соответствии требованиям сырья, полуфабриката и готовой продукции государственным, отраслевым и другим видам стандартов;

– формирование знаний, необходимых для защиты проекта по результатам освоения программы.

В результате освоения программы обучающийся должен знать:

– физико-химические и технологические свойства рыбного и нерыбного сырья водного происхождения;

– принципы, методы и способы консервирования сырья водного происхождения, изменения, происходящие в сырье водного происхождения при его заготовке и хранении и их влияние на качество сырья и готовой продукции;

– требования нормативных документов к основным видам рыбы-сырца и нерыбных объектов промысла;

– пороки рыбы – сырца и нерыбных объектов промысла, способы их предупреждения и устранения;

– сущность первичной обработки сырья;

– виды разделки рыбы;

– виды тары для упаковки, её характеристику.

В результате освоения программы обучающийся должен уметь:

– определять размерно-массовую характеристику и производить расчет массового состава рыбы, определять выход разделанной рыбы;

– производить расчеты калорийности рыбы и морепродуктов;

– определять качество сырья органолептическими методами руководствуясь требованиями нормативных документов;

– владеть навыками сортирования, разделки рыбы;

– пользоваться нормативными документами, регламентирующими подразделение рыбы по размерному ряду;

– пользоваться нормативными документами, регламентирующими условия заготовки сырья, определение его качества и количество, проведения первичной обработки и хранения;

– пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования к качеству тары и тарных материалов.

Способы проверки ожидаемых результатов:

– анкетирование;

– тестирование (предметное, педагогическое);

– открытые занятия;

- конференции; семинары;
 - рефераты, презентации, проекты;
 - диагностика результативности.
- Формы итогового контроля: защита исследовательских проектов.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НЕТИПОВОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДВОРЕЦ УЧАЩЕЙСЯ МОЛОДЕЖИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

ПРИНЯТО
Решением Педагогического совета
Протокол № 1
от «2» 09 2022г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказ № 139 от «2» 09 2022 г.
Директор ГБНОУ ДУМ СПб
Н.В. Суденкова



**Рабочая программа
«Основы рыбного мастерства»**

**Срок освоения: 1 год
Возраст обучающихся: 14-22 года**

Разработчик:
Москвичев Александр Сергеевич,
педагог дополнительного образования

РЕКОМЕНДОВАНО
Методическим советом
протокол № 1 от 26.08.22

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел 1. Прием, хранение, транспортировка гидробионтов

Тема 1. Общая характеристика водного сырья

Входной контроль, выбор старосты, инструктаж.

Теория. Анатомическое строение тела рыбы. Массовый состав рыбы. Физические свойства рыбы. Химический состав рыбы. Характеристика китов. Характеристика ластоногих. Характеристика ракообразных. Характеристика моллюсков.

Практика.

1. Реологические и гидрофильные свойства мышечной ткани рыбы.
2. Химический состав рыбы и его изменения в зависимости от вида, возраста, пола, района обитания и ее физиологического состояния.

Тема 2. Организация хранения и транспортировки гидробионтов

Теория. Влияние различных факторов среды на жизнь гидробионтов, условия приема и первичная обработка живых гидробионтов в местах лова. Условия для транспортировки и хранения живых гидробионтов.

Практика.

1. Первичная обработка гидробионтов на местах вылова.
2. Способы и условия сохранения живых гидробионтов во время перевозок.

Раздел 2. Технология производства различных видов продукции из гидробионтов

Тема 3. Холодильная технология продукции из гидробионтов

Теория. Современное состояние и перспективы развития холодильной обработки. Классификация основных способов холодильной обработки. Классификация и характеристика охлажденной и мороженой продукции в зависимости от способов разделки и обработки. Технология охлажденной продукции. Технология подмороженной продукции.

Практика.

1. Характеристика охлаждающих и замораживающих сред.
2. Требования к сырью и ассортимент продукции, консервированной холодом, оценка пригодности сырья для холодильной обработки.
3. Теоретические основы замораживания.

Тема 4. Технология соленых продуктов из гидробионтов

Теория. Теоретические основы просаливания. Ассортимент соленых продуктов. Классификация соленых рыбопродуктов по массовой доли соли. Характеристика способов посола. Технология продуктов, консервированных солью. Показатели качества соленой рыбы.

