

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДОНЕЦКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ СФЕРЫ УСЛУГ»**

Согласовано:
Заместитель директора по УПР
В. В. Яремчук

Утверждено:
Приказом ГПОУ «Донецкий
ПЛСУ» № 2917 от 03.09.2019
Директор А.Е. Черепанцева



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

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Донецк 2019г.

Программа профессионального модуля **ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы»** разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019.

Организация-разработчик: ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Разработчики:

Кондратьева Валентина Петровна – преподаватель профессиональной подготовки, специалист 2 квалификационной категории ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Барташук Светлана Петровна – преподаватель профессиональной подготовки, специалист 1 квалификационной категории ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Рабочая программа рассмотрена и рекомендована с целью практического применения на заседании методической комиссии преподавателей профессионального цикла

« 12 » 09 2019 г., протокол № 2

Председатель МК 

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__/20__ учебный год
протокол №__ заседания МК от «__» 20__ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение __)

Председатель МК _____

РЕЦЕНЗИЯ на рабочую программу

ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы»

Рабочая программа ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», разработана Барташук Светланой Петровной, Кондратьевой Валентиной Петровной –преподавателями ГПОУ ДПЛСУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в образовательном учреждении среднего профессионального образования.

Рабочая программа содержит:

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 профессионально модуля(вида профессиональной деятельности).

Рабочая программа четко формирует требования к результатам ее освоения: компетенция, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

В программе сформулированы цели и задачи, содержание, условия и технология реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: темы занятий(темы уроков, практических и лабораторных занятий) с кратким изложением содержания, сформулированы задания для самостоятельной работы студентов.

Изучение ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы» завершается дифференцированным зачетом.

Рабочая программа находится в тесной взаимосвязи с дисциплинами профессионального, общепрофессионального и общеобразовательного цикла.

Количество часов целесообразно по трудоемкости и видам занятий.

В рабочей программе указаны требования к материально техническому обеспечению дисциплины, дан перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет –ресурсов, дополнительной литературы: указаны нормативно правовые акты, использованные при составлении данной программы на основе системного подхода, характеризуется необходимой последовательностью и логикой. В ней охвачены все основные вопросы по данному профессиональному модулю.

В целом, программа соответствует требованиям по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» в образовательном учреждении среднего профессионального образования.

По построению и содержанию отвечает поставленным задачам и рекомендуется для подготовки специалистов базового уровня по специальности «Повар».

Программа рекомендована к реализации в образовательном процессе.

Рецензенты:

Петрищев О.Н. преподаватель квалиф. категории
«специальное высшее образование» ГПОУ ДПЛСУ
«У» 2019г. Петрищев О.Н. Петрищев

Подпись удостоверяю:

И.О. директора
должность

Иванов
подпись

Иванова В.А.
ФИО



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы ПМ

Программа профессионального модуля **ПМ.04. « Приготовление супов и соусов»** разработана на основе Примерной программы профессионального модуля, рекомендованной к применению Министерством Образования и Науки ДНР 09.07.2018г., Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019. В ней учитываются возрастные и психологические особенности студентов.

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Кондитер» при наличии основного общего и среднего общего образования, а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

Программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС);

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015)

Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по профессиям и дисциплинам;

Правил работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09.11.2015 года).

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из рыбы** и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по профессии:

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.

Программа профессионального модуля **ПМ. 04 «Приготовление блюд из рыбы»** служит основой для разработки преподавателями рабочих программ, в которых определяется место ПМ в программе подготовки по профессии, соответственно и межпредметные связи, уточняется последовательность изучения разделов и тем, распределение часов, характер (конкретная тематика) проведения практических занятий и тематика самостоятельной работы студентов.

Программой предложен перечень источников информации, в котором перечислена соответствующая законодательная база Донецкой Народной Республики, рекомендуемая учебная литература и имеющиеся Интернет - ресурсы.

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

1.2. Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля.

Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы»;

- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том

числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов.

Основными содержательными линиями примерной программы (соответствующие разделам программы) являются:

- товароведная характеристика и требования к качеству сырья;
- правила приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; - правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд.

