

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Сельскохозяйственный техникум» г. Бугуруслана Оренбургской области



Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы»

ПО АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ

16675 Повар

Бугуруслан, 2015 г.

Одобрено
предметно-цикловой комиссией
мастеров производственного обучения

Составлено в соответствии с
Государственными требованиями к
минимуму содержания и уровню
подготовки выпускника по
профессии «Повар»

Рассмотрено и согласовано на ПЦК
Мастеров производственного обучения
_____ С.В.Астрелина
«__» _____ 2015год

Заместитель директора
по учебно-производственной работе
_____ А.Н.Шептухин
«__» _____ 2015год

Составитель: И.Н.Гришина, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

- С.В.Астрелина, мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области, председатель ПЦК мастеров производственного обучения
- Т.И.Пешкова, методист ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области

Содержательная экспертиза:

- А.Н.Шептухин, заместитель директора по учебно-производственной работе ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области
- С.В.Астрелина, мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области, председатель ПЦК мастеров производственного обучения

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза:

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта, утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар».

Организация-разработчик:

ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан

Разработчик:

И.Н.Гришина, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории
ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан

Рекомендована _____

Заключение № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04. «Приготовление блюд из рыбы»

1.1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар» в части освоения трудовых функций (ТФ):

Трудовые функции		
наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	A/01.3	3
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	A/02.3	

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими трудовыми функциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Выполнять трудовые действия:

- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (A/02.3);
- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара (A/02.3);
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара (A/02.3);
- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара(A/02.3);
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара(A/02.3);
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации(A/02.3);
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара(A/02.3);

уметь:

- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара(A/02.3);
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий(A/02.3);
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции(A/02.3);
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос(A/02.3);

знать:

- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий(A/01.3);
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий(A/02.3);

- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий(А/02.3);
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству(А/02.3);
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям(А/02.3);

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – 335 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 165 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 55 часа;
- учебной и производственной практики – 170 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе трудовыми функциями и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
A/02.3	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
A/02.3	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
A/02.3	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
A/02.3	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
A/02.3	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
A/02.3	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
A/02.3	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы

Коды трудовых функций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса			Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
A/02.3	Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом	32	18	-	14	-	-	
A/02.3	Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	34	18	6	16	-	-	
A/02.3	Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	269	74	46	25	102	68	
	Производственная практика, часов	78						68
	Всего:	335	110	52	55	102	68	

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)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			
Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом		32	
Тема 1.1 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья	Содержание	2	1
	1 Классификация, пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря		
	2 Использование в кулинарии промысловой рыбы различных семейств.		
	3 Органолептическая оценка качества рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.		
	4 Требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря.		
Тема 1.2 Обработка рыбы и рыбного сырья, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.	Содержание	14	2
	1 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, размораживании рыбы, вымачивании солёной рыбы.		
	2 Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для использования в целом виде.		
	3 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, обработке рыбы для использования в целом виде, разделке рыбы на филе (пластовании).		
	4 Правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и температурный режим		
	5 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного пользования при обработке чешуйчатой рыбы.		
	6 Механическое оборудование: рыбоочистительный механизм		
Тема 1.3 Обработка осетровой рыбы	Содержание	2	2
	1 Удаление головы вместе с грудным плавником. Ошпаривание рыбы и резание спинных костных жучков вместе с кожей Удаление плавников. Удаление визиги.		

	2	Пластование рыбы на звенья и разрезание звеньев на части массой 4 – 5 кг.				
	3	Ошпаривание звеньев рыбы и соскабливание ножом с поверхности рыбы всех мелких костных жучек.				
	4	Подготовка рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарения, запекания.				
	5	Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.				
	Самостоятельная работа				14	3
	1	Разработка технологической схемы механической обработки рыбы. Составление инструкционных карт.				
	2	Разработка технологической схемы ручной обработки рыбы. Составление инструкционных карт.				
Раздел 2. Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом			34			
Тема 2.1 Приготовление рыбных полуфабрикатов	Содержание		12	2		
	1	Организация работы в рыбном цехе при обработке рыбы и морепродуктов, приготовлении полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и правилами.				
	2	Механическое оборудование: мясорубки, фаршемешалки, котлетоформовочные машины для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы.				
	3	Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.				
	4	Приготовление рыбных полуфабрикатов: крупных (целая рыба), порционных и мелкокусковых. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья основным способом, жаренья во фритюре.				
	5	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулетов. Использование рыбных пищевых отходов для варки бульонов, приготовления супов, фаршей, салатов.				
	6	Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.				
	7	Холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов из рыбы и готовых блюд.				

	8	Требования к качеству и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.		
	Практическая работа 1		6	3
	1.	Составление схем и инструкционных карт приготовления полуфабрикатов из рыбы		
	Самостоятельная работа		16	3
	1	Составление технологической схемы приготовления котлетной массы из рыбы.		
	2	Составление инструкционных карт.		
	3	Выполнение рисунков полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, фрикадельки, тельное).		
Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом			97	
Тема 3.1. Технология приготовления блюд из рыбы в отварном и припущенном виде	Содержание		6	2
	1	Организация работы в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы.		
	2	Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы. Варочно-жарочное оборудование, пароконвектоматы для приготовления блюд из рыбы. Оборудование для хранения и раздачи готовых блюд из рыбы.		
	3	3 Нормативно-техническая документация. Учет реализации полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.		
	4	Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.		
	5	Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде. Варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой.		
	6	Блюда их тушеной рыбы.		
	7	Сервировка различными способами и варианты оформления блюд из рыбы, температура подачи.		
	8	Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила проведения бракеража.		

