

Министерство образования, науки и молодёжной политики Краснодарского края
Геленджикский филиал
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы
для профессии 19.01.17 Повар, кондитер

2016г.

РАССМОТРЕНА

на заседании МК

сферы обслуживания

_____» _____ 2016г.

Председатель С.Т. Янченкова

УТВЕРЖДАЮ

директор ГБПОУ КК «КТЭК» «

« _____ » _____ 2016 г

_____ / Е.А. Мусаева

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № _____ от _____ 2016 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер № 798 от 02 августа 2013г., регистрация Минюст № 29749 от 20 августа 2013 г., укрупнённая группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. *Программа разработана с учётом требований Профессионального стандарта «Повар» № 610н от 08.09.2015 г., регистрация Минюст № 39023 от 29.09.2015 г., и с учётом стандарта WorldSkills-Поварское дело 34 Cooking.*

Организация-разработчик: ГФ ГБПОУ КК «Краснодарский торгово-экономический колледж»

Разработчик:

А.О. Харламова, преподаватель

М.Д. Фокеева, преподаватель

ГФ ГБПОУ КК «КТЭК»

(подпись)

Рецензенты:

_____преподаватель

Квалификация по диплому:

(подпись)

Квалификация по диплому:

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. *Программа разработана с учётом требований Профессионального стандарта «Повар» № 610н от 08.09.2015 г, регистрация Минюст № 39023 от 29.09.2015 г., и с учётом стандарта WorldSkills-Поварское дело 34 Cooking в части освоения основного вида деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):*

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. Производить обработку рыбы осетровых пород.

ПК 4.4. Производить обработку морепродуктов.

ПК 4.5. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород и морепродуктов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для повышения квалификации и профессиональной переподготовки по профессии «Повар».

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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
- *обработки рыбы осетровых пород**
- *обработки морепродуктов**
- *прием и оформление платежей за блюда по заданию повара**
- *порционирование, раздача, упаковка на вынос готовых блюд по заданию повара**
- *упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов используемых в приготовлении блюд или оставшихся после их приготовления с учетом требований безопасности и условиями хранения**
- *упаковка готовых блюд на вынос по заданию повара**
- *оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов**
- *оценка наличия персонала и материальных ресурсов**
- *составление заявок на сырье и полуфабрикаты**
- *подготовка товарных отчетов по производству блюд**
- *презентация готовых блюд**

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;
- соблюдать технологические требования при подготовке рыбы осетровых пород для приготовления полуфабрикатов и простых блюд из них;*
- соблюдать требования к качеству при обработке и подготовке морепродуктов к приготовлению простых блюд из них;*
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья*
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты*
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда на вынос*
- изменять ассортимент блюд в зависимости от изменения спроса*
- составлять калькуляцию на блюда*
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд*
- составлять портфолио на блюда *
- подготавливать целую тушку рыбы к дальнейшей обработке (очистка от чешуи, удаление вырезание филейных частей);**
- Готовить стандартные международные блюда из мяса, птицы и рыбы; **

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;
- технику выполнения действий в соответствии с типом рыбы осетровых пород: удаление голов, костных щитков, плавников и вязиги, удаление слизи, пластования, зашпаривание и зачистки, промывание, потрошения и разделки стерляди;*
- способы минимизации отходов при обработке рыбы осетровых пород;*
- виды и способы обработки и приготовления морепродуктов;*
- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания*
- способы организации питания, в том числе диетического*
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд*
- технологии наставничества*
- правила и технологии расчетов с потребителями*
- принципы и приемы презентации блюд потребителям*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего **198** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **90** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов;

производственной практики **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД) **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.
ПК 4.4.	Производить обработку рыбы осетровых пород.
ПК 4.5.	Производить обработку моллюсков и ракообразных.
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 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

