МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Амвросиевский профессиональный лицей»

| | |
|---|---|
| **СОГЛАСОВАНО** | **УТВЕРЖДАЮ** |
| Заместитель директора по УПР | Директор ГПОУ «Амвросиевский ПЛ» |
| _____ Баглай Л.Г. | _____ Сысенко А.М. |
| «29» 08 2019 г. | «29» августа 2019 г. |

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# ПМ 04

# «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»

**по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»**

**Амвросиевка**
**2019**

ОДОБРЕНА
методической комиссией по подготовке работников профессионального цикла пищевой промышленности и сферы обслуживания
Протокол №_1__
от «_29_»___08___2019_ __г.
Председатель методической комиссии
_____ /Т.Н.Петунина/

РАЗРАБОТАНА
на основе государственного образовательного стандарта по профессии (специальности) среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

Заместитель директора по УПР
_____ /Л.Г.Баглай /

**Составители:**
Петунина Т.Н. – преподаватель профессионального цикла, высшей квалификационной категории ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»

Лазебник Н.В. – мастер производственного обучения ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»

**Рецензенты:**
Заверуха Н. В. – преподаватель профессионального цикла первой категории, ГПОУ "Шахтёрский профессиональный лицей сферы услуг"

Рабочая программа переутверждена на 20__ /20__ учебный год
Протокол № ___ заседания МК от «____»_____20 __ учебный год
В программу внесены дополнения и изменения
( см. Приложение ____, стр.____)
Председатель МК _____ _____

# СОДЕРЖАНИЕ

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
# Приготовление блюд из рыбы.

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить обработку рыбы с костным скелетом
2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

## 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 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 приготовления 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**
всего –**195** часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 57 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 19 часов;
Учебной практики – 66 часа.
Производственной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление супов и соусов**, 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-комуникационные 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 3.1. Тематический план профессионального модуля

| **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*** |
| **ПМ 0.1** | **Раздел 1.** Приготовление блюд из рыбы | **195** | **38** | **10** | **19** | **66** | **72** |
| | **Учебная практика** часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | | | | | | |
| | ***Всего:*** | ***195*** | **38** | **10** | **19** | **66** | **72** |