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 простых и средней сложности 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 последовательность

выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд средней сложности из рыбы

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы

Вид учебной работы	Объем
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	47
в том числе: лабораторные работы	12
Самостоятельная работа обучающегося	33
Учебная и производственная практика (на базе основного общего образования)	78/105

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 деятельности, 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 ПМ.04. «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, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК. 4.1, ПК.4.2, ПК.4.3	МДК. 04.01. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы.	80	47	12	33	-	-
	УП.04.Учебная практика	78	-	-	-	78	-
	ПП.04.Производственная практика, часов	105	-	-	-	-	105
	Всего:	263	47	12	33	78	105

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, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы»		263		
МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		80		
Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом		5		
Тема 1.1. Обработка рыбы	Содержание	5		
	1		Основные характеристики различных видов рыбы с костным скелетом. Пищевая ценность различных видов рыбы с костным скелетом.	2
	2		Требования к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом Правила хранения живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом	2
	3		Примерные нормы выхода обработанной рыбы с костным скелетом. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом	2
	4		Методы обработки рыбы с костным скелетом: размораживание, очистка от чешуи, удаление голов и плавников, удаление слизи, потрошение, промывание, пластование, разделка, обработка маленьких рыбок и субпродуктов из рыбы, охлаждение, замораживание.	2
	5		Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб	2
	6		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом	2
	7		Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки рыбы с учетом требований техники безопасности при: размораживании, очистке от чешуи, удалении	2

		голов и плавников, потрошении, промывании, пластовании, разделке, обработке маленьких рыбок и субпродуктов из рыбы, охлаждении, замораживании		
	8	Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: очистки от чешуи, удаления голов и плавников, удаления слизи, потрошения, промывания, пластования, разделки, обработки маленьких рыбок и субпродуктов из рыбы. Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом		2
	9	Правила хранения обработанной рыбы с костным скелетом в охлажденном и мороженом виде		2
Самостоятельная внеаудиторная работа			6	
Составление таблиц «Требования к качеству рыбного сырья, сроки реализации»; Составление схемы обработки осетровой рыбы.				
Раздел 2 Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом			24	
Тема 2.1 Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Содержание		4	
	1	Правила выбора предварительно обработанной рыбы по типу, качеству и количеству в соответствии с технологическими требованиями к блюду.		2
	2	Требования к качеству предварительно обработанной рыбы. Примерные нормы выхода полуфабрикатов из обработанной рыбы.		2
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Содержание		8	
	1	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.		2
	2	Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		2
	3	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		2

		массы, формовке изделий из рыбной котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживании		
	4	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
	5	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
	6	Технология приготовления маринадов для рыбы. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для последующего использования. Правила хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы в охлажденном и мороженом виде.		2
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	Содержание		12	
	1	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. Правила хранения нерыбных продуктов моря в свежем, охлажденном и мороженом виде, живых раков, свежих, сушеных и мороженых морских водорослей.		2
	2	Примерные нормы выхода подготовленных нерыбных продуктов моря. Требования к качеству подготовленных нерыбных продуктов моря.		2
	3	Методы обработки нерыбных продуктов моря: размораживание, очистка, потрошение, промывание, разделка, нарезка, замачивание, панирование, охлаждение, замораживание. Виды и способы нарезки нерыбных продуктов.		2
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке и подготовке нерыбных продуктов моря.		2
	5	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки нерыбных продуктов моря с учетом требований техники безопасности при: размораживании, очистке, потрошении, промывании, разделке, нарезке, замачивании, панировании, охлаждении, заморажива-		2

		нии.		
	6	Техника выполнения действий в соответствии с типом нерыбных продуктов моря: очистки, потрошения, промывания, разделки, нарезки, панирования. Способы минимизации отходов при обработке нерыбных продуктов моря.		2
	7	Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря в натуральном и панированном виде: очищенных креветок, мяса крабов, потрошенных кальмаров и осьминогов, филе мидий и осьминогов, очищенных гребешков, нарезанных на кольца кальмаров, нарезанных соломкой, полосками и ромбиками морских водорослей.		2
	8	Правила охлаждения и замораживания обработанных нерыбных продуктов моря. Правила хранения обработанных нерыбных продуктов моря в охлажденном и мороженом виде.		2
	9	Обработка рыбного сырья, для использования в целом виде, на порционные куски, на филе (пластование), оценка качества сырья.		2
	Лабораторные работы		6	
	1	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.		
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и изделий из нее (котлеты, биточки, фрикадельки)		
Самостоятельная внеаудиторная работа			10	
Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы, сроки реализации»;				
Составление технологических карт, с использованием сборников рецептов на количество порций, с учетом вида рыб.				
Составление алгоритмов по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.				
Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом			18	
Тема 3.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание		8	
	1	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		2