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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ОК 1-8 ПК 4.1. – 4.5.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса обработки рыбы и приготовления блюд из нее	90	60	30	30	-	-
ОК 1-8 ПК 4.1. – 4.5.	Учебная практика, часов	-					-
ОК 1-8 ПК 4.1. – 4.5.	Производственная практика, часов	108					108
	Всего:	198	60	30	30	-	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 4. Осуществление технологического процесса обработки рыбы и приготовления блюд из нее		198	
МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		90	
Тема 1.1. Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы	<p>Содержание</p> <p>1. Механическая кулинарная обработка рыбы. Оценка годности, условия и сроки хранения различных видов живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом. Организация рабочего места повара, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования при обработке рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Требования к качеству рыбы. - <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания*</i></p> <p>2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы. Панирование и маринование полуфабрикатов из рыбы. Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционных кусков из непластованной (кругляши, стейки) и пластованной рыбы (филе с кожей и реберными костями, филе с кожей и без костей, филе без кожи и костей, «бабочки», медальоны) мелких кусков рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы.</p>	14	
			2
			2

	3.	Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Методы приготовления полуфабрикатов из котлетной массы: рыбной рубленой массы с хлебом и без него (котлеты, биточки, рулеты, фрикадельки). Требования к качеству полуфабрикатов из котлетной массы. Правила охлаждения и замораживания, хранения обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее. Оценка качества, условия и сроки хранения обработанной рыбы, полуфабрикатов из нее.		2
	4.	Способы обработки рыбы осетровых пород, морепродуктов. Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы осетровых пород, морепродуктов. Способы минимизации отходов. - технологию приготовления фирменных блюд* - нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания* - способы организации питания, в том числе диетического* - способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд* -правила и технологии расчетов с потребителями* - принципы и приемы презентации блюд потребителям* -Подготавливать целую тушку рыбы к дальнейшей обработке (очистка от чешуи, удаление вырезание филейных частей);** -Готовить стандартные международные блюда из рыбы;**		2
	Лабораторные занятия			6
	1.	Выбор приемов кулинарной обработки рыбы с учетом ее вида		
	2.	Сравнение способов обработки рыбы для фарширования в целом виде		
	3.	Выбор различных видов панировки при приготовлении полуфабрикатов из рыбы		
	4.	Исследование потерь в весе при обработке и разделке рыбы на все виды филе		
	5.	Исследование потерь в весе при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы		
	6.	Выбор способов обработки рыбы осетровых пород, морепродуктов		
	Практические занятия			10

	1.	Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из рыбы, котлетной массы.		
	2.	Разработка технологических карт на приготовление полуфабрикатов из морепродуктов.		
	3.	Составление технологических схем последовательности обработки рыбы.		
	4.	Составление технологической схемы обработки морепродуктов.		
	5.	Составление технологических схем последовательности получения котлетной массы.		
Тема 1.2. Приготовление и оформление блюд из рыбы	Содержание		16	
	1.	Значение в питании основных блюд из рыбы, ассортимент, требования к качеству. Правила выбора, оценка соответствия качества рыбы и ингредиентов к ней подходящего типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасной эксплуатации при приготовлении основных блюд из рыбы. Методы сервировки и подачи основных блюд из рыбы. Температура подачи, условия и сроки хранения блюд и закусок из рыбы с учетом требований по безопасности продукции. Варианты оформления блюд из рыбы.		2
	2.	Технология приготовления блюд из рыбы отварной и припущенной. Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления рыбы отварной и припущенной. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы.		2
	3.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления: рыба жареная целиком, звеньями и порционными кусками. Способы жарки рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных блюд из рыбы.		2
	4.	Технология приготовления блюд из рыбы запеченной. Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления: запеченной рыбы с гарниром и соусом и без него. Общие правила запекания рыбы.		2