	9	Технология приготовления блюд из рыбы: - рыба припущенная; - рыба по-русски; - рыба, припущенная с соусом белым и с рассолом; - кнели рыбные.		
Тема 3.2 Технология приготовления жареных рыбных блюд	Содержание		8	2
	1	Приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы.		
	2	Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд; температура подачи.		
	3	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
	4	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы.		
	5	Правила проведения бракеража.		
	6	Блюда из жареной рыбы. Рыба, жаренная основным способом. Технология приготовления блюд из рыбы: - рыба, жаренная с луком, по-ленинградски; - котлеты и биточки рыбные; - тельное из рыбы; - рыба, жаренная во фритюре; - рыба, жаренная с зеленым маслом; - рыба в тесте жаренная.		
	Практическая работа 2		2	2
	1	Составление схем и инструкционно-технологических карт приготовления блюд		
	Лабораторная работа		18	2
1	Приготовление отварных и припущенных блюд из рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы.			
Тема 3.3 Технология приготовления запеченных рыбных блюд. Блюда из рыбной котлетной массы	Содержание		10	1
	1	Приготовление, оформление и подача блюд.		
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы.		

	3	Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд; температура подачи.		
	4	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
	5	Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы.		
	6	Блюда из котлетной массы Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы.		
	7	Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд; температура подачи.		
	8	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.		
	9	Технология приготовления блюд из рыбы: - рыба, запеченная с картофелем, по-русски; - рыба, запеченная под молочным соусом; - рыба, запеченная в сметанном соусе; - солянка из рыбы на сковороде; - тефтели рыбные.		
	Практическая работа 3		2	2
	1.	Составление схем и инструкционно-технологических карт приготовления блюд		
	Лабораторная работа 2		18	2
	1.	Приготовление блюд из запеченной рыбы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы		
Тема 3.4 Особенности приготовления блюд из рыбы в кухне Оренбургской области	Содержание		2	1
	1	Промысловая рыба региона, обусловленность использования пород рыбы наличием в регионе и желанием потребителей.		
	2	Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы оренбургского региона.		

	3	Технология приготовления блюд кухни Урала (карася, щуки, окуня и т.п.). Технология приготовления различных блюд, оформление, подача, требования к качеству: рыба фаршированная кашей, лещ фаршированный квашеной капустой, линь по-боярски, жаркое из рыбы и мяса, рыба запеченная в сметане, рыба по-волжски, рыба запеченная с молоком и картофелем, жареная рыба с клюквой, карась жареный со сметаной.		
	Лабораторная работа 3		6	2
	1	Приготовление блюд из рыбы в кухне Урала		
	Самостоятельная работа		25	3
	1	Написание курсовой работы «Технология приготовления рыбного блюда»		
Итоговая аттестация по МДК			2	
<u>Самостоятельная работа при изучении ПМ.04.</u>			55	
<p>Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд. Расчет продажной цены блюда, заполнение калькуляционной карточки. Подготовка рефератов по теме модуля Составление инструкционных карт. Проект «Рецепт приготовления рыбного блюда своей семьи» Разработка технологической схемы механической обработки рыбы. Составление технологической схемы приготовления котлетной массы из рыбы. Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд. Расчет продажной цены блюда, заполнение калькуляционной карточки. Проект «Рецепт приготовления рыбного блюда своей семьи» Нахождение рецептов блюд из рыбы оренбургского региона.</p> <p>Примерная тематика домашних заданий: Составление алгоритмов обработки рыбного сырья. Составление технологических схем приготовления рыбных блюд. Составление инструкционных карт. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Письменные ответы на вопросы из учебника в тетради. Выполнение рисунков полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, фрикадельки, тельное). Работа по материалу учебников и учебных пособий</p>				
<u>Учебная практика</u>			36	
<p>Виды работ: Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы.</p>				

<p>Обработка рыбы с костным скелетом (речной, озерной, морской, океанической).</p> <p>Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки и припускания, жаренья и запекания.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы (крупных, порционных, мелкокусковых).</p> <p>Приготовление и оформление рыбных блюд: рыба отварная, рыба припущенная, рыба жареная, рыба запеченная.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из нерыбных продуктов моря.</p>		
<p><u>Производственная практика</u></p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация и работа на специальном оборудовании по очистке рыбы.</p> <p>Организация и работа на мясорубке.</p> <p>Организация и работа при обработке бесчешуйчатой рыбы.</p> <p>Обработка камбалы.</p> <p>Обработка и разделка соленой и маринованной сельди.</p> <p>Организация и использование в производстве фаршемешалки и котлетоформовочного агрегата</p> <p>Использование в работе холодильного шкафа, настольных электронных весов.</p> <p>Оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой.</p> <p>Обработка рыбы для чистого филе, изучение норм выхода полуфабрикатов.</p> <p>Отработка приемов выбивания, порционирования, формования, приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p>Приготовление панировок (мучной, красной, сахарной, белой, фигурной, льезона), их использование для полуфабрикатов.</p> <p>Использование полуфабрикатов для отварных, припущенных, запеченных, жареных блюд, рыба «Фри», жареной рыбы в тесте, способы подачи блюд и бракераж готовых изделий.</p>	72	
Всего	110/335	