	2	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.		2
	3	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.		2
	4	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.		2
	5	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд из рыбы с учетом требований техники безопасности при: варке в почти кипящей жидкости, варке на пару и «овощной подушке», припускании в небольшом количестве жидкости, жарке основным способом (до готовности и поверхностная), жарке на плоской поверхности и на гриле, жарке в кляре и жидком тесте во фритюре, жарке над огнем, тушении в жидкости и соусе, запекании в соусе, сыре, сливках, бульоне, паровой конвекции, затягивании сливками, порционировании.		2
	6	Техника выполнения действий с учетом вида рыбы и типа питания: варки в почти кипящей жидкости, варки на пару и «овощной подушке», припускании в небольшом количестве жидкости, жарки основным способом (до готовности и поверхностная), жарки на плоской поверхности и на гриле, жарки в кляре и жидком тесте во фритюре, жарки над огнем, тушения в жидкости и соусе, затягивания сливками, порционирования.		2
	7	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; карпа жареного; судака жаренного; семги жаренной; палтуса на «овощной подушке»; камбалы в кляре, жаренной во фритюре; судака, жаренного во фритюре; судака жаренного в тесте; шашлыка из		2

	осетрины; семги на гриле; корюшки жаренной; 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.			
Тема 3.2 Оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	Содержание	10		
	1	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной рыбы и соответствия основных блюд из рыбы стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.	2	
	2	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	2	
	Лабораторные работы		6	
	1	Приготовление рыбы основным способом (до готовности и поверхностная), жарке на плоской поверхности и на гриле, жарке в кляре и жидком тесте во фритюре, жарке над огнем, тушении в жидкости и соусе, запекание в соусе, сыре, сливках, бульоне, паровой		
2	Приготовление простых блюд: камбалы в кляре, жаренной во фритюре; судака, жаренного во фритюре; судака, жаренного в тесте; шашлыка из осетрины.			
Дифференцированный зачет				
Самостоятельная работа		10		
Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде; котлет рыбных из судака, зраз рыбных; тефтелей. Составление технологических карт по ассортименту блюд, с использованием сборников рецептов, справочной литературы.				
Учебная практика Виды работ: 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 Виды работ: 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.		78		

<p>Производственная практика Виды работ: Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы; Ассортимент блюд; проверка качества продуктов для приготовления блюд; Организация технологического процесса приготовления рыбных блюд с использованием различных технологий; Безопасное использование оборудования и инвентаря; сервировка и оформление блюд; Проведение контроля качества и безопасности рыбных блюд.</p>	105	
Всего	263	

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 лаборатории.

Оборудование, оснащение учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур.
- парты, доска.

Технические средства обучения:

компьютер, проектор, колонки.

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 и области.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Для преподавателей

Нормативные документы:

1. Об образовании [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 55-ИНС от 19.06.2015. —Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakondnr-ob-obrazovanii/>.

2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 40мс от 10.04.2015. Режим доступа <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-obobespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.

3. Об утверждении Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии по профессии 19.01.17 Повар, кондитер: приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики №557 от 23.09.2015г. — Режим доступа

http://old.dnr-online.ru/wpcontent/uploads/2016/05/PrikazMinobraz_N557_23092015s_prilogeniem.pdf.

4. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09 ноября 2015. Режим доступа: http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadpap/pravila_mer_obshchepit.pdf.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. — М.: «Хлебпродинформ», 1997.

Учебные издания:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. — М.: Академия, 2012. — 400 с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] / В. П. Золин. — М., 2009. — 288 с.

3. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой — М. : Деловая лит., Омега-Л., 2003.

4. Качурина, Т.А. Кулинария [Текст] рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. — М.: Академия, 2013. 160 с.

5. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания [Текст]: учеб. пособие [Л. Я. Старовойт [и др.]. — К.: Выщ. шк., 1992.

Для студентов

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. — М.: Академия, 2012. — 400 с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] / В. П. Золин. — М., 2009. — 288 с.

3. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой — М. : Деловая лит., Омега-Л., 2003.

4. Качурина, Т.А. Кулинария [Текст] рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. — М.: Академия, 2013. 160 с.

5. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания [Текст]: учеб. пособие [Л. Я. Старовойт [и др.]. — К.: Выщ. шк., 1992.

Дополнительные источники

Для преподавателей Учебные издания:

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т. А. Качурина. м.: Академия, 2010. — 280 с.

