

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Среднеегорлыкское профессиональное училище № 85».

СОГЛАСОВАНО
Заведующая кафе «Уют»
Кравчук С.Н.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО ПУ №85
Кодола И.П.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд из рыбы

Для профессиональной подготовки профессионального обучения Повар

шифр 16675 ПОВАР

С. Средний Егорлык
2020 г.

Одобрено на заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Одобрено на
заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г

Председатель ____

Одобрено на
заседании цикловой
комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Одобрено на заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Организация-разработчик:

ГБПОУ РО ПУ № 85

Разработчики:

Максимова Лариса Николаевна - мастер производственного обучения

Ирина Борисовна Головинова – преподаватель

Гусева Елена Николаевна – преподаватель

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд из рыбы

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 Повар в части освоения основного вида деятельности (ВД):

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, в т.ч блюда старорусской кухни*

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:

- обработка 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*;
- оценивать качество готовых блюд*;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, правила хранения, 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **114** часа;

учебная практика– **42** час.

производственная практика -18 час

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

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Приготовление блюд из рыбы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		Промежуточная аттестация
		Всего, (часов)	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, (часов)	Учебная, (часов)	Производственная, (часов)	
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 1. Обработка рыбы, приготовление простых, основных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	12	4			Экзамен
	Раздел 2. Приготовление простых, основных блюд из рыбы с костным скелетом.	38	20			
Всего		50	24	42	18	4

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы		114	
Раздел 1. Обработка рыбы, приготовление простых, основных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		12	
Тема 1.1. Характеристика сырья и полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	Содержание	2	
	1. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности рыбного сырья		2
	2. Условия и сроки хранения рыбного сырья и полуфабрикатов.		1
Тема 1.2 Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Оценка качества, хранение обработанной рыбы.	Содержание	6	
	1. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Виды и способы разделки рыбы Требования к качеству, органолептическая оценка качества обработанной рыбы, условия, сроки хранения.		2
	2. Технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, мелких кусков рыбы, порционных полуфабрикатов панированных в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. 3 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		2

	4.	Способы и методы измельчения рыбного филе для приготовления фарша натурального, порционирования и формования полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Требования к качеству, условия, сроки хранения		2
	Лабораторно практические занятия		4	
	1.	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом (чешуйчатой и бесчешуйчатой). Приготовление простых и основных полуфабрикатов из рыбы. Подготовка к хранению (охлаждение, вакуумирование, замораживание). Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Подготовка к хранению (охлаждение, вакуумирование, замораживание).		
Учебная практика Виды работ:			12	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности рыбного сырья. Организация хранения рыбного сырья. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, размораживания мороженой, вымачивания соленой рыбы, очистки от чешуи, удаления голов и плавников, удаления слизи, удаления кожи бесчешуйчатой рыбы, потрошения, промывания, пластования, разделки, обработки мелкой рыбы, обработки голов, приготовления полуфабрикатов. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Приготовление простых и основных полуфабрикатов из рыбы с использованием различных способов и методов: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе. Подготовка к хранению (охлаждение, вакуумирование, замораживание). Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. 4. Обеспечение температурного и временного режима охлаждения и замораживания обработанной рыбы и основных и простых полуфабрикатов из рыбы, режима хранения с учетом требований к безопасности кулинарной продукции. 				
ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы			114	
Раздел 2. Приготовление простых, основных блюд из рыбы с костным скелетом.			38	
Тема 2.1. Технология приготовления простых и основных	Содержание		18	2
	1	Технология приготовления, оформление, требования к качеству, условия и сроки хранения простых блюд из отварной рыбы		

блюды из рыбы с костным скелетом в т. ч. блюда старорусской кухни	2	Технология приготовления, оформление, требования к качеству, условия и сроки хранения простых блюд из припущенной рыбы		2
	3	Технология приготовления, оформление, требования к качеству, условия и сроки хранения тушеной рыбы (тушение в жидкости и соусе),		
	4	Технология приготовления, оформление, требования к качеству, условия и сроки хранения жареной (жарка основным способом, жарка на плоской поверхности и на гриле, жарка во фритюре)		
	5	Технология приготовления, оформление, требования к качеству, условия и сроки хранения запеченной рыбы (с гарниром и соусом и без). Органолептические способы определения степени готовности.		
	6	Подбор гарниров и соусов. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд из рыбы.		
	7	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска блюд из рыбы, способов подачи блюд из рыбы в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.		
	8	Блюда из рыбы старорусской кухни		
	Лабораторно-практическая работа			20
1	Приготовление, отпуск, оценка качества блюд из отварной рыбы Приготовление, отпуск, оценка качества блюд припущенной рыбы Приготовление, отпуск, оценка качества блюд жареной рыбы Приготовление, отпуск, оценка качества блюд тушеной рыбы Приготовление, отпуск, оценка качества блюд из запеченной рыбы * Приготовление, отпуск, оценка качества блюд из рыбной котлетной массы Приготовление, отпуск, оценка качества блюд из кнельной массы Приготовление блюд старорусской кухни			
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к рыбным блюдам. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, закладки продуктов, доведения до кипения, варки на медленном огне, пассерование, заправка, протирание, разваривание, настаивание. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Приготовление и оформление основных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса, подготовка			42	

