

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ «ВОРОНЕЖСКИЙ КОЛЛЕДЖ СВАРКИ И  
ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ВО «ВКСПТ»

Иванченко Н.И.

20    г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04.  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

**260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер**

Разработчик преподаватель Макарова Е.А.

ВОРОНЕЖ 2016

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	13
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	15

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «Повар, кондитер»

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): изготовитель карамели и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабриката из рыбы с костным скелетом.

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

Программа профессионального модуля может быть использована при подготовке профессиональных рабочих в пищевой промышленности:

- на базе среднего (полного) общего образования – 10 месяцев;
- на базе основного общего образования – 2 года 5 месяцев.

### 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 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 оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

***всего – 125 час., в том числе:***

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **59** час., ***включая:***

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **40** час.;

самостоятельной работы обучающегося – **19** час.;

учебной и производственной практики – **66** час..

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности кондитера сахаристых изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество рыбы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы с костным скелетом;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
ПК 4.2	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом соответствие технологическим требованиям к полуфабрикатам из рыбы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
ПК 4.3	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество готовых блюд из рыбы;</li> <li>- использовать различные технологии оформления блюд из рыбы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых</li> </ul>

	<p>блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</li> <li>- виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
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 её 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 и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ» ПМ04

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1	Раздел 1 Технология обработки рыбы с костным скелетом.	20	8	2	6	6	
ПК 4.2	Раздел 2 Технология приготовления и подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	30	12	6	6	12	
ПК 4.3	Раздел 3 Технология приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом.	45	20	8	7	18	
	Производственная практика, часов	30					
	<b>Всего:</b>	<b>125</b>	<b>40</b>	16	<b>19</b>	<b>36</b>	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «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) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Технология обработки рыбы с костным скелетом.		20	
МДК 04.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.		20	
Тема 1.1. Значение видов рыб при приготовлении рыбных блюд.	<b>Содержание.</b>	6	
	1. Классификация, пищевая ценность рыбы.		2
	2. Размораживание рыбы. Вымачивание соленой рыбы.		2
	3. Технологическое оборудование и инвентарь применяемый при первичной термической обработке.		2
	4. Организация работы заготовочного рыбного цеха		
	5. Требования к качеству, к рыбе, поступающей на ПОП		
	<b>Практические занятия.</b>	2	
	1. Определение качества свежей рыбы.		
2. Расчет количества оборудования и инвентаря для обработки рыбы			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04.</b>		6	
1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям).			
2. Подготовка к практическим занятиям.			
3. Выполнение домашних заданий по теме.			
4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами.			
5. Поиск информации в сети Интернет.			
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
1. Классификация, пищевая ценность рыбы.			



<b>Раздел 2 Технология приготовления и подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</b>		<b>30</b>	
<b>МДК 04.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов.</b>	<b>Содержание.</b>	<b>6</b>	
	1. Обработка бесчешуйчатых рыб.		2
	2. Обработка чешуйчатых рыб.		2
	3. Приготовление рыбных полуфабрикатов.		2
	4. Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы, и полуфабрикатов из нее. 5		2
	6. Обработка морепродуктов.		2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>6</b>	
	1. Составление технологических схем обработки и разделки рыбы.		
	2. Расчеты при механической кулинарной обработке рыбы.		
	3. Составление таблицы отходов при обработке рыбы.		
	4. Использование пищевых отходов. Описание обработки рыбы для фарширования.		
	5. Описание обработки рыбы для фарширования. 6. Описание способов обработки осетровых рыб		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04.</b>		<b>6</b>	
1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям). 2. Подготовка к практическим занятиям. 3. Выполнение домашних заданий по теме. 4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами. 5. Поиск информации в сети Интернет.			
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Маринование рыбы. 2. Виды панировок. 3. Морепродукты и их использование.			

