Согласовано
Педагогическим советом
МБОУ «Учебный центр»
«30» августа 2019 г.

Утверждаю
Директор МБОУ «Учебный центр»
_____ П.В. Данилов
«30» августа 2019 г.

Рабочая учебная программа профессионального цикла ПМ.04
основной профессиональной образовательной программы по профессии
16675 «Повар»
муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Учебный центр профессионального обучения»
городского округа г. Урюпинск

«Приготовление блюд из рыбы»

Профессия: Повар
Квалификация: 2-3 разряд
Код профессии: 16675
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 9 месяцев

Урюпинск, 2019 год

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н.). Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденными постановлениями Минтруда России от 05.03.2004г. №30.

Организация-разработчик: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Учебный центр профессионального обучения» городского округа г. Урюпинск (МБОУ «Учебный центр»)

Разработчик: Козленкова Светлана Николаевна, мастер производственного обучения МБОУ «Учебный центр»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**3**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**5**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**7**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**9**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 Приготовление блюд из рыбы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессионального обучения - программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки на базе среднего общего образования, опыт работы не требуется по профессии 16675 Повар.

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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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;

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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 их 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:

- обязательная аудиторная нагрузка обучающихся - **20 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
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 деятельность, 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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Практика	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (рассредоточенная практика)
ПК 1	Тема 1. Обработка рыбы с костным скелетом	**6**	1	-	5	-
ПК 2	Тема 2. Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	**7**	2	-	5	-
ПК 3	Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	**7**	2	-	5	-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика	**-**	-	-	-	-
	Всего:	**20**	5	-	15	-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) «Приготовление блюд из рыбы»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ),	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2		4
	Содержание учебного материала		
Тема 1. Обработка рыбы с костным скелетом	1 . Обработка рыбы	1	
	Практические занятия		
	1 .Определение последовательности технологических операций обработки рыбы с костным скелетом, последовательность выполнения технологических операций, правила хранения, требования к качеству, оценка качества сырья.	5	
Тема 2. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	***Содержание учебного материала***		
	1. Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	1	
	2. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	1	
	Практические занятия		
	1 . Определение последовательности технологических операций подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, приготовлении полуфабрикатов из рыбы, правила хранения, температурный режим, правила охлаждения, замораживания, хранения, оценка качества сырья	5	
Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	***Содержание учебного материала***		
	1 . Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1	
	2 . Оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	1	
	Практические занятия		
	1 .Приготовление и оформление простых блюд из рыбы: Рыбы жареной с луком по-ленинградски, рыбы запеченной с картофелем по-русски. Оформление простых блюд из рыбы, оценка качества	5	
	Всего:	**20**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место мастера производственного обучения;
- рабочие места обучающихся – по количеству обучающихся;
- комплект учебно – методической документации;
- электронные видеоматериалы;
- сборник медиа - уроков.

Технические средства обучения кабинета технологии кулинарного производства: компьютер, мультимедийный проектор, принтер, сканер, плакаты, экран и прочие средства обучения.

Оборудование кабинета ЛПЗ по кулинарии:

- оборудование и инструменты;
- рабочее место мастера;
- рабочие места для обучающихся – по количеству обучающихся;
- комплект инструкционных карт;

Оборудование: весоизмерительное оборудование, тепловое оборудование (жарочные шкафы, электроплиты, электросковороды и т.д), холодильное оборудование, ванны для мытья кухонной и столовой посуды.

Инструменты и приспособления: сковороды, кастрюли разного объема, миски, сотейники, ножи, доски разделочные, противни, столовая посуда, столовые приборы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1 .Ермакова В.И. :Учебник для 8-11 кл общеобразовательных учреждений.-3-е издание – М.: Просвещение , 2000.-190 С.:ИЛ.-ISBN 5-09-009722-4

2 . Ковалев Н.И., Гришин П.Д. «Технология приготовления пищи», Ленинград, 1955 год. Государственное издательство торговой литературы.

3 . Матюхина З.П., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» Учебник для начального профессионального образования. — М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 1998. — 272 с.

Дополнительные источники:

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

Периодические издания, журналы:

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

Интернет-ресурсы:

1. www.100menu.ru
2. www.dom-eknig.ru
3. www.tsf2000.ru
4. www.rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Безопасность жизнедеятельности», «Техническое оснащение и организация рабочего

места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Технология приготовления супов и соусов».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется мастером производственного обучения в ходе проведения промежуточной аттестации. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
Производить обработку рыбы с костным скелетом	− выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно производить обработку рыбы с костным скелетом в соответствии со сборником рецептур, с учетом требований к безопасности приготовления рыбного сырья − соблюдать условия хранения рыбы с костным скелетом в живом, охлажденном и мороженом виде − проверять органолептическим способом качество рыбы с костным скелетом − обеспечивать температурный и временной режим размораживания рыбы с костным скелетом с учетом требований к безопасности пищевых продуктов − обеспечивать правильное хранение охлажденной и мороженой рыбы, предназначенной для последующего использования, в обработанном виде − проверять органолептическим способом качество предварительно обработанной рыбы
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	− выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении полуфабрикатов из рыбы − осуществлять различные действия при приготовлении полуфабрикатов из рыбы − соблюдать технологические требования при приготовлении основных полуфабрикатов из рыбы − определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов из рыбы − обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания приготовленных полуфабрикатов из рыбы с учетом требований безопасности пищевых продуктов
	− обеспечивать правильное хранение приготовленных полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для последующего использования

Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом, нерыбного водного сырья	− проверять органолептическим способом качество и соответствие нерыбных продуктов моря и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из нерыбных продуктов моря - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из нерыбных продуктов моря − использовать различные технологии приготовления основных блюд из нерыбных продуктов моря с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции − определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из нерыбных продуктов моря и их готовность для подачи − сервировать и оформлять блюда из нерыбных продуктов моря с учетом требований к безопасности готовой продукции − обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных блюд из нерыбных продуктов моря, предназначенных для последующего использования