2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учеб.пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / ОМ. Соловьева, ГК. Миронова, А. П. Елепин. - М.: Академкнига, 2007. - 173 с.

3. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 2 / ОМ. Соловьева, ГК. Миронова, А.П. Елепин. М.: Академкнига, 2007. — 173 с.

4. Охитина, Л.Г. Психологические основы урока[Текст] / Л. Г. Охитина. —М.: Просвещение, 1997. — (В помощь учителю).

5. Семушина, Л. Г. Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях[Текст]: учеб.пособиедля преп. УСПО/ Л. Г. Семушкина, Н. Г. Ярошенко. — М.: Мастерство, 2001. — 272 с.

6. Ходусов, А. Н. Методологическая культура учителя и условия ее формирования в системе современного педагогического образования[Текст] / А. Н. Ходусов. - М.: Курск, 1997.

7. Чернышев, А. С. Практикум по решению конфликтных педагогических ситуаций [Текст] / А. С. Чернышев. — М.: Российское пед. агентство, 1998.

8. Шестакова, Т. М. Калькуляция и учет в общественном питании [Текст] Т. И. Шестакова. — Ростов н/Д.: Феникс, 2005. — 352с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф — поваров [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.chefs.ru>.

2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.

3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

Для студентов

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т.А. Качурина. — М.: Академия, 2010. — 280 с.

2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст] :учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / ОМ. Соловьева, ГК. Миронова, А.П. Елепин. - М.: Академкнига, 2007. - 173 с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф поваров [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.chefs.ru>.

2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.

3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

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. Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачёта, итоговая по модулю - в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Учебная практика проводится рассредоточено – 1 раз в неделю.

Производственная практика проводится концентрированно.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- Техническое оснащение и организация рабочего места;
- Профессиональные модули «Приготовление блюд из овощей и грибов» и «Приготовление супов и соусов».

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.

Мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения МДК — форма промежуточной аттестации — дифференцированный зачет;
- оценка компетенций, обучающихся форма промежуточной аттестации — экзамен квалификационный

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить обработку рыбы с костным скелетом	<p>-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;</p> <p>-Соблюдать условия хранения рыбы с костным скелетом в живом, охлажденном и мороженом виде.</p> <p>-Проверять органолептическим способом качество рыбы с костным скелетом.</p> <p>-Обеспечивать температурный и временной режим размораживания рыбы с костным скелетом с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-Обеспечивать правильное хранение охлажденной и мороженой рыбы, предназначенной для после-</p>	<p>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</p> <p>Отчёты по лабораторным работам</p> <p>Тестирование</p> <p>Зачёт по учебной и производственной практике</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>

	<p>дующего использования, в обработанном виде.</p> <p>-Проверять органолептическим способом качество предварительно обработанной рыбы.</p>	
<p>Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p>	<p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>-Осуществлять различные действия при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>-Соблюдать технологические требования при приготовлении основных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>-Определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>-Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания приготовленных полуфабрикатов из рыбы с учетом требований безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-Обеспечивать правильное хранение приготовленных полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для последующего использования.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</p> <p>Отчёты по лабораторным работам</p> <p>Тестирование</p> <p>Зачёт по учебной и производственной практике</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>
<p>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом, нерыбного водного сырья</p>	<p>-Проверять органолептическим способом качество и соответствие нерыбных продуктов моря и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из нерыбных продуктов моря.</p> <p>-Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из нерыбных продуктов моря.</p> <p>-Использовать различные технологии приготовления основных блюд из нерыбных продуктов моря с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-Определять органолептическим</p>	<p>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</p> <p>Отчёты по лабораторным работам</p> <p>Тестирование</p> <p>Зачёт по учебной и производственной практике</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>

	<p>способом правильность приготовления основных блюд из нерыбных продуктов моря и их готовность для подачи.</p> <p>-Сервировать и оформлять блюда из нерыбных продуктов моря с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных блюд из нерыбных продуктов моря, предназначенных для последующего использования</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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Активная демонстрация интереса к будущей профессии по средствам участия в олимпиадах профессионального мастерства, участие в тренингах, неделях спецдисциплин, активное участие на уроках	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для простой кулинарной продукции;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; Эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных прак-

		тиках
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Рациональное и эффективное использование различных моющих средств в своей профессиональной деятельности для поддержания санитарно-гигиенических требований в помещении во время работы	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках работ
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	Зачет по лабораторным и практическим работам