Практика.

1. Классификация и характеристика способов посола.
2. Консервирующее действие поваренной соли.
3. Технология производства соленой рыбы сухим стоповым посолом.
4. Технология производства соленой рыбы чановым посолом.
5. Производство соленых балычных полуфабрикатов.

6. Показатели качества, дефекты соленой рыбы.
7. Приготовление маринованной продукции, классификация маринадов.
8. Классификация и общая характеристика пресервов.
9. Классификация икорных продуктов. Способы посола при их приготовлении

Тема 5. Технология рыбных консервов

Теория. Научные основы производства стерилизованных консервов. Современное состояние и перспективы совершенствования технологии теплового консервирования в рыбной отрасли. Технология консервов. Виды сырья, направляемые на производство консервов. Требования к качеству. Технология различных видов консервов из гидробионтов: натуральных, в масле, томатной группы, фаршевой основе, с растительными добавками.

Практика.

1. Классификация и характеристика консервов.
2. Способы предварительной тепловой обработки при производстве консервов.
3. Способы эксгаустирования и способы стерилизации при производстве консервов, их характеристика.
4. Изменения при стерилизации, пищевая ценность консервов.
5. Показатели качества, дефекты консервов.

Тема 6. Технология сушеных, вяленых и копченых продуктов из гидробионтов

Теория. Классификация способов сушки и вяления в зависимости от температуры обработки (горячей и холодной) и способы производства: в естественных и искусственных условиях, сублимационная сушка и сушка в кипящем слое. Классификация сушеной и вяленой продукции. Теоретические основы сушки. Технология вяленой рыбы и вяленых балычных изделий: режимы, нормативы, показатели качества. Характеристика особенностей и свойств продукции холодного и горячего копчения. Технология копченой продукции.

Практика.

1. Технология производства сушеных стокфиска и клипфиска.
2. Технология производства рыбных гидролизатов и изолятов.
3. Производство структурированных белковых волокон.
4. Технология производства кальмара сушеного.
5. Технология производства вяленых и провесных балычных изделий.
6. Скоростные методы копчения.

Тема 7. Технология кулинарных изделий из гидробионтов

Теория. Классификация и характеристика кулинарных изделий из гидробионтов. Технология производства кулинарных изделий: Технология производства рыбных фаршевых изделий; технология производства рыбомучных изделий; технология производства жележных кулинарных изделий; технология приготовления быстроразогреваемых и

сублимированных кулинарных изделий; пути продления сроков хранения кулинарной продукции.

Практика.

1. Технология производства рыбомучных изделий.
2. Технология производства сублимированных рыбных кулинарных изделий.
3. Производства кулинарной замороженной продукции.

Тема 8. Технология кормовой, технической, медицинской продукции и биологически активных веществ из гидробионтов.

Теория. Характеристика сырья для производства кормовой, технической, медицинской продукции, БАВ, сбор, заготовка, способы консервирования. Технология кормовой муки. Производство рыбных жиров. Получение биологически активных веществ (БАВ).

Практика.

1. Технология производства медицинского жира.
2. Технология производства ветеринарного жира.
3. Технология производства технического жира.
4. Технология производства витамина А в жире методом мягкого щелочного гидролиза.
5. Производство рыбного клея особых кондиций.
6. Технология производства кормового фарша.
7. Технология производства кормовой муки методом прямой сушки.

Тема 9. Производство белковых пищевых продуктов из рыб пониженной товарной ценности.

Теория. Характеристика рыб пониженной товарной ценности. Технология продуктов из рыб пониженной товарной ценности.

Практика.

1. Технология производства рыбных гидролизатов и изолятов.
2. Производство структурированных белковых волокон.
3. Приготовление сухого пищевого белка, используемого в качестве пенообразователя при приготовлении кондитерских изделий и других продуктов питания.

Тема 10. Итоговое занятие: защита проекта / презентации по результатам освоения программы «Основы рыбного мастерства».

ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Входной контроль проводится путем заполнения обучающимися анкеты входного контроля на первом занятии.

Текущий контроль: регулярная рефлексия по итогам пройденного материала, подготовка и защита рефератов по каждой пройденной теме, по итогам освоения разделов теоретической части программы предусмотрено тестирование по проверке знаний.