<p>супов для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление основных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания основных супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при подаче и хранении основных супов</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к блюдам из рыбы; 2. Обработка рыбы с костным скелетом различными методами в зависимости от размера, строения рыбы, требований технологии приготовления; 3. Приготовление отдельных компонентов и рыбных полуфабрикатов, подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание); 4. Хранение обработанной рыбы и рыбных полуфабрикатов; 5. Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из рыбы отварной; припущенной; тушеной; жареной; запеченной; 6. Приготовление блюд из рыбы с использованием производных из концентратов промышленного производства; 7. Определение степени готовности и вкусовых качеств простых блюд из рыбы (бракераж); 8. Порционирование, оформление простых блюд из рыбы, сервировка стола для подачи блюд из рыбы в зависимости от класса предприятия, вида приема пищи; 9. Соблюдение температурных режимов и условий хранения готовых простых блюд из рыбы. 	18	
Всего	114	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства; Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы

Оборудование

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные – 5 шт.;

Пароконвектомат – 1 шт.;

Конвекционные печи – 2 шт.;

Микроволновая печь – 1 шт.;

Расстоечный шкаф – 1 шт.;

Плиты индукционные – 7 шт.;

Плиты электрические – 1 шт.;

Фритюрница – 1 шт.;

Витрина холодильная- 1 шт.;

Холодильник с морозильной камерой – 1 шт.;

Лапширезка – 1 шт.;

Миксер ручной – 2 шт.;

Миксер планетарный – 1 шт.;

Блендер погружной – 4 шт.;

Мясорубка электрическая – 1 шт.;

Процессор кухонный – 1 шт.;

Слайсер – 1 шт.;

Соковыжималки – 1 шт.;

Кофемолка – 1 шт.;

Набор инструментов для карвинга – 1 шт.;

Овоскоп – 1 шт.;

Стол производственный с моечной ванной – 1 шт.;

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Мороженица.

Гастроёмкость без крышки – 6 шт.;

Венчик для взбивания – 10 шт.;

Шпатель кондитерский кондитерский металлический 2 шт.

Скребок металлический - 1 шт.

Поворотный стол металлический – 4 шт.
Термометр электронный – 4 шт.
Разделитель для яиц – 10 шт.
коврик силиконовый с разметкой для раскатки теста – 8 шт.
Тесторезка – 4 шт.
Разделочные доски

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 11 с.
2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г.
3. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) (в электронном формате) 2018

Дополнительные источники

4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 328 с.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2006. – 328 с.
6. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г.Дубцов.- 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2008. – 272 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина.- М.: Академия, 2010. – 256 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.
9. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 373 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.

**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
<p>ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>-обоснованная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-точность расчета потерь при механической кулинарной обработке рыбы;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации, требованиями технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-правильность проведения оценки качества обработанной рыбы и готовых полуфабрикатов из нее, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для хранения обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее;</p>	<p>- наблюдение за действиями на учебной практике;</p> <p>- текущий контроль (тестирование);</p> <p>- защита лабораторной работы</p> <p>- промежуточная аттестации в форме экзамена по МДК</p> <p>- квалификационный экзамен:</p> <p>- защита письменной экзаменационной работы</p>
<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом в т.ч. блюд старорусской кухни</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из рыбы;</p> <p>-точность расчета количества сырья;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления блюд из рыбы;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления блюд из рыбы с соблюдением температурных режимов и санитарно-гигиенических требований;</p> <p>точность определения готовности блюд из рыбы;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых блюд из рыбы, обоснованность выявления</p>	<p>-выполнение практической квалификационной работы</p>

	<p>дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из рыбы; -демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p>	
--	---	--