

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «28» 08 2015г.
Руководитель МО И.П.Новикова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ .04. Приготовление блюд из рыбы

По программе профессиональной подготовки повар 3 разряда

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 месяца

2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 (зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. N 29749).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик: Рассанова М.М., ст. мастер.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ .04 .ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля предназначена для дополнительного профессионального образования по программе профессиональной подготовки повар 3 разряда 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.

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;

приготовление 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 оформления 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: 32 часа, из них:

МДК. 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы – 14 часов;

УП. 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы –18 часов.

1.4. Итоговая аттестация: в форме зачета

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из рыбы**, 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	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы

3.1. Тематический план по МДК. 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

№ п.п.	Содержание МДК. 03.01
	Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов из нее
	Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом
1-1	Классификация и требования к качеству рыбного сырья
1-2	Технологическая схема обработки рыб с костным скелетом
1-3	Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом
1-4	Обработка морепродуктов
	Тема 1.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов
1-5	Приготовление полуфабрикатов для варки и пропускания
1-6	Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом и для жарки во фритюре
1-7	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы и морепродуктов
	Раздел 2. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом и морепродуктов
	Тема 1.1. Приготовление блюд из рыбы
1-8	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы
1-9	Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом
1-10	Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре
1-11	Правила запекания рыбы
1-12	Приготовление блюд из запеченной рыбы
1-13	Приготовление блюд из котлетной массы рыбы и морепродуктов
1-14	Зачет

3.2. Тематический план по УП. 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

№ п.п.	Содержание УП.04.01
1-1	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.
1-2	Разделка рыбы на чистое филе.
1-3	Приготовление п/ф для варки
1-4	Приготовление п/ф для жарки основным способом и во фритюре
1-5	Приготовление п/ф для припускания.
1-6	Приготовления полуфабрикатов из чистого филе.
1-7	Приготовление котлетной массы и п/ф из нее
1-8	Приготовления блюд из отварной рыбы.
1-9	Приготовления блюд из припущенной рыбы
1-10	Приготовления блюд из рыбы жаренной основным способом.
1-11	Приготовления блюд из рыбы жаренной во фритюре.
1-12	Приготовления блюд из запеченной рыбы.
1-13	Приготовление блюд из тушеной рыбы.
1-14	Приготовление блюд из фаршированной рыбы.
1-15	Приготовление блюд из натуральной рубленой массы
1-16	Приготовление блюд из кнельной рыбной массы
1-17	Приготовление блюд из котлетной рыбной массы
1-18	Приготовление блюда из морепродуктов, подача, новинки в оформлении.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие кабинетов:

- технологий и организации питания;
- лаборатории технологии приготовления пищи;
- товароведения и экспертизы продовольственных товаров,
- технического оснащения организаций общественного питания

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Макеты готовой продукции
4. Натуральные образцы продукции
5. Таблицы, схемы, технологические карты, инструкционные карты

Технические средства обучения:

- 1.Мультимедийная установка
- 2.ПК(ноутбук)
- 3.Интерактивная доска

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Холодильное оборудование
2. Жарочные шкафы
3. Ножи
4. Скребки
5. Электрические плиты
6. Стейник
7. Кастрюли
8. Ванны для мытья посуды
9. Раковины для мытья рук
10. Сковороды
11. Разделочные доски
12. Электромясорубка
13. Весы

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Наличие отделения по первичной обработке сырья
2. Индивидуальное рабочее место практиканта
- 3.Холодильное оборудование
- 4.Жарочные шкафы
- 5.Ножи
- 6.Скребки
- 7.Электромясорубка
- 8.Электрические плиты
- 9.Стейник
- 10.Кастрюли
- 11.Ванны для мытья посуды
- 12.Раковины для мытья рук
14. Сковороды
15. Разделочные доски

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2006
5. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2006
6. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
8. Потапова И.И., Блюда из рыбы и морепродуктов: Уч. п. – М.: ИЦ «Академия», 2008.
9. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.

Дополнительные источники:

1. Козлова С.Н., Е.Ю.Фединишина «Кулинарная характеристика блюд» М.: «Академия» 2006.
2. Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Хлебпродинформ, 2006. Сборник технологических нормативов.

Интернет-ресурсы:

1. www.irkzan.ru
2. www.o-urok.ru/prof_p.php
3. ozon.ru
4. WWW.GASTRONOM.RU
5. WWW.GURMAN.RU

**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	
<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом</p>	<p>- Производит обработку рыбы с костным скелетом в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии</p>	<p>Наблюдение за технологическим процессом обработки рыбы с костным скелетом Органолептическая оценка рыбного сырья Сравнение с ТК Выполнение контрольных работ. Проверка решения задач. Проведение тестирования. Проведение устного опроса. Наблюдение за проведением демонстрационных опытов, анализов проб. Решение производственных ситуаций</p>	
<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p>	<p>- Готовит полуфабрикаты рыбы с костным скелетом в соответствии с технологией и требованиям к качеству, в том числе на конкретном предприятии.</p>	<p>Наблюдение за технологическим процессом приготовления полуфабрикатов Органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы Проведение тестирования. Проведение устного опроса. Наблюдение за проведением демонстрационных опытов, анализов проб. Анализ производственных ситуаций</p>	
<p>П.К. 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p>	<p>Готовит компоненты (мука, томат-паста, овощи)</p>	<p>Наблюдение за технологией приготовления компонентов в соответствии с технологической картой, проверка на соответствие качества согласно технологической карте. Тесты. Взаимооценка, самооценка.</p>	
<p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы</p>	<p>Готовить простые холодные соусы Готовить простые горячие соусы.</p>	<p>Наблюдение за технологией приготовления .Сравнение с технологической картой Тесты. Взаимооценка, самооценка. Анализ производственных ситуаций. Игровые моменты на уроке Презентация продукции</p>	<p>Активные методы: игровые моменты на уроке: вертушка, «загадки», «рассуждалки», «объяснялки», «догонялки»; деловая игра «эксперт действует» Формы: викторина, мини – аукцион ,самоконтроль, взаимоконтроль. Анализ производственных ситуаций и т. д.</p>

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 профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии	наблюдение, собеседование, ролевые игры
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач	Организовывает собственную деятельность в соответствии с поставленными задачами	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Наблюдение за процессом аналитической деятельности Экспертная оценка аналитической справки
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы	Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией
ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации	Наблюдение за процессом использования средств коммуникации
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Организовывает рабочее место в соответствии с требованиями САНПИНа и техпроцесса	Экспертная оценка подготовленного рабочего места