Подведение итогов обучения по программе проводится в виде защиты проекта или презентации с применением знаний, полученных в ходе обучения по дополнительной общеразвивающей программе «Основы рыбного мастерства».

Методическое обеспечение

№ п/п	Раздел программы. Тема.	Форма и технологии проведения занятий	Приемы и методы организации учебно-воспитательного процесса	Дидактические материалы, техническое оснащение занятий	Форма подведения итогов
1.	Тема 1. Общая характеристика водного сырья	Форма урока: комбинированная	Словесный: беседа; наглядный: демонстрация фильмов, презентаций.	Дидактический материал: тематические электронные презентации по ТБ; презентация программы «Основы рыбного мастерства» Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер.	Входной контроль Беседа Опрос
2.	Тема 2. Организация хранения и транспортировки гидробионтов	Форма урока: комбинированная	Словесный: беседа, рассказ; наглядный: демонстрация презентаций; практический: работа с книгой, устный опрос	Дидактический материал: тематические видеоматериалы, раздаточный материал Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер.	Педагогическое наблюдение, опрос, самостоятельная работа
3.	Тема 3. Холодильная технология продукции из гидробионтов	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация презентаций;	Дидактический материал: тематические электронная презентация.	Рефлексия, самостоятельная работа

			практический: устный опрос	Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер.	
4.	Тема 4. Технология соленых продуктов из гидробионтов	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация презентации; практический: устный опрос	Дидактический материал: тематические видеоматериалы, раздаточный материал Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер.	Рефлексия, подготовка рефератов
5.	Тема 5. Технология рыбных консервов	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация презентаций; практический: устный опрос	Дидактический материал: тематические электронная презентация. Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Рефлексия, опрос, беседа
6.	Тема 6. Технология сушеных, вяленых и копченых продуктов из гидробионтов	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильмов, презентаций; практический: устный опрос	Дидактический материал: тематическая электронная презентация. Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер.	Рефлексия, самостоятельная работа
7.	Тема 7. Технология кулинарных изделий из гидробионтов	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация фильма, презентации; практический: устный опрос	Дидактический материал: тематические видеоматериалы, раздаточный материал Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер.	Рефлексия, опрос, беседа
8.	Тема 8. Технология кормовой, технической, медицинской продукции и биологически активных веществ из гидробионтов	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация, презентации; практический: устный опрос	Дидактический материал: тематические электронная презентация. Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер,	Педагогическое наблюдение, подготовка рефератов

9.	Тема Производство белковых пищевых продуктов из рыб пониженной товарной ценности.	9. Форма урока: комбинирован ная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация, презентации; практический: устный опрос, письменный кроссворд.	Дидактический материал: тематические видеоматериалы, раздаточный материал Техническ ое оснащение: экран, проектор, компьютер.	Рефлексия, кроссворд, самостоятель ная работа
10.	Защита презентации по результатам освоения программы. Итоговый контроль	Форма урока: комбинирован ная	Словесный: рассказ; практический: устный опрос Обсуждение и анализ творческих работ	Дидактический материал Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер	Защита проекта, презентации Итоговый контроль

Список использованных источников и рекомендованной литературы

Список литературы для педагога

Технология рыбы и рыбных продуктов: учебник / С.А. Артюхова, В.В. Баранов, Н.Э. Бражная и др. / Под ред. А.М. Ершова. – М.: Колос, 2010. – 1063

Список литературы для учащихся и родителей

1. Богданов В. Д. Современные технологии производства соленой продукции из сельди тихоокеанской и лососевых: монография / В. Д. Богданов, М. В. Благоднравова, Н.С. Салтанова. – Петропавловск-Камчатский: Новая книга, 2007. – 235 с.

2.Золотокопова С.В., Палагина И.А. Теоретическое обоснование механизма консервирующего действия компонентов коптильных экстрактов. – Известия вузов. Пищевая технология. 2007. № 3. – С. 36–42.

3. Касьянов Г.И. и др. Технология переработки рыбы и морепродуктов. – Ростовна-Дону: Март, 2001. – 416 с.

Информационные ресурсы. Интернет-ресурсы, базы данных.

1. Гарант. РУ Информационно-правовой портал [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>

3. Международная реферативная база данных научных изданий Web of Science: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://apps.webofknowledge.com>

4. Международная реферативная база данных научных изданий Scopus: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.Scopus.com
5. Международная реферативная база данных научных изданий ASFA: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fao.org
6. Международная реферативная база данных научных изданий CrossRef : [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.crossref.org
7. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>
8. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru>
9. Электронно-библиотечная система «Киберленинка»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/>

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НЕТИПОВОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДВОРЕЦ УЧАЩЕЙСЯ МОЛОДЕЖИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

ПРИНЯТО
решением Педагогического совета
Протокол № 1
от «2» 09 20 22 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказ № 459 от «2» 09 20 22 г.
Директор ГБНОУ ДУМ СПб
Н.В. Судденкова



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
«Основы рыбного мастерства»**

на 2022/2023 учебный год

Возраст обучающихся: 14-22 года

Разработчик:
Москвичев Александр Сергеевич,
педагог дополнительного образования

Введение

Рабочая программа воспитания объединения «Основы рыбного мастерства» является составляющей частью Программы воспитания ГБНОУ Дворца учащейся молодежи Санкт-Петербурга (Рабочей программы воспитания) на период до 2024 года, утвержденной Приказом от 04.06.2021 № 340-п «Об утверждении Программы воспитания ГБНОУ ДУМ СПб на период до 2024 года» (далее – Программа воспитания).

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы Дворца учащейся молодежи Санкт-Петербурга:

- в процессе реализации дополнительных общеобразовательных программ в соответствии с тематическим наполнением рабочих программ;
- в рамках реализации культурно-просветительских и образовательных проектов.

Основные цели и задачи Рабочей программы воспитания:

- воспитание гармонично развитой и социально ответственной личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций;
- создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства;
- формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среды.

Для достижения поставленных целей будут решаться следующие задачи:

Гражданско-патриотическое воспитание:

- сформировать патриотические чувства и сознание обучающихся на основе исторических ценностей и роли России в судьбах мира;
- способствовать процессу сохранения и развития чувства гордости за свою страну, город, образовательное учреждение, семью;
- способствовать процессу воспитания личности гражданина – патриота Родины, способного встать на защиту государственных интересов;

- воспитать любовь к родному городу, Родине, ее истории, культуре, традициям;
- способствовать изучению истории своей семьи, образовательного учреждения, района, города, культуры народов мира, своей страны;
- способствовать развитию чувства ответственности и гордости за достижения страны;
- сформировать толерантность, чувство уважения к другим народам, их традициям.

Нравственное и духовное воспитание:

- сформировать у обучающихся нравственную культуру миропонимания;
- способствовать формированию у обучающихся осознанного отношения к нравственному опыту прошлого и будущего, своей роли в нем;
- воспитать доброе отношение к родителям, к окружающим людям, сверстникам;
- воспитать добросовестное отношение к своим обязанностям, к самому себе, к порученному делу.
- сформировать у обучающихся представления об уважении к человеку труда, о ценности труда и творчества для личности, общества и государства.

Воспитательная среда:

- определить круг реальных учебных возможностей обучающегося и зону его ближайшего развития;
- создать условия для продвижения учащихся в интеллектуальном развитии;
- сформировать интеллектуальную культуру обучающихся, развивать их кругозор и любознательность.
- сформировать у обучающихся культуру сохранения и совершенствования собственного здоровья, неприятия вредных и опасных для здоровья привычек;
- ознакомить обучающихся с опытом и традициями предыдущих поколений по сохранению физического и психического здоровья;
- способствовать формированию навыков грамотного поведения в условиях мегаполиса, соблюдения правил дорожного движения;
- сформировать у обучающихся общеобразовательных учреждений представления о таких понятиях как «толерантность», «миролюбие», «гражданское согласие», «социальное партнерство»;
- способствовать развитию опыта противостояния таким явлениям, как «социальная агрессия», «межнациональная рознь», «экстремизм», «терроризм», «фанатизм» (например, на этнической, религиозной, спортивной, культурной или идейной почве).

Профилактика правонарушений, социально-опасных явлений:

- сформировать у обучающихся правовую культуру, представления об основных правах и обязанностях, о принципах демократии, об уважении к правам человека и свободе личности, формировать электоральную культуру;
- сформировать у обучающихся ценностные представления об институте семьи, о семейных ценностях, традициях, культуре семейной жизни.

Экологическое воспитание:

- расширить знания по экологии, географии, истории;
- способствовать интеллектуальному и духовно-нравственному развитию обучающихся;
- расширить знания об окружающем мире;
- развить творческую, познавательную и созидательную активность;
- укрепить здоровье, воспитать физическую культуру в единстве с интеллектуальным и духовным развитием;
- воспитать патриотизм посредством занятий по краеведению;
- воспитать потребность в здоровом образе жизни.

Планируемые результаты:

- у обучающихся сформируется представление о понятиях основ гражданственности (патриотизма) как важнейших духовно-нравственных и социальных ценностей, готовности к активному проявлению профессионально значимых качеств и умений в различных сферах жизни общества;
- у обучающихся сформируется понимание смысла человеческого существования, ценности своего существования и ценности существования других людей;
- у обучающихся сформируется представление об уважении к человеку труда, о ценности труда и творчества для личности, общества и государства;
- обучающиеся научатся мыслить рационально, эффективно проявлять свои интеллектуальные умения в окружающей жизни;
- сформируется представление о значимости физического и психического здоровья человека, понимания важности здоровья для будущего самоутверждения; о правилах безопасного поведения учащихся на улице и дорогах.
- у обучающихся сформируется представление о таких понятиях как «толерантность», «миролюбие», «гражданское согласие», «социальное партнерство», развитие опыта противостояния таким явлениям как «социальная агрессия», «межнациональная рознь», «экстремизм», «терроризм», «фанатизм»;

- создадутся условия для проявления учащимися в объединениях инициативы и самостоятельности, искренности и открытости в реальных жизненных ситуациях, развитие интереса к внеурочной деятельности;
- у обучающихся сформируются представления о правовой культуре, представления об основных правах и обязанностях, о принципах демократии, об уважении к правам человека и свободе личности, формирование электоральной культуры;
- у обучающихся сформируются представления о семейных ценностях, традициях, культуре семейной жизни.
- у обучающихся сформируются дополнительные навыки коммуникации, включая межличностную коммуникацию, межкультурную коммуникацию.

Особенности организации воспитательной деятельности в объединении

Воспитательная деятельность в объединении планируется и организуется в соответствии с модулями Программы воспитания и в соответствии с Календарным планом воспитательной работы ГБНОУ ДУМ СПб на учебный год.

Модули Рабочей программы воспитания:

- духовно-нравственное воспитание;
- гражданско-патриотическое воспитание;
- воспитательный потенциал занятия;
- профессиональное самоопределение;
- добровольческая деятельность;
- экологическое воспитание;
- воспитательная среда;
- профилактика правонарушений, социально-опасных явлений;
- работа с родителями.

При реализации рабочей программы воспитания объединения используются различные формы и технологии организации воспитательных мероприятий (в том числе дистанционные технологии); организуются и проводятся массовые мероприятия, обеспечивающие условия для совместной деятельности учащихся и родителей (законных представителей).

С целью оценки результативности выполнения поставленных задач и выявления основных проблем воспитания проводится самоанализ воспитательной работы объединения (не реже одного раза в полугодие) и предоставляется отчет по форме.

**Календарный план воспитательной работы объединения
«ОСНОВЫ РЫБНОГО МАСТЕРСТВА»
на 2022-2023 учебный год**

№ п/п	Название мероприятия, форма проведения	Сроки проведения	Место проведения, педагог	Участники (учащиеся, родители, педагоги)
1.	Участие в мероприятии, посвященному Дню Знаний	01.09.2022	ГБНОУ ДУМ СПб, СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
2.	Беседа с учащимися об истории ГБНОУ ДУМ СПб	01.09.2022	ГБНОУ ДУМ СПб	Педагог, обучающиеся
3.	Беседы о ПДД, безопасном маршруте в СПб ГАПОУ «Морской технический колледж имени адмирала Д.Н. Сенявина» (СПб ГАПОУ МТА)	02.09.2022	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
4.	Участие в мероприятиях, посвященных Международному дню мира.	21.09 – 24.09. 2022	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
5.	Фестиваль «Всемирный День моря»: - Просмотр фильмов о Балтийском море; – направленная дискуссия; - Экологическая мастерская «Моря и города»; - Экскурсионная программа	28.09. – 30.09. 2022	Площадки социальных партнеров, СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
6.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню пожилого человека	01.10.– 04.10.2022	СПб ГАПОУ МТА	
7.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню Музыки	октябрь 2022	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
8.	Участие в мероприятии, посвященном Международному дню защиты животных	04.10.2022	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся

