

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ

«РЫЛЬСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Принято на заседании
Совета техникума
Протокол № 4 от 29.08.2014г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБОУ СПО
«Рыльский аграрный техникум»

А.В. Харин
приказ № 425
от «29» августа 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

для профессии: 19.01.17 «Повар, кондитер»

Рыльск 2014 г.

Рабочая программа ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер».

Организация – разработчик: Областное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Рыльский аграрный техникум».

Разработчик: Марченко Елена Юрьевна, преподаватель ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум».

Рабочая программа ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК

Протокол № 1 от «29» августа 2014 г.

Председатель ПЦК Мамл Мамлеева Н.А.

Рабочая программа ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы» рассмотрена и одобрена на заседании методического совета техникума

Протокол № 4 от «29» авг 2014 г

Председатель методического совета А.В. Харин А.В. Харин

Заместитель директора по учебной работе И.Н. Добрынина И.Н. Добрынина

Методист Н.И. Шатилина Н.И. Шатилина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	7
4. Условия реализации профессионального модуля.....	11
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля вида профессиональной деятельности	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Основной вид профессиональной деятельности (ВПД) - «Приготовление блюд из рыбы»;

профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом

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

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

Уровень образования: основное общее, среднее общее образование.

Опыт работы: не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов 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. Количество часов профессионального модуля

Всего - 132 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **132** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **54** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **24** часов;

учебной и производственной практики - **54** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися вида профессиональной деятельности - «Приготовление блюд из рыбы», в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

<i>Код</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
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, поддерживать его

.	питарное 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

Индекс	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося, часов	в т. ч. лабораторно-практических часов	самостоятельная работа обучающегося, часов	учебная, часов	производительная, часов
4.01	Технология работки сырья и приготовления блюд из рыбы	92	0	14	8	4	30
4.02	Технология работки сырья и приготовления блюд из рыбы в лечебном и диетическом питании	20	2	6	8	-	-
	Технология приготовления банкетных	20		6	8	-	-

4.03	рд из рыбы		2				
	Всего:	132	4	26	24	4	2 3 0

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Тема	Наименование темы	К-во часов	В т.ч. ЛПЗ	Уровень освоения
МДК 04.01.	ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ РЫБЫ	30	12	
1.	Классификация и пищевая ценность блюд из рыбы.	1		1
2.	Определение качества сырья. Обработка чешуйчатой рыбы.	1		2
3.	Обработка бесчешуйчатой рыбы и других видов рыб.	1		2
4.	Технологическая операция пластования рыбы, разделка на чистое филе.	1		2
5.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.	1		2
6.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре.	1		2
ЛПЗ №1	Практическая работа №1 Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для припускания, варки и жарки.		4	2
7.	Приготовление отварной рыбы. Правила подачи.	1		2
8.	Приготовление рыбы припущенной	1		2
9.	Подбор соусов и гарниров для отварной и припущенной рыбы.	1		2
10.	Требования к качеству товарной и припущенной рыбы.	1		2
ЛПЗ №2	Практическая работа № 2 Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила подачи.		4	2
11.	Приготовление рыбы жаренной основным способом.	1		2
12.	Приготовление рыбы жаренной во фритюре.	1		2
13.	Подбор соусов и гарниров для жареной рыбы.	1		2
14.	Требования к качеству блюд из жареной рыбы.	1		2
15.	Приготовление запеченной рыбы	1		2
16.	Приготовление котлетной массы из рыбы и блюд из	1		2

	нее.			
17.	Приготовление блюд из морепродуктов. Требования к качеству блюд из рыбы.	1		2
18	Контроль знаний по теме	1		
ЛПЗ №3	Практическая работа № 3 . Приготовление блюд из запеченной рыбы и блюд из котлетной массы		4	2
	МДК 04-02 Технология приготовления блюд из рыбы лечебного и диетического питания.	12	6	2
1.	Значение рыбных блюд в диетическом и лечебном питании.	1		2
2.	Способы тепловой обработки для приготовления рыбных диетических блюд.	1		2
3.	Зразы рыбные паровые (диета 1.2.5.)	1		2
4.	Суфле рыбное паровое (диета 1.5.)	1		2
5	Креветки отварные с соусом молочным (диета 2.5.)	1		2
6	Подбор гарниров для рыбных диетических блюд. Правила подачи.	1		2
ЛПЗ №4	Практическая работа № 1 Приготовление рыбных диетических блюд.		6	2
МДК 04.03	МДК 04-03 Технология приготовления банкетных блюд из рыбы.	12	6	
1.	Приготовление, оформление и правила подачи блюда рулетки из семги.	1		2
2.	Приготовление, оформление и правила подачи блюда эскалоп из осетрины под соусом.	1		2
3.	Приготовление, оформление и правила подачи блюда карп фаршированный запеченный	1		2

4.	Приготовление, оформление и правила подачи блюда рыба жареная в тесте кляр.	1		2
5	Приготовление, оформление и правила подачи блюда зразы донские.	1		2
	Приготовление, оформление и правила подачи блюда рыба запеченная по-русски.	1		2
ЛПЗ №5	Практическая работа №1. Приготовление, оформление и отпуск рыбных банкетных блюд.		6	2

Условия реализации программы профессионального модуля

Материально-техническое обеспечение

Для реализации профессионального модуля имеется в наличии:

учебные кабинеты: технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

мастерские: учебный кулинарный цех;

лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, учебная доска, плакаты, видеофильмы, электронные файлы, учебники, учебные пособия, муляжи.