	Органолептические способы определения степени готовности и качества основных блюд из рыбы.		
5.	Технология приготовления блюд из котлетной массы. Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления блюд из котлетной массы. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных блюд из котлетной массы.		2
Лабораторные занятия		6	
7.	Оценка соответствия качества рыбы и дополнительных ингредиентов требованиям стандарта		
8.	Выбор соусов и гарниров к рыбным блюдам различного вида тепловой обработки		
9.	Сравнение способов приготовления блюд из отварной и припущенной рыб		
10.	Сравнение различных способов жарки рыбы		
11.	Выбор вида рыбы для приготовления блюд из рыбной котлетной массы		
12.	Сравнение видов тепловой обработки рыбы с костным скелетом и морепродуктов		
Практические занятия		20	
6.	Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода. Решение задач.		
7.	Разработка технологических карт для приготовления блюд из рыбы.		
8.	Разработка технологических карт для приготовления блюд из рыбной котлетной массы.		
9.	Составление технологических схем приготовления блюд из рыбы.		
10.	Составление технологических схем приготовления блюд из рыбной котлетной массы.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), составление сообщений, презентаций по изученным темам. Подготовка к практическим работам с использованием методических		30	

	рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите.		
	<p style="text-align: center;">Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проработка конспектов «Приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее» (Н.А. Анфимова «Кулинария», стр. 71-73). 2. Составление технологических схем обработки и приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее Н.А. Анфимова «Кулинария», стр 71-73). 3. Составление технико-технологических карт по приготовлению блюд из рыбы и морепродуктов (Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», стр. 224-266). 4. Подготовка сообщений к выступлению «Современные технологии приготовления блюд из рыбы характерные ресторанной кухне». 5. Составление слайдовых презентаций по темам: «Варианты оформления и подачи блюд из морепродуктов», «Солянка из рыбы на сковороде», «Тельное из рыбы». 6. Разработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов, ребусов по темам: «Приготовления блюд из рыбы». 		
	<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, биточки, фрикадельки и др.). 2. Приготовление блюд из рыбы и рыбной котлетной массы в отварном, припущенном, жареном (основным способом, во фритюре, на гриле), тушенном и запеченном (с гарниром и соусом и без них) виде. 3. Приготовление простых блюд из рыбы осетровых пород и морепродуктов. 		
	<p>Производственная практика Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.</p>	108	

<p>Приготовление, оформление и подача блюд из отварной рыбы.</p> <p>Приготовление блюд из припущенной рыбы.</p> <p>Приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы.</p> <p>Приготовление, оформление и подача блюд из запеченной рыбы.</p> <p>Приготовление, оформление и подача фаршированной рыбы.</p> <p>Приготовление, оформление и подача блюд из котлетной массы.</p> <p>Приготовление простых блюд из рыбы осетровых пород и морепродуктов.</p> <p><i>Обработку рыбы осетровых пород*</i></p> <p><i>Обработку морепродуктов*</i></p> <p><i>Прием и оформление платежей за блюда по заданию повара*</i></p> <p><i>Порционирование, раздача, упаковка на вынос готовых блюд по заданию повара*</i></p> <p><i>Упаковку и складирование по заданию повара пищевых продуктов используемых в приготовлении блюд или оставшихся после их приготовления с учетом требований безопасности и условиями хранения*</i></p> <p><i>Оценку наличия запасов сырья и полуфабрикатов*</i></p> <p><i>Оценку наличия персонала и материальных ресурсов*</i></p> <p><i>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты*</i></p> <p><i>Подготовку товарных отчетов по производству блюд*</i></p> <p><i>Презентация готовых блюд*</i></p>		
	Всего	198

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете «Технология кулинарного производства» и «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- мобильный класс,
- принтер,
- комплект учебно-методической документации,
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением,
- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с установленной лицензионной программой.

