

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № ____ от _____
Председатель методического совета

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Игарский
Многопрофильный техникум»
Андреева М.А. _____

« ____ » _____ 2015 г.

**Рабочая программа профессионального модуля
Приготовление блюд из рыбы**

г. Игарка
2015 г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» (далее - КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)

Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна - преподаватель специальных дисциплин, старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Леонovia Ирина Ивановна - преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Шубина Алена Николаевна - методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании Методического совета КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» протокол № 13 от «10» мая 2015 года

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № _____ от
« ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Приготовление блюд из рыбы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из рыб и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии НПО

19.01.17 Повар, кондитер

Уровень образования - основное общее, среднее (полное) общее.

Опыт работы не требуется

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

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

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –143 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 83 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 23 часа;

учебной и производственной практики – 60 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

Приготовление блюд из рыбы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: обработки рыбного сырья;</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы;</p> <p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья; последовательность выполнения технологических операций при подготовке рыбного сырья; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке рыбы, правила их безопасного использования.</p>
ПК 2	<p>иметь практический опыт: приготовления полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования.</p>
ПК 3	<p>иметь практический опыт: приготовления блюд из рыбы;</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы;</p>

	<p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из рыбы;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения блюд из рыбы;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы, правила их безопасного использования</p>
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.
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8	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: 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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1.	Раздел 1. Технологический процесс кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	43	17	8	8	18	-
ПК 4.2.	Раздел 2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	34	21	12	7	6	-
ПК 4.3.	Раздел 3. Технология приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом	66	22	12	8	18	18
	Производственная практика, часов	-			-		-
	Всего:	143	60	32	23	42	18

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Технология кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	Иметь практический опыт: обработки рыбного сырья; уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	43	
МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		25	
Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки рыбного сырья.	Содержание 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса кулинарной обработки рыбного сырья Правила личной гигиены повара Лабораторные работы: не предусмотрены.	1	
Тема 1.2. Товароведная характеристика рыбы.	Содержание 1. Пищевая ценность рыбы Виды рыб и их кулинарное назначение. 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбного сырья Практические занятия: определение качества рыбного сырья	2	2
Тема 1.3. Техническое оснащение и организация рабочего места повара в процессе кулинарной обработки рыбного сырья	Содержание 1. Организация работы рыбного цеха. Организация рабочего места повара по кулинарной обработке рыбного сырья 2. Техническое оснащение технологического процесса кулинарной обработки рыбного сырья Безопасные условия эксплуатации механического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе кулинарной обработки рыбного сырья Практические занятия: организация рабочего места повара при кулинарной обработке	2	2
		1	

	рыбного сырья		
Тема 1.4. Обработка, разделка, нарезка рыбного сырья	Содержание		
	1. Технологический процесс механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	3	2
	2. Особенности обработки некоторых видов рыб с костным скелетом. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.		2
	3. Технологический процесс механической кулинарной обработки осетровой рыбы. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.		2
	Практические занятия: Обработка и нарезка нельмы Обработка и нарезка налима Обработка и нарезка осетровой рыбы	5	
Тема 1.5. Подготовка к хранению и хранение обработанного охлажденного, замороженного рыбного сырья	Содержание	1	2
	1. Охлаждение, замораживание обработанного рыбного сырья. Хранение обработанного охлажденного, замороженного рыбного сырья.		
	Практические занятия: подготовка к хранению и закладка на хранение рыбного сырья	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Тематика заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, отчетов и подготовка к их защите Подготовить компьютерную презентацию «Классификация рыб енисейского бассейна». Составить технологическую схему обработки осетровой рыбы.		8	
Учебная практика Виды работ: Механическая кулинарная обработка рыб с костным скелетом. Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы. Подготовка к фаршированию рыбного сырья		18	
Раздел ПМ 2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Иметь практический опыт: приготовления полуфабрикатов из рыбы; уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбных полуфабрикатов;	34	

	температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
МДК 04. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		28	
Тема 2.1. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы	Содержание	1	2
	1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы		3
	2. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения готовых полуфабрикатов из рыбы		3
	Практические занятия: не предусмотрены	-	
Тема 2.2. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	Содержание		2
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из рыбы. Организация хранения рыбных отходов	1	
	2. Техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы . Безопасные условия эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы.	1	2
	Практические занятия: подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы.	1	
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и основные виды используемых при этом панировок	Содержание	3	2
	1. Характеристика основных видов панировок, используемых при приготовлении рыбных полуфабрикатов. Виды панировок и их применение.		2
	2. Приготовление рыбных полуфабрикатов. полуфабрикаты для варки, припускания, жаренья основным способом, во фритюре.		2
	Лабораторно-практические занятия: Подбор видов панировок в соответствии с наименованием рыбного полуфабриката. Приготовление полуфабрикатов для варки и припускания. Приготовление полуфабрикатов для жаренья основным способом и во фритюре	6	
Тема 2.4 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	Содержание	2	
	1. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее		3
	2. Приготовление кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.		3
	Лабораторные работы: Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	3	
Тема 2.5.	Содержание	1	

Оценка качества готовых полуфабрикатов из рыбы	1	Требования к качеству готовых полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества и хранение полуфабрикатов из рыбы		2
	Практические занятия: проверка качества рыбных полуфабрикатов и выбор оптимальных условий их хранения		1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, отчетов и подготовка к их защите. Составить схему подготовки к фаршированию судака целиком и щуки порционными кусками.			7	
Учебная практика Виды