

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШАРЛЫКСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
с. ШАРЛЫК ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО:

На заседании методической комиссии
ШТТ

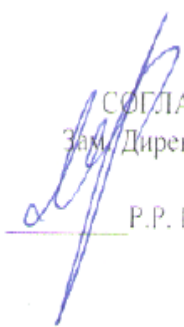
По предметам профессионального цикла

Председатель МК  О.И. Ходырева

«  »  2016г

СОГЛАСОВАННО:

Зам. Директора по УПР.


Р.Р. Мунасыпов

Утверждаю:

Директор ЕАНОУ


Головки А.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04**

Приготовление блюд из рыбы.

2017г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего
профессионального образования (далее – СПО)

19.01.17

код

Повар, кондитер

наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик

Разработчики:

Ходырева О.И. преподаватель спец. дисциплин

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рекомендована _____

Заключение № _____ от «_____» _____ 20____ г.
номер

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд из рыбы

1.1. Область применения программы.

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) НПО

19.01.17

Повар, кондитер

код

название

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление блюд из рыбы.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Программа профессионального модуля может быть использована
Программа профессионального модуля может быть использована в подготовке по профессии СПО 19.01.16 «Повар, кондитер»
Основное общее, среднее (полное) общее образование.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформление блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 282 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;

учебной и производственной практики – 162 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2.	Готовить и оформлять блюда из котлетной массы и рыбных полуфабрикатов.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять блюда из рыбы
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для НПО)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1.	Раздел 1 Первичная обработка и нарезка рыбы.	29	19	9	10	-	
ПК 4.2-4.3	Раздел 2. Приготовление основных и простых блюд из рыбы.	163	61	31	30	72	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	90					90
	Всего:	282	80	40	40	72	90

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ 1. Кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом			29	
МДК 04.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			19	
Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки и приготовлении полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Содержание		1	
	1	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	1	
Тема 1.2. Характеристика основных видов сырья. Требования к качеству и сроки хранения.	Содержание		3	
	1	Значение рыбных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья.	1	
	2	Характеристика основных видов сырья, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы	1	
	Практическое занятие		1	
	1	Организация работы рыбного цеха для кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	1	
Тема 1.3. Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству и хранению	Содержание		5	
	1	Технологический процесс подготовки чешуйчатой рыбы с костным скелетом замороженной целиком. Требования к качеству рыбного сырья, условия и сроки их хранения.	2	
	2	Технологический процесс подготовки рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки их хранения.	2	
	3	Технологический процесс подготовки рыбной котлетной массы. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации обработанного сырья.	1	

	Практические занятия		8
	1	Решение задач на расчет количества сырья и продуктов, определение количества порций	4
	2	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов их рыбы	1
	3	Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов	1
		Методика составления расчета сырья из рыбных полуфабрикатов	1
	4	Оценка качества полуфабрикатов	1
Раздел ПМ 2. Приготовление блюд из рыбы с костным скелетом			163
МДК 04.01 Технология обработки и приготовления блюд из рыбы			61
Тема 2.1. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, с соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации процесса, при приготовлении блюд из рыбы	Содержание		3
	1	Техническое оснащение и организация рабочего места повара для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре рыбных полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических норм	3
Тема 2.2. Приготовление, реализация и оценка качества отварных и припущенных готовых рыбных блюд с подбором гарниров и соусов	Содержание		7
	1	Рыба отварная порционными кусками. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из отварной рыбы	1
	2	Рыба отварная целыми тушками и звеньями. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из отварной рыбы	2
	3	Рыба припущенная. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из припущенной рыбы	2
	4	Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления отварных и припущенных рыбных блюд	1
	5	Подбор гарниров и соусов к готовым рыбным блюдам	1
Тема 2.3. Приготовление, реализация и оценка качества жареных готовых рыбных блюд с подбором гарниров и соусов	Содержание		14
	1	Рыба жареная целиком порционными кусками основным способом. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных блюд из рыбы	1
	2	Рыба жареная во фритюре. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных блюд из рыбы	2
	3	Блюда из рыбной котлетной массы. Последовательность выполнения	2

		технологических операций при приготовлении жареных блюд из рыбы	
	4	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи жареных блюд из рыбы.	1
	5	Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления жаренных готовых рыбных блюд	1
	6	Подбор гарниров и соусов к готовым рыбным блюдам	1
	7	Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.	2
	8	Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых рыбных блюд.	2
	9	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2
	Практические занятия		16
	1	Решение задач на расчет количества сырья и продуктов, определение количества порций	3
	2	Организация рабочего места повара (подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для выполнения технологических операций) для процесса приготовления жареных готовых рыбных блюд	1
	3	Проверка органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы	1
	4	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления жареных рыбных блюд	1
	5	Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологических требований к жареным рыбным блюдам	1
	6	Использование различных технологий приготовления и оформления жареных рыбных блюд	1
	7	Работа со сборником рецептур	4
	8	Заполнение технологических карт, таблиц требования к качеству	3
	9	Оценка качества готовых блюд	1
	Тема 2.4. Приготовление, реализация и оценка качества запечённых готовых рыбных блюд с подбором гарниров и соусов		6
	1	Рыба запеченная. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных блюд из рыбы	2
	2	Блюда из морепродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных блюд из рыбы	2
	3	Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления жаренных готовых рыбных блюд	1
	4	Подбор гарниров и соусов к готовым рыбным блюдам	1
	Практические занятия		15
	1	Решение задач на расчет количества сырья и продуктов, определение количества порций	3
	2	Организация рабочего места повара (подбор и размещение	1

		оборудования, инвентаря, посуды для выполнения технологических операций) для процесса приготовления запеченных рыбных блюд	
	3	Проверка органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы	1
	4	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления запеченных рыбных блюд	1
	5	Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологических требований к запеченным рыбным блюдам	1
	6	Использование различных технологий приготовления и оформления запеченных рыбных блюд	1
	7	Работа со сборником рецептур	3
	8	Заполнение технологических карт, таблиц требования к качеству	3
	9	Оценка качества готовых блюд	1
Дифференцированный зачет			1
Самостоятельная работа			40
Составление таблицы химического состава рыбы и физиологического значения			2
Составление таблицы особенностей обработки судака, линя, трески, камбалы, морского языка, щуки			2
Доклад на тему: «Обработка рыбного сырья»			4
Подготовка компьютерной презентации на тему «Механическая обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом»			3
Составление технологической схемы приготовления рыбы для фарширования			3
Доклад на тему: «Морепродукты»			4
Подготовка компьютерной презентации на тему «Рыба запеченная»			3
Составление технологической схемы приготовления рыбы припущенная			3
Составить технологическую карту для блюда «Рыба, жаренная по-ленинградски»			3
Реферат на тему: «Современные тенденции оформления блюд из рыбы»			5
Доклад на тему: «Основные понятия об этике»			3
Реферат на тему: «Техника безопасности при работе с очистительным оборудованием»			5
Учебная практика			72
Производственная практика			90
Всего			282

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена»; учебная лаборатория «Товароведение продовольственных товаров. Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена»: учебные пособия, наглядные пособия.

Технические средства обучения: компьютер, проектор.

Оборудование учебной лаборатории: комплекты кулинарных инструментов, посуда, электрооборудование - печь для приготовления пищи, жарочный шкаф, мясорубка, фарше взбивалка, овощерезка, машины для очистки овощей, миксер,

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А.Анфимова «Кулинария» М. Академия 2010г
2. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М.Академия 2006г
3. Н.Э.Харченко Технология приготовления пищи. Практикум. М. Академия 2006г
4. Л.А Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания» Ростов-на-Дону «Феникс» 2005г
5. Здобнов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» ООО издательство «Арий» 2004г

Дополнительные источники:

1. Л.Л. Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров» М.Академия 2005г
- 2.Т.А. Качурина «Кулинария», рабочая тетрадь для проф. образования М. Академия 2005г

После каждого наименования печатного издания обязательно указываются издательство и год издания (в соответствии с ГОСТом). При составлении учитывается наличие результатов экспертизы учебных изданий в соответствии с порядком, установленным Минобрнауки России.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по профессиональному модулю, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений, навыков и практического опыта.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Обучение по ПМ завершается промежуточной аттестацией, которая проводится в форме зачета преподавателем и мастером производственного обучения.

Перед изучением данного модуля необходимо изучение общее профессиональных циклов ОП.01-ОП.02, ПМ. 01 и проведением входного контроля (тестирования) по данным циклам.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю ПМ.

Инженерно-педагогический состав: преподаватель МДК.

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1- го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях общественного питания.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом	- характеристика ассортимента и требований к качеству различных видов рыб; -последовательность обработки рыбы с костным скелетом;	<i>Устный зачет</i>
	-классификацию ,пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья полуфабрикатов и готовых блюд; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из рыбы; -правила проведения бракеража;	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>
ПК 2.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; -технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасности; -характеристика способов минимизации отходов при подготовке продуктов.	<i>Устный зачет</i>
	- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; -готовить и оформлять и подавать блюда из рыбы простые блюда с костным скелетом.	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	-изложение последовательности правил и температурного режима приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий - изложение правил проведения бракеража; -изложение способов сервировки, оформления и подачи простых блюд из рыбы с костным скелетом, температуры подачи блюд из рыбы; -изложение правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых блюд из рыбных полуфабрикатов; -характеристика видов технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования.	<i>Устный зачет</i>
	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из ры; -готовить и оформлять и подавать блюда	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач по обработке и приготовлению блюд из рыбы; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- результаты наблюдений за обучающимся на устном и практическом зачете; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий.

результаты своей работы.		
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- оценка эффективности работы с источниками информации
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности. В	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. В	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- участие в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. К	-демонстрация навыков подбора инструментов и оборудования для выполнения работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога , теста	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	- оценка готовности обучающегося к исполнению воинской обязанности на практических занятиях