Оборудование учебной кулинарной лаборатории:

технологическое оборудование:

- Весы электронные до 5 кг
- Проточный водонагреватель EGDdltPinControl 13
- Пароконвектомат
- Миксер планетарный профессиональный В 20
- Мясорубка МИМ-300
- СЛАЙСЕР 8 "220
- БЛЕНДЕР 5KSB555EC
- Миксер "Moulinex НМ 55002 с чашей
- Холодильник "Атлант" 4012-022"
- Микроволновая печь "С LB 8088 HLC"
- Плита 4-х конфорочная KonvinastrojES 47/p
- Мясорубка МИМ-3 00

оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- | | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| -рабочий стол; | -шумовка; |
| -весы настольные; | -ножи для удаления глазков, экономной |
| -разделочные доски; | очистки овощей; |
| -ножи поварской тройки; | -гастроемкости; |
| -щипцы универсальные; | -кастрюли; |
| -лопатки; | -сотейники; |
| -веселки; | -сковороды; |
| -венчики; | -ситя; |
| -ложки; | -ситя конусообразные. |

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учеб. пособие для проф. образования. / Н. А. Анфимова – М.: Академия, 2012.
2. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. / Л. А. Радченко – М.: Феникс, 2010.
3. Золин, В. Л. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. / В. Л. Золин – М.: Академия, 2013.
4. Голунова, Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Л. Е. Голунова – М.: Академия, 2010.
5. [Потапова, И. И. Первичная обработка продуктов.](#) / И. И. Потапова – М.: Академия, 2010 .

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>.
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>.
1. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения. Введ. 1994 - 07 - 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994,- III, 11 с.
2. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2009 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
3. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. - Введ. 2009 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2008.- III, Юс.
4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11с.
6. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2009. - III, 10 с.
7. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2010-01 -01. – М.: Стандартинформ, 2009. - III, 11 с.
8. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи. / В. И. Богушева – М.: МарТ, 2012.
9. Киреевский, И. Р. Кулинария в таблицах. / И. Р. Киреевский – М.: МарТ, 2013.

10. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи, 2-е изд. / Л. Г. Шатун - М.: Академия, 2011.
11. [Качурина, Т. А. Кулинария](#). Учебное пособие. / Т. А. Качурина – М.: Академия, 2012.
12. [Сопина, Л. Н. Пособие для повара](#). Учебное пособие. / Л. Н. Сопина – М.: Академия, 2010.
13. Потапова, И. И. Блюда из рыбы и морепродуктов. / И. И. Потапова – М.: Академия, 2010.
14. [Усов, В. В. Рыбная кухня: Учебное пособие для среднего профессионального образования](#). / В. В. Усов - М.: Академия, 2011

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения. Учебным планом должны быть предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные.

В процессе изучения ПМ. 04 «Приготовление блюд из рыбы» преподаватели и мастера производственного обучения используют активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для освоения данного профессионального модуля обучающийся должен изучить следующие дисциплины и модули:

- ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»
- ПМ. 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»
- ПМ. 03 «Приготовление супов и соусов»
- 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

Каждый обучающийся обеспечен одним учебным печатным и/или электронным изданием по программе профессионального модуля не старше 5 лет с момента издания. Преподаватель для самостоятельной работы учащихся разрабатывает методические рекомендации и перечень тем.

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

Учебная практика проводится на базе учебного заведения в лабораториях ГФ. Руководство группой осуществляет мастер производственного обучения.

Производственная практика проводится на предприятиях работодателей. Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения, а так же руководитель практики от предприятия.

Формой итоговой аттестации является проведение экзамена (квалификационного).

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 и специальности «Повар, кондитер».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие разряда на 1-2 выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников, со стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Инженерно-педагогический состав:

Опыт деятельности в организациях сферы общественного питания и стажировка в профильных организациях 1 раза в 3 года.

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
--	--	---

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом	- правильность выбора оборудования и инвентаря в соответствии с приказом минторга СССР об утверждении норм оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем от 09.02.1973 № 38 ОБ	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- демонстрация владения навыками обработки рыбы на основании профессионального стандарта индустрии питания	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- точность соблюдения правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов на основании инструкции по охране труда для повара от 02.05.02	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- правильность выбора посуды и температурных режимов хранения обработанной рыбы в соответствии с приказом минторга СССР об утверждении норм оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем от 09.02.1973 № 38 ОБ	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	- правильность выбора и оценка годности сырья в соответствии с СанПиН 2.3.2 1324-03	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- точность расчета количества сырья необходимого для приготовления полуфабрикатов в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- правильность выбора оборудования, инвентаря и посуды в соответствии с приказом минторга СССР об утверждении норм оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем от 09.02.1973 № 38 ОБ	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- демонстрация соблюдения технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы на основании технологических карт	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- точность соблюдения правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов на основании	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики

	инструкции по охране труда для повара от 02.05.02	
	- точность определения степени готовности блюда в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-082	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- правильность проведения бракеража готовой продукции в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-082 с 01.10.08	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- правильность выбора посуды для отпуска, эстетическое оформление блюд, их подача в соответствии с приказом минторга СССР об утверждении норм оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем от 09.02.1973 № 38 ОБ	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- демонстрация умения пользоваться технологическими картами на основании сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
<i>ПК 4.3. Производить обработку рыбы осетровых пород</i>	- правильность выбора и оценка годности сырья в соответствии с СанПиН 2.3.2 1324-03	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	-точность расчета количества сырья необходимого для приготовления блюд из рыбы на основании сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- правильность выбора оборудования, инвентаря и посуды в соответствии с приказом минторга СССР об утверждении норм оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем от 09.02.1973 № 38 ОБ	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- демонстрация соблюдения технологии приготовления блюд из рыбы на основании технологических карт	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- точность соблюдения правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов на основании инструкции по охране труда для повара от 02.05.02	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- точность определения степени готовности блюда в соответствии с	Экспертная оценка выполнения лабораторной и

	СанПиН 2.4.5.2409-082	практической работы, учебной и производственной практики
	- правильность проведения бракеража готовой продукции в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-082	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- правильность выбора посуды для отпуска, эстетическое оформление блюд, их подача в соответствии с приказом минторга СССР об утверждении норм оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем от 09.02.1973 № 38 ОБ	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- демонстрация умения пользоваться технологическими картами на основании сборника рецептов блюд и кулинарных изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
<i>ПК 4.4. Производить обработку морепродуктов</i>	- правильность выбора оборудования и инвентаря в соответствии с приказом минторга СССР об утверждении норм оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем от 09.02.1973 № 38 ОБ	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- точность соблюдения правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов на основании инструкции по охране труда для повара от 02.05.02	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- демонстрация владения навыками обработки рыбы на основании профессионального стандарта индустрии питания	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики

	- точность соблюдения правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов на основании инструкции по охране труда для повара от 02.05.02	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- правильность выбора посуды и температурных режимов хранения обработанной рыбы в соответствии с приказом минторга СССР об утверждении норм оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем от 09.02.1973 № 38 ОБ	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
ПК 4.5. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом, <i>рыбы осетровых пород и морепродуктов</i>	- правильность выбора оборудования и инвентаря в соответствии с приказом минторга СССР об утверждении норм оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем от 09.02.1973 № 38 ОБ	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- точность соблюдения правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования и режущих инструментов на основании инструкции по охране труда для повара от 02.05.02	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- демонстрация владения навыками обработки рыбы на основании профессионального стандарта индустрии питания	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики
	- правильность выбора посуды и температурных режимов хранения обработанной рыбы в соответствии с приказом минторга СССР об утверждении норм оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем от 09.02.1973 № 38 ОБ	Экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы, учебной и производственной практики

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к профессии (участие в олимпиаде профессионального мастерства, профессиональных конкурсах). Разработка авторских рецептов	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- планирование собственной деятельности с ориентацией на результат	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- самоконтроль этапов технологии приготовления блюд из рыбы	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- применение нормативных документов, сборников рецептов для решения профессиональных задач	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- поиск рецептов и технологии приготовления блюд из рыбы в глобальной сети интернет	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- участие в бригадной форме обучения со сменой ролевых функций	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- соблюдение норм и требований СанПиНа, организация рабочего места и соблюдение культуры труда	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с	- исполнение функций повара в военно-полевых условиях	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе