

Министерство общего и профессионального образования  
Свердловской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»

Рассмотрено на заседании  
методического совета  
№ протокола 1  
« 31 » 08 2018 г

Утверждаю  
Директор ГБПОУ СО «УрГЗК»  
Сезун Т.М.Софронова  
« 31 » 08 2018г

**Программа междисциплинарного курса  
МДК 01.01. «Технология приготовления блюд из мяса и рыбы»  
по программе профессионального обучения  
(программа повышения квалификации рабочих и служащих)  
16675 «Повар»**

Невьянск  
2018

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МДК**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК**

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК**

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МДК**

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

## Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения: программы повышения квалификации рабочих и служащих, по профессии «Повар», сроком обучения 1 месяца, требованиями работодателей Невьянского городского округа в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из рыбы, мяса и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы и мяса.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы и мяса

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

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- обработки рыбного, мясного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и мяса.

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы и мяса;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд их рыбы и мяса;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы и мяса;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы и мяса;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы и мяса;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы и мяса;
- способы сервировки и варианты оформления блюд из рыбы и мяса, температуру подачи;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **1.3. Количество часов на освоение программы междисциплинарного курса:**

Всего 72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 25 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 25 часов;

учебной практики – 47 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы междисциплинарного курса является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из рыбы и мяса**, 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
ПК4.3	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 и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля «Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.3.	МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	25	25	13		
УП	Учебная практика	47				47
	<i>Всего:</i>	<i>72</i>	<i>25</i>	<i>13</i>		<i>47</i>

### 3.2. Содержание обучения по междисциплинарному курсу МДК 01.01. Приготовление блюд из рыбы и мяса

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала	Объем часов		
		аудиторные	практические/лабораторные	самостоятельные
1	2	3	4	5
<b>МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</b>				
<b>Тема 1. Механическая кулинарная обработка рыбы и мяса</b>	Классификация, пищевая ценность рыбы и мяса, требования к качеству сырья. Обработка рыбы и мяса.	1		
<b>Механическая кулинарная обработка рыбы и мяса</b>	Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и мяса: порционирование, нарезка, маринование, измельчение рыбного (мясного) филе на мясорубке, вымешивание рыбной котлетной массы, формовка изделий из рыбной, мясной котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание.	1		
<b>Механическая кулинарная обработка рыбы и мяса</b>	Основные характеристики различных видов нерыбных продуктов моря, видов мяса. Пищевая ценность различных видов нерыбных продуктов моря, мяса. Требования к качеству живых раков, охлажденных и мороженых нерыбных продуктов моря, свежих, сушеных и мороженых морских водорослей, мясных продуктов и мясных полуфабрикатов. Методы обработки: размораживание, очистка, потрошение, промывание, разделка, нарезка, замачивание, панирование, охлаждение, замораживание.	1		

<b>Механическая кулинарная обработка рыбы и мяса</b>	<b>Практическое занятие.</b> Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и мяса с учетом требований техники безопасности при: порционировании, нарезке, мариновании, измельчении рыбного филе и мяса на мясорубке, вымешивании рыбной и мясной котлетной массы, формовке изделий.		2	
<b>Механическая кулинарная обработка рыбы и мяса</b>	<b>Практическое занятие</b> Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы и мяса: порционирования, нарезки, измельчения рыбного филе и мяса на мясорубке.		2	
<b>Механическая кулинарная обработка рыбы и мяса</b>	<b>Практическое занятие</b> Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из рыбы		2	
<b>Тема 2. Приготовление рыбных и мясных полуфабрикатов.</b>	Ассортимент блюд из рыбы и мяса. Правила выбора рыбы, мяса и дополнительных ингредиентов к ней необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из рыбы и мяса.	1		
<b>Приготовление рыбных и мясных полуфабрикатов.</b>	Методы приготовления рыбы и мяса: варка в почти кипящей жидкости, варка на пару и «овощной подушке», припускание в небольшом количестве жидкости, жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка на плоской поверхности и на гриле, жарка в кляре и жидком тесте во фритюре, жарка над огнем, тушение в жидкости и соусе, запекание в соусе, сыре, сливках, бульоне, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование.	1		
<b>Приготовление рыбных и мясных полуфабрикатов.</b>	Выбор методов приготовления для различных видов рыбы и различных типов мяса, в том числе диетического. Температурный режим и правила приготовления разных видов рыбы и мяса для различных типов питания.	1		
<b>Тема 3. Приготовление блюд из рыбы и мяса</b>	Технология приготовления рыбы отварной и мяса, припущенной, жареной, тушеной, запеченной в соответствии с методами приготовления, видом рыбы и типом питания: судака отварного; филе трески припущенного; осетрины, припущенной в воде/бульоне с огуречным рассолом. Мясо отварное, жареное, запеченное, блюда фаршированные мясными продуктами.	1		
<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	Технология приготовления рыбы отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной в соответствии с методами приготовления, видом рыбы и типом питания: карпа жареного; судака жаренного; семги жаренной; палтуса на «овощной подушке»; камбалы в кляре, жаренной во фритюре; судака, жаренного во фритюре; судака жаренного в тесте; шашлыка из осетрины; семги на гриле; корюшки жаренной;	1		
<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	Технология приготовления рыбы отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной в соответствии с методами приготовления, видом рыбы и типом питания: карася, запеченного в сметане; рыбы, запеченной с картофелем по-русски; рыбы, запеченной в	1		



	сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде; котлет рыбных из судака, зраз рыбных; тефтелей рыбных.			
<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной рыбы и соответствия основных блюд из рыбы стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.	1		
<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	Методы сервировки и подачи основных блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы для подачи в виде основного блюда и горячей закуски. Температура подачи блюд и закусок из рыбы	1		
<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>Практическое занятие.</b> Технология приготовления рыбы отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной в соответствии с методами приготовления, видом рыбы и типом питания		1	
<b>Приготовление блюд из рыбы и мяса</b>	<b>Практическое занятие.</b> Приготовление рыбы и мяса. Методы сервировки и подачи основных блюд из рыбы и мяса. Варианты оформления блюд из рыбы и мяса для подачи в виде основного блюда и горячей закуски. Температура подачи блюд и закусок из мяса и рыбы		2	
<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>Практическое занятие.</b> Приготовление рыбы основным способом. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной рыбы и соответствия основных блюд из рыбы стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.		1	
<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>Практическое занятие.</b> Приготовление простых блюд: камбалы в кляре, жаренной во фритюре; судака, жаренного во фритюре; судака, жаренного в тесте; шашлыка из осетрины.		2	
<b>Приготовление блюд из рыбы и мяса</b>	<b>Практическое занятие.</b> Составление технологических карт запеченных, фаршированных блюд из рыбы и мяса		2	
<b>Всего</b>			<b>25</b>	
<b>УП 04. Учебная практика</b>				
Обработка рыбы и мяса, приготовление натуральных полуфабрикатов	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Последовательность обработки мяса и рыбы. Приготовление натуральных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.		6	
Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из рыбной и мясной котлетной массы: котлет, биточков, фрикаделек, зраз, тельного, рулета.		6	
Приготовление и оформление блюд из рыб и мяса	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных, припущенных, тушеных блюд из рыбы и мяса.		6	
Приготовление и оформление блюд из рыб и	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление жаренных и запеченных блюд из рыбы и мяса.		6	

мяса		
Приготовление и оформление блюд из рыб и мяса	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление фаршированной рыбы и мяса.	6
Приготовление и оформление блюд из морепродуктов	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из морепродуктов: кальмаров отварных, креветок отварных	6
Приготовление и оформление блюд из морепродуктов	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд. Приготовление и оформление блюд из морепродуктов: морепродуктов в кляре	11
<b>Всего</b>		<b>47</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы курса проходит в учебном кабинете «Технология кулинарного производства», в кулинарной УПМ.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов.

Оборудование кулинарной лаборатории на 8-15 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, печь-гриль, документ-камера, холодильное оборудование, весы электронные, ванны для оттаивания, столы для разделки и нарезки полуфабрикатов, механические рыбочистки, поварские ножи, ручные скребки, рыбные коробины с решеткой, лотки, ведра, маркировочные доски, универсальный привод с комплектом механизмов или электромясорубкой, кухонный процессор, Реализация программы модуля включает обязательную учебную практику, которая проводится после изучения каждого раздела модуля. Также реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи, М.: Академия, 2008.
2. Дубцов Г.Г. Технология производства продукции общественного питания. – М.: Экономика, 2009.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2007.
4. Ловачева Г.М. Стандартизация и контроль качества продукции. – М.: Экономика, 2008.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2009.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2007.

**Дополнительные источники:**

1. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ. – М.: Пищевая промышленность, 2008.
2. Блюда из рыбы. – М.: Эксмо, 2007.
3. Современная энциклопедия. Кулинарные традиции мира. – М.: Аванта.

**Периодические издания, журналы:**

1. «Гурман».
2. «Ресторатор».
3. «Общественное питание».

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

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между парами.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Производственная практика проводится концентрированно.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой  
Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом	- соответствие качества обработанной рыбы требованиям ГОСТ Р 53104 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».	- экспертная оценка по результатам наблюдения за выполнением практического задания
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	- соответствие полуфабрикатов из рыбы требованиям ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» - соответствие приготовления полуфабрикатов из рыбы требованиям технологической карты	- экспертная оценка по результатам наблюдения за выполнением практического задания
ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	- соответствие выполняемых действий по приготовлению и оформлению блюд технологической карте -соответствие приготовленных и оформленных блюд требованиям ГОСТ Р 53104 -2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».	- экспертная оценка по результатам наблюдения за выполнением практического задания

2. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированности 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	- участие в олимпиадах профессионального мастерства, конкурсах, мастер-классах	- экспертная оценка оформления портфолио документов
ОК 2 Организовывать собственную	-соответствие выбора необходимого	- экспертная оценка по результатам наблюдения

деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	технологического оборудования и производственного инвентаря требованиям СанПиН 2.3.6.1079 – 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	за процессом приготовления блюд
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы	- обоснованность оценки качества обработанных продуктов	- экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом приготовления блюд
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- поиск и использование различных источников, включая электронные образовательные ресурсы	- экспертная оценка оформления портфолио работ и документов
ОК5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- применение информационно-телекоммуникационных средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	- экспертная оценка оформления портфолио работ и документов
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-соблюдение норм профессиональной этики в коллективе и команде	- экспертная оценка оформления портфолио документов, отзывов
ОК7Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	- соответствие организации рабочего места и использования инвентаря и оборудования по подготовке овощей и грибов требованиям СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	- экспертная оценка по результатам наблюдения за выполнением практического задания