Технические средства обучения:

мультимедийный комплекс, телевизор, видеомагнитофон.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

производственные столы, комплекты производственных ножей, необходимый инвентарь и посуда, муляжи и натуральные образцы блюд, холодильное и тепловое оборудование.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. *микробиологии, санитарии и гигиены* – специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты;
2. *товароведения продовольственных товаров* – столы, стулья, разделочные доски, ножи, натуральные образцы, муляжи, стандарты, сертификаты качества;
3. *технического оснащения и организации рабочего места* – учебная мебель, образцы теплового оборудования, плакаты, схемы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Производственные столы, муляжи блюд, натуральные образцы, инструменты, посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептур, инструкционные карты, инструкции по охране труда, ПК, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2012,
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария, 2012;
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, 2012;
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, 2012;
5. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария, 2012;
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2012;

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1,2 части, 2010;
2. Интернет-информация (учебный кабинет информатики).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете специальных дисциплин по кулинарии согласно расписанию и учебному плану, лабораторные и практические занятия организуются и проводятся в учебной кухне-лаборатории (учебном кулинарном цехе).

Учебная и производственная практика проводится в действующих базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в овощном и горячем цехах, а также в учебных комнатах предприятий.

Учебная и производственная практика организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

Перед отработкой модуля необходимо изучить разделы следующих предметов:

Основы микробиологии, гигиены и санитарии, разделы «Личная гигиена повара. Производственная санитария», «Санитарные требования к производственным помещениям».

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, раздел «Пищевые вещества и их значение», «Рыба».

Техническое оснащение и организация рабочего места, разделы «Механическое оборудование», «Тепловое оборудование», «Холодильное оборудование».

4.4.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): ***образование высшее профессиональное (инженерно-технологическое)***

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: ***образование не ниже среднего специального, квалификация – повар 4-6 разрядов***

Инженерно-педагогический состав: ***преподаватель спецдисциплин***

Мастера: ***мастер производственного обучения с квалификацией «повар 4-6 разрядов»***

рыбы с костным скелетом	– Сроки и условия хранения рыбных полуфабрикатов	Компьютерное тестирование
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованный выбор посуды, инвентаря для варки и припускания блюд из рыбы – Точное выполнение приемов варки и припускания, соблюдение температурного режима – Правильное определение готовности припущенных и отварных блюд из рыбы 	<p>Мониторинг освоенных умений и навыков по дневнику производственного обучения</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p>
	<ul style="list-style-type: none"> – Точность выполнения технологических операций по подготовке рыбных полуфабрикатов к жарке, процесса жарки, доведения до готовности – Правильный подбор соусов и гарниров к блюдам из рыбы 	Экспертная оценка выполнения практической работы и качества готовых блюд
	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованный выбор рыбы для запекания – Точность выполнения приемов подготовки посуды, формования блюд, процесса запекания – Точное определение готовности запеченных блюд из рыбы 	Анализ и оценка самостоятельной работы обучающихся
	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность выбора и подготовки сырья для рыбной котлетной массы – Точность приемов формования рыбных полуфабрикатов, соблюдения режима их хранения – Точное соблюдение технологического режима жарки основным способом во фритюре – Правильное определение готовности блюд из рыбной котлетной массы – Обоснованная оценка качества блюд 	Компьютерное тестирование

	<ul style="list-style-type: none"> – Правильный подбор соусов и гарниров – Правильный выбор посуды для оформления рыбных блюд – Точность порционирования – Обоснованный подбор соусов, гарниров, дополнительного гарнира для оформления рыбных блюд – Точное соблюдение норм отпуска, температуры подачи, условий и сроков реализации различных блюд из рыбы 	
Итоговая аттестация	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованность и точность выполнения технологических операций по обработке рыбы, приготовлении полуфабрикатов и блюд, условий и сроков хранения сырья, выбора технологического режима, проведения бракеража блюд, оформления и подачи блюд из рыбы 	<p>Экспертная оценка выполненной практической работы</p> <p>Проектная защита задания</p> <p>Смотр-конкурс индивидуальных проектов (блюд) Самооценка освоенных умений</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p>

	лабораторных работ, выполнения заданий по практике.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике 	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику)</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> - определяет дефекты сырья, готовой продукции; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов овощей) - выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из овощей) - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды - оценивает соответствие выхода 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

	<p>готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству</p> <p>- производит самооценку в процессе мониторинга</p> <p>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,</p> <p>Осуществляет обучение с использованием ПК,</p> <p>Осуществляет сбор информации с помощью Интернет</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике,</p> <p>Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях.</p> <p>- активно работает в группе</p> <p>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</p> <p>- демонстрирует действия по отпуску</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

	<p>готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;</p> <p>- выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами</p>	
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<p>- демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке полуфабрикатов, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю;</p> <p>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</p> <p>- демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>- демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики;</p> <p>- демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

	<p>производственной практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии 	
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>		<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>