<b>Раздел 3</b> <b>Технология</b> <b>приготовления и</b> <b>оформления</b> <b>простых блюд из</b> <b>рыбы с костным</b> <b>скелетом.</b>		45	
<b>МДК 04.1</b> <b>Технология</b> <b>обработки сырья и</b> <b>приготовления блюд</b> <b>из рыбы.</b>		45	
<b>Тема 3.1.</b> <b>Приготовление и</b> <b>оформление простых</b> <b>блюд из рыбы с</b> <b>костным скелетом.</b>	<b>Содержание.</b>	12	
	1. Оборудование для приготовления горячих рыбных блюд. Требования безопасности при работе в горячем цехе.		2
	2. Приготовление блюд из отварной рыбы.		2
	3. Приготовление блюд из припущенной рыбы.		2
	4. Приготовление блюд из тушеной рыбы.		2
	5. Приготовление блюд из жареной рыбы.		2
	6. Приготовление блюд из запеченной рыбы.		2
	7. Общие правила приготовления рыбной котлетной массы.		2
	8. Блюда из рыбной котлетной массы.		2
	9. Блюда из морепродуктов.		2
	10. Правила проведения бракеража готовых блюд		
	11. Способы оформления , требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения.		2
	12. Контрольная работа.		2
	<b>Практические занятия.</b>	8	
1. Оборудование для приготовления горячих рыбных блюд.			
2. Расчеты при приготовлении горячих блюд из рыбы.			
3. Расчеты при приготовлении горячих блюд из рыбы.			
4. Подбор температурного режима и правила хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.			
5. Подбор температурного режима и правила хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.			
6. Подбор гарнира и соуса к рыбным горячим блюдам.			
7.			
8. Описание проведения бракеража.			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04.</b>		7	
1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям).			
2. Подготовка к практическим занятиям.			

3. Выполнение домашних заданий по теме. 4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами. 5. Поиск информации в сети Интернет.		
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Оборудование для приготовления горячих рыбных блюд. 2. Способы оформления, требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения. 3. Способы маринования рыбы. 4. Блюда из рыбы.		
<b>Учебная практика.</b> 1. Приготовление рыбы отварной, припущенной с томатом. 2. Приготовление жаренной рыбы основным способом, во фритюре, рыбы в тесте. 3. Приготовление и оформление рыбы жаренной с зеленым маслом, зразы «донские». 4. Приготовление и оформление запеченных блюд из рыбы: рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная с яйцом, рыба запеченная по-московски. 5. Приготовление блюд из котлетной массы: котлет, биточков, тельного, зраз, рулета. 6. Проверочные работы.	<b>36</b>	
<b>Производственная практика.</b> 1. Приготовление рыбы отварной, припущенной, паровой. Оформление, отпуск. 2. Приготовление рыбы жаренной: рыба жаренная во фритюре, рыба жаренная в тесте. Оформление, отпуск. 3. Приготовление рыбы запеченной: рыба запеченная с картофелем, рыба запеченная под молочным соусом. Оформление, отпуск. 4. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тельное. Оформление, отпуск. 5. Приготовление блюд из морепродуктов: кальмары жаренные в сухарях, кальмары тушеные в сметане. Оформление, отпуск.	<b>30</b>	

**\*Производственная практика** предусмотрена отдельно в конце обучения в форме стажировки по программе модуля трудовых навыков.

*Внутри каждого раздела указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание*

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария», а также использование лаборатории.

Оборудование: использование оборудования, установленного в кабинете и лаборатории.

Технические средства обучения: комплект плакатов, комплект учебно-методической документации, компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится рассредоточено в столовых, кафе, ресторанах города и других индивидуальных предприятиях.

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

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

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, «Кулинария»:М. ПрофОбрИздат, 2012г.; стр.400.
2. Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Белехов «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту»: М. ПрофОбрИздат, 2001г.; стр.224.
3. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов»: М. Академия, 2003г.; стр.271.

Дополнительные источники:

1. Рабочая тетрадь.
2. Журналы «Пищевая промышленность».

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из рыбы» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего».

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление блюд из рыбы».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

#### **Инженерно-педагогический состав:**

Преподаватели - дипломированные специалисты (ВПО или СПО);

Мастера - дипломированные специалисты (ВПО или СПО),

наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 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>ПК4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места при приготовлении;</li> <li>- точность определения годности полуфабрикатов;</li> <li>- проведение процесса проверки исправности оборудования для приготовления горячих рыбных блюд;</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность ведения технологических процессов;</li> <li>- точность проведения оценки качества полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- знание технологии изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- знание технологии изготовления горячих блюд из рыбы;</li> <li>- знание технологии изготовления блюд из морепродуктов.</li> <li>- правильность оформления блюд.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольных работ по темам МДК.</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Экзамен (дифференцированный зачёт)</p> <p>Проверочная квалификационная работа по профессиональному модулю.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.  Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности.  Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
<b>ОК 2</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения определённых руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области обработки рыб, приготовления полуфабрикатов и готовых блюд; - оценка эффективности и качества выполнения.	
<b>ОК 3</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы. - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря,	
<b>ОК 4</b> Осуществлять поиск информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные.	
<b>ОК 5</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе.	

<p><b>ОК 6</b> Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>- взаимодействие с военными комиссариатами в ходе обучения.</p>	
<p><b>ОК 7.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- разрабатывает и представляет компьютерные презентации,          - осуществляет обучение с использованием ПК,          - осуществляет сбор информации с помощью Интернет</p>	