9.	Участие в мероприятиях, посвященных Международному Дню Учителя	октябрь 2022	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
10.	Беседы об искусстве	октябрь 2022	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
11.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню рождения Российского Флота	октябрь 2022	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
12.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню народного единства	ноябрь 2022	ГБНОУ ДУМ СПб/ СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
13.	Участие в мероприятиях, посвященных Всемирному дню молодежи	ноябрь 2022	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
14.	Беседа с обучающимися о вкладе М.В. Ломоносова в науку и культуру России, приуроченная ко Дню рождения ученого	ноябрь 2022	ГБНОУ ДУМ СПб/ СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
15.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню Матери	ноябрь 2022	ГБНОУ ДУМ СПб, СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
16.	Посещение музеев и театров (возможен виртуальный формат)	декабрь 2022	Музеи и театры Санкт-Петербурга	Педагог, обучающиеся
17.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню Героев Отечества	декабрь 2022	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
18.	День Конституции Российской Федерации	12.12.2022	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
19.	Участие в мероприятиях, посвященных Международному дню кино	декабрь 2022	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
20.	Участие в мероприятиях, посвященных празднованию Нового года и Рождества	декабрь 2022	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
21.	Беседы с обучающимися о безопасном поведении в общественных местах города	январь – май 2023	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
22.	Участие в мероприятиях, посвященных Международному дню образования	январь 2023	СПб ГАПОУ МТА, площадки социальных партнеров	Педагог, обучающиеся

23.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню российского студенчества	25.01.2023	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
24.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню снятия Блокады Ленинграда	январь 2023	ГБНОУ ДУМ СПб/ СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
25.	Участие в мероприятии «День Воинской Славы. Сталинградская битва»	февраль 2023	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
26.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню российской науки	08.02.2023	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
27.	Всемирный день защиты морских млекопитающих	19.02.2023	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
28.	Участие в мероприятиях, посвященных Международному дню родного языка	21.02.2023	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
29.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню Защитника Отечества	февраль 2023	ГБНОУ ДУМ СПб, СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
30.	Участие в мероприятиях, посвященных Международному женскому Дню	март 2023	ГБНОУ ДУМ СПб, СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
31.	Беседы о народных традициях (Масленица)	март 2023	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
32.	Всемирный день водных ресурсов	22 марта	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
33.	Участие в мероприятиях, посвященных Неделе музыки для детей и юношества	21.03 – 27.03. 2023	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
34.	Участие в мероприятии «Международный день театра»	март 2023	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
35.	Экскурсионная программа, посвященная Дню Земли	апрель-май 2023	СПб ГАПОУ МТА, площадки социальных партнеров	Педагог, обучающиеся
36.	Участие в мероприятиях, посвященных Всемирному дню здоровья	апрель 2023	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
37.	Участие в мероприятиях, посвященных Всемирному дню авиации и космонавтики	апрель 2023	Площадки социальных партнеров, СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
38.	День единения народов Белоруссии и России	апрель 2023	ГБНОУ ДУМ СПб/ СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся

39.	Участие в мероприятиях, посвященных Международному дню Культуры	апрель 2023	Площадки социальных партнеров, СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
40.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню Победы советского народа в Великой Отечественной войне	май 2023	ГБНОУ ДУМ СПб/ площадки социальных партнеров, СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
41.	Участие в мероприятиях, посвященных Международному дню семьи	май 2023	СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
42.	Международный день музеев	май 2023	Музеи Санкт-Петербурга	Педагог, обучающиеся
43.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню города	май 2023	ГБНОУ ДУМ СПб/ площадки социальных партнеров, СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся
44.	Участие в фестивалях, концертах, конкурсах, соревнованиях	2022-2023	ГБНОУ ДУМ СПб/ площадки социальных партнеров, СПб ГАПОУ МТА	Педагог, обучающиеся