**3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ04**

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | | | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|---|---|---|---|
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы** | | | | **195** | |
| **МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы** | | | | **38** | |
| **Тема 04.01.1 Технология обработки рыбы.** | **№** | **Содержание** | | **19** | |
| | 1 | | Пищевая ценность рыбы, ее значение в питании | 1 | 2 |
| | 2 | | Классификация рыбы | 1 | |
| | 3 | | Органолептические способы, определения качества различных видов рыб. | 1 | |
| | 4 | | Механическая кулинарная обработка рыбы | 1 | |
| | 5 | | Организации рабочего места повара при разделке рыбы | 1 | |
| | 6 | | Разделка чешуйчатой рыбы | 1 | |
| | 7 | | Разделка бесчешуйчатой рыбы и некоторых видов рыб | 1 | |
| | 8 | | Разделка осетровой рыбы | 1 | |
| | 9 | | Разделка рыбы для фарширования | 1 | |
| | 10 | | Приготовление натуральных рыбных полуфабрикатов | 1 | |
| | 11 | | Приготовление рыбной рубленной и котлетной массы и полуфабрикатов из нее | 1 | |
| | 12 | | Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Виды панировок | 1 | |
| | 13-15 | | ЛПР Способы разделка чешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов. | 3 | |
| | 16 | | Обработка и использование рыбных пищевых отходов. Требование к качеству полуфабрикатов, сроки хранения. | 1 | |
| | 17 | | Пищевая ценность морепродуктов, их значение в питании | 1 | |
| | 18 | | Морепродукты, их характеристика и обработка | 1 | |
| | 19 | | **Контрольная работа по теме «Технология обработки рыбы».** | 1 | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Тема 04.01.2 Технология приготовления блюд из рыбы.** | **Содержание** | | | **19** | |
| | 20 | | Значение блюд из рыбы в питании. | 1 | |
| | 21 | | Изменения веществ в рыбе при тепловой обработке | 1 | |
| | 22 | | Организация рабочего места повара в горячем цехе, подбор инвентаря, посуды для приготовления блюд из рыбы. | 1 | |
| | 23 | | Правила варки и припускания рыбы. | 1 | |
| | 24 | | Блюда из вареной и припущенной рыбы. Правила подачи | 1 | |
| | 25 | | Виды и правила жарки рыбы. | 1 | |
| | 26 | | Блюда из жареной рыбы. | 1 | |
| | 27 | | Блюда из рыбы запеченной и тушенной | 1 | |
| | 28 | | Блюда из морепродуктов | 1 | |
| | 29-30 | | **ПР** Расчёт продуктов по Сборнику рецептур для приготовления блюд из рыбы | 2 | |
| | 31 | | Сервировка и варианты оформления основных блюд из рыбы. | 1 | |
| | 32-34 | | ЛПР Блюда из вареной, жареной и запеченной рыбы | 3 | |
| | 35-37 | | ЛПР Приготовление блюд из котлетной и рубленной рыбной массы | 3 | |
| | 38 | | **Контрольная работа по теме «Технология приготовления блюд из рыбы»** | 1 | |
| | | | **Экзамен** | | |
| | **САМОСТОЯТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ**<br>Виды рыб, используемые при приготовлении блюд на предприятиях общественного питания.<br>o Пищевые ценность рыбы.<br>o Способы оттаивания мороженой рыбы.<br>o Составление технологических схем обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде.<br>o Особенность обработки наваги, камбалы, трески.<br>o Панировка рыбы.Виды панировок.<br>o Схема приготовления котлетной массы.<br>o Изменение веществ рыбы при тепловой обработке.<br>o Варка и отпуск рыбы.<br>o Приготовление и отпуск тельного из рыбы.<br>o Морепродукты, их виды и характеристика | | | **19** | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **УП 04.Учебная практика** | **Виды работ:** | | **66** | |
| | 1 | Организация рабочего места повара для обработки рыбы чешуйчатой, бесчешуйчатой, полуфабрикатов из рыбы с учетом требований безопасности труда, гигиены и санитарии. | 6 | 2 |
| | 2 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде; филе с кожей и реберными костями; филе с кожей без реберных костей; чистое филе; порционными кусками; порционными кусками кругляшами; котлетной и кнельной массы. | 6 | |
| | 3 | Приготовление рыбы отварной целиком, порционным куском; порционирование, оформление, подача блюда. | 6 | |
| | 4 | Приготовление рыбы припущенной с соусом белым «рассол»; порционирование, оформление, подача блюда. | 6 | |
| | 5 | Приготовление рыбы жареной основным способом, во фритюре; порционирование, оформление, подача блюда. | 12 | |
| | 6 | Приготовление рыбы запеченной с картофелем по – русски, под молочным, сметанным соусом; порционирование, оформление, подача блюда. | 6 | |
| | 7 | Приготовление солянки из рыбы на сковороде; порционирование, оформление, подача блюда. | 6 | |
| | 8 | Приготовление блюд из рыбной котлетной массы; порционирование, оформление, подача блюда. | 12 | |
| | | Дифференцированный зачет | 6 | |
| | **Самостоятельная работа** | | **19** | |
| | 1 | Проработать методы обработки рыбы для фарширования. | | |
| | 2 | Проработать внешний вид и способы подачи блюд из рыбы. | | |
| | 3 | Проработать формы и методы подачи блюд из рыбы | | |
| **ПП 04. Производственная практика** | **Виды работ:** | | **72** | 2 |
| | 1 | Организация рабочего места повара для обработки рыбы чешуйчатой, бесчешуйчатой, полуфабрикатов из рыбы с учетом требований безопасности труда, гигиены и санитарии. | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | 2 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде; филе с кожей и реберными костями; филе с кожей без реберных костей; чистое филе; порционными кусками; порционными кусками кругляшами; котлетной и кнельной масс. | | |
| | 3 | Приготовление рыбы припущенной с соусом белым «рассол»; порционирование, оформление, подача блюда. | | |
| | 4 | Приготовление рыбы жареной основным способом, во фритюре, зраз донских; порционирование, оформление, подача блюда. | | |
| | 5 | Приготовление рыбы запеченной с картофелем по – русски; порционирование, оформление, подача. | | |
| | 6 | Приготовление рыбы запеченной под сметанным соусам; порционирование, оформление, подача блюда. | | |
| | 7 | Приготовление солянки из рыбы на сковороде; порционирование, оформление, подача блюда. | | |
| | 8 | Приготовление котлет, тефтелей, фрикаделек из рыбы; порционирование, оформление, подача блюда. | | |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

