

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 _____
« _____ » _____ 2018 г

Утверждаю
Директор ГБПОУ СО «УрГЗК»
Софр Т.М.Софронова
« _____ » _____ 2018г

**Программа профессионального модуля
ПМ.03. «Приготовление блюд из рыбы»
по программе профессионального обучения
(профессиональной подготовки, переподготовки)
16675 «Повар»**

Невьянск
2018

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И 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

Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения: программы профессиональной подготовки, переподготовки по профессии «Повар», сроком обучения 3 месяца, требованиями работодателей Невьянского городского округа в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 3.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 3.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования, ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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 126 часов, в том числе:

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося 24 часа;
- учебной практики – 42 часа,
- производственной практики – 60 часов.

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
ПК4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

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)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (распределенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК4.3 ПК 4.3.	МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	24	24	13			
УП	Учебная практика	42				42	
ПП	Производственная практика, часов	60					60
	<i>Всего:</i>	<i>126</i>	<i>24</i>			<i>42</i>	<i>60</i>

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала	Объем часов		
		аудиторные	практические/лабораторные	самостоятельные
1	2	3	4	5
МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы				
Тема 1. Механическая кулинарная обработка рыбы с кожным скелетом	Классификация, пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья. Дефростация рыбы, вымачивание соленой рыбы Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы.	1		
Механическая кулинарная обработка рыбы с кожным скелетом	Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционирование, нарезка, маринование, измельчение рыбного филе на мясорубке, вымешивание рыбной котлетной массы, формовка изделий из рыбной отлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание.	1		
Механическая кулинарная обработка рыбы с кожным скелетом	Основные характеристики различных видов нерыбных продуктов моря. Пищевая ценность различных видов нерыбных продуктов моря Требования к качеству живых раков, охлажденных и мороженых нерыбных продуктов моря, свежих, сушеных и мороженых морских водорослей. Методы обработки нерыбных продуктов моря: размораживание, очистка, потрошение, промывание, разделка, нарезка, замачивание, панирование, охлаждение, замораживание.	1		

Механическая кулинарная обработка рыбы с косным скелетом	Практическое занятие. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы с учетом требований техники безопасности при: порционировании, нарезке, мариновании, измельчении рыбного филе на мясорубке, вымешивании рыбной котлетной массы, формовке изделий из рыбной котлетной массы, панировании, охлаждении, замораживании		2	
Механическая кулинарная обработка рыбы с косным скелетом	Практическое занятие Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: порционирования, нарезки, измельчения рыбного филе на мясорубке, вымешивания рыбной котлетной массы, формовки изделий из рыбной котлетной массы, панирования.		2	
Механическая кулинарная обработка рыбы с косным скелетом	Практическое занятие Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционных кусков с кожей и костями из непластованной (кругляши) и пластованной рыбы, порционных кусков из филе с кожей и без кожи и костей, стейков, «бабочек» из стейков, мелких кусков рыбы, панированных порционных кусков из рыбы, рыбной котлетной массы и изделий из нее (котлеты, биточки, фрикадельки)		2	
Тема 2. Приготовление рыбных полуфабрикатов.	Ассортимент блюд из рыбы. Правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов к ней необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из рыбы. Основные критерии оценки качества рыбы и дополнительных ингредиентов к ней и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из рыбы. Требования к качеству готовых основных блюд из рыбы.	1		
Приготовление рыбных полуфабрикатов.	Методы приготовления рыбы: 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		
Приготовление рыбных полуфабрикатов.	Выбор методов приготовления для различных видов рыбы и различных типов питания, в том числе диетического. Температурный режим и правила приготовления разных видов рыбы для различных типов питания. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из рыбы.	1		
Тема 3. Приготовление блюд из рыбы	Технология приготовления рыбы отварной, 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;	1		
Приготовление блюд из рыбы	Технология приготовления рыбы отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной в соответствии с методами приготовления, видом рыбы и типом питания: карпа жареного; судака жареного; семги жареной; палтуса на «овощной подушке»; камбалы в кляре,	1		

	жаренной во фритюре; судака, жаренного во фритюре; судака жаренного в тесте; шашлыка из осетрины; семги на гриле; корюшки жаренной;			
Приготовление блюд из рыбы	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 сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде; котлет рыбных из судака, зраз рыбных; тефтелей рыбных.	1		
Приготовление блюд из рыбы	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной рыбы и соответствия основных блюд из рыбы стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.	1		
Приготовление блюд из рыбы	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		
Приготовление блюд из рыбы	Практическое занятие. Технология приготовления рыбы отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной в соответствии с методами приготовления, видом рыбы и типом питания		1	
Приготовление блюд из рыбы	Практическое занятие. Приготовление рыбы основным. 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	
Приготовление блюд из рыбы	Практическое занятие. Приготовление рыбы основным. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной рыбы и соответствия основных блюд из рыбы стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.		1	
Приготовление блюд из рыбы	Практическое занятие. Приготовление простых блюд: камбалы в кляре, жаренной во фритюре; судака, жаренного во фритюре; судака, жаренного в тесте; шашлыка из осетрины.		2	
Приготовление блюд из рыбы	Практическое занятие. Составление технологических карт запеченных, фаршированных блюд из рыбы		2	
		Всего	24	
УП 04. Учебная практика				
Обработка рыбы с косным скелетом и приготовление натуральных полуфабрикатов	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Последовательность обработки 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 котлетной массы: котлет, биточков, фрикаделек, зраз, тельного, рулета.		6	
Приготовление и	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего		6	

оформление блюд из рыб	места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных, припущенных, тушеных блюд из рыбы.	
Приготовление и оформление блюд из рыб	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление жаренных и запеченных блюд из рыбы	6
Приготовление и оформление блюд из рыб	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление фаршированной рыбы	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	6
Всего		42
ПП 04. Производственная практика		
Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в рыбном и горячем цехах; ознакомление с особенностями режима работы предприятия		6
Изучение основного и вспомогательного оборудования в рыбном и горячем цехах.		6
Приготовление блюд из отварной (припущенной) рыбы. Оформление и подача.		6
Приготовление блюд из жареной рыбы. Оформление и подача.		6
Приготовление блюд из тушеной рыбы. Оформление и подача.		6
Приготовление блюд из запеченной рыбы. Оформление и подача.		6
Приготовление блюд из фаршированной рыбы. Оформление и подача.		12
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Оформление и подача		12
	Всего	60
	Всего по модулю	126

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля происходит 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 профессионального модуля

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 деятельность, выбирать типовые	-соответствие выбора необходимого технологического	- экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом

методы и способы выполнения профессиональных задач,	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»	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