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличия учебных кабинетов:

- технологии кулинарного производства;
- товароведения продовольственных товаров;

Лабораторий:

- приготовления пищи;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех (столовая – учебная мастерская)

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета - на 25 мест.

Технические средства обучения:

компьютер, мультимедийный проектор, экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест:

электрические плиты, жарочные шкафы, сковороды, холодильные шкафы, тестомесильные машины, машины для нарезки овощей, мясорубки, миксеры, производственные столы и ванны, шкафы для хранения производственного инвентаря и столовой посуды, шкафы для верхней и спецодежды, обеденные столы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: электрические плиты, жарочные шкафы, сковороды, холодильные шкафы, тестомесильные машины, машины для нарезки овощей, мясорубки, миксеры, производственные столы и ванны, шкафы для хранения производственного инвентаря и столовой посуды, шкафы для верхней и спецодежды, обеденные столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: весы электронные настольные, весы настольные циферблатные, ванна производственная, ванна для мытья посуды, шкаф жарочный, холодильник, шкаф холодильный, камера холодильная низкотемпературная, универсальный привод для мясного цеха, машина универсальная с комплектом сменных механизмов: мясорубка, механизм для взбивания, перемешивания, механизм для нарезки овощей; плита электрическая, раковина для мытья рук, стеллаж, микроволновая печь, тостер, взбивальная машина, электрический миксер, посудомоечная машина.

Инструменты и инвентарь:

миксеры, веселки, ножи поварские, ножницы, скалки для теста, бак для пищевых отходов, ведро, грохот, дуршлаг, кастрюли разной ёмкости, противни, набор мерных ёмкостей, посуда для отпуска блюд, сотейники, сковороды, сита разные, таялка для отбивания мяса, формы для заливных, шумовки, щетки-сметки, вилки поварские, доски разделочные, ложки разливные разной ёмкости, ступка с пестиком,

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб.пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 320 с.

3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина, – М.: ИЦ Академия, 2009. – 256 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2006. – 272с.

Дополнительные источники:

1. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов. Учебник/ В.Н. Голубев.- М.: ИЦ Академия, ИРПО.- 2006. – 175 с.
2. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2007. – 160с.
3. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб.пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. – 3-е изд., стер.тип.- М.: ИЦ Академия, 2006. – 175 с.
4. Потапова И. И. Первичная обработка продуктов : учеб.пособие /И. И. Потапова, Н.В. Корнеева./ – М.: ИЦ Академия, 2008 – 80 с. – (Повар.Базовый уровень)
- 5.Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб.пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2007. – 144 с.
- 6.Потапова, И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов Учебное пособие./ И.И. Потапова, Н.В.Корнеева. – М.: ИЦ Академия, 2007. – 144 с.
7. Семеряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.: ИЦ Академия, 2008. -192 с.
8. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2006. – 496 с.
9. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда Учеб.пособие: Допущено Минобразованием России./ В.В.Усов. – М.: ИЦ Академия, 2008. – 400 с.
10. Усов, В.В. Рыбная кухня. Учеб.пособие: Допущено Минобразованием России./ В.В.Усов. – М.: ИЦ Академия, 2007. – 384 с.
11. Питание и общество// ГастрономЪ// – ежемесячные журналы

Электронные образовательные ресурсы:

- Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер»: Первичная обработка и подготовка сырья. Тепловая обработка. Изделия из теста
Мультимедийная программа «Русская кухня»
Мультимедийная программа «Справочник кулинара»
СД – диск по профессии ПОВАР:
Приготовление холодных блюд и закусок, соусов
Приготовление 1 блюд
Приготовление 2 блюд
Сладкие блюда и напитки

Интернет-ресурсов

1. www.cooksmeal.ru/chefs/
2. <http://biopro16.ru/>
3. <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
4. <http://www.kobor.ru/>
5. <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

Сборники рецептов

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 1996 г. и 1997 г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 1981 г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по модулю планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы» является освоение учебной практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная практики проводятся в специально выделенный период (концентрированно).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения должны иметь рабочую квалификацию повара 5-6 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения. Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоение трудовых функций)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
А/02.3	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества овощей и грибов, пряностей и приправ
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации	Устный опрос
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность трудовых функций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; - возможность решения профессиональных задач в области эксплуатации технологического оборудования;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Устный экзамен
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования	Экспертное наблюдение и оценка на практических и

	информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися трудовой функции как результата освоения учебной дисциплины.

Разработчики:

ГАПОУ СХТ преподаватель спецдисциплин И.Н.Гришина

(место работы)

(занимая должность)

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)