**кабинетов**

- по поварскому делу;

**мастерских**

- Лаборатория повара;
- Столовая лицея

**Технические средства обучения: АРМ преподавателя**

- мультимедийной оборудование (экран, проектор, ноутбук);
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;

**Оборудование и рабочие места в поварской мастерской:**

- рабочие места по количеству обучающихся: производственные столы;
- оборудование необходимое для работы: мясорубка, пароварка, электрические плиты, жарочный шкаф, миксер;
- кухонный инвентарь;
- набор инструкционных карт;
- плакаты « Тепловая обработка», «Формы нарезки»;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

| Наименование рабочего места | Оборудование | Инструмент, оснащение, приспособления |
|---|---|---|
| Учебный кулинарный цех | Производственные столы, спец.оборудование, мясорубки, ломтерезка, пароварка, фритюрница, холодильное оборудование, электрические плиты, блендер, миксер, жарочный шкаф. | Кулинарный инвентарь |

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Кулинария «Повар Кондитер»: учеб. пособие/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – Издательский центр «Академия» 2006 – 328с.
2. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие/ С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – Издательский центр «Академия», 2006. – 192с.
3. Кулинария: учеб. пособие/ Т.А. Качурина. - : издательский центр «Академия», 2007-272с.

4. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Е.В. Данилевская. – М : Гамма Пресс 2000, 2002. – 832с.
5. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П. Золин.- М, : ИРПО; Издательский центр « Академия» 1998.-256с.
6. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов/ учебник- М.: Издательский центр « академия», 2003-240с.

Дополнительные источники:

1. Как украсить блюда: Ю. С. Усов, Е. А. Юхнина/ учебник-М: Издательство Эксмо, 2006.- 120с
2. Кулинария: В.И. Ермакова/ учебник – М.: Просвещение, 1993.-192с.
3. Клинария: Т.А. Качурина/ рабочая тетрадь-М .: Издательский центр «Академия» 2007.- 160с.

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин охрана труда, производственное обучение технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели дисциплин «Охрана труда», «Техническое оснащение и организация рабочего места», « Основы калькуляции и учета», « Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», « Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»,

**Мастера производственного обучения** наличие 4–5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 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** |
|---|---|---|
| Производить обработку рыбы с костным скелетом | – изложение правил обработки рыбы;<br>– обоснованный выбор предполагаемой обработки; | – тестирование<br>– экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике |
| Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | – соблюдение техники безопасности при работе с электрооборудованием;<br>– правильность выполнения последовательных операций;<br>– демонстрация навыков владения ножом. | – тестирование<br>– зачеты по темам на занятиях учебной практики |
| Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом | – изложение правил эстетического вкуса;<br>– соблюдение правил приготовления блюд; | – тестирование<br>– зачеты по темам на занятиях учебной практики<br>– |

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** |
|---|---|---|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | – Наличие положительных отзывов от мастера производственного обучения<br>– демонстрация интереса к будущей профессии<br>– активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; | – Наблюдение и оценка мастера производственного обучения на практических и лабораторных занятиях при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики.<br>– Профориентационное тестирование |

| | | |
|---|---|---|
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | – правильный выбор и применение способов решения при обработке рыбы, приготовлении блюд;<br>– грамотное составление инструкционных карт;<br>– демонстрация правильной последовательности выполнения действий во время выполнения, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; | – соответствие нормативам и последовательности выполнения тех или иных видов работ<br>– экспертная оценка выполнения лабораторно-практической работы |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | – решение стандартных профессиональных задач в области собственной деятельности по приготовлению блюд из рыбы;<br>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы. | – Наблюдение и оценка мастера производственного обучения на практических занятиях и при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики. |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | – взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | – демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. | Тестирование<br>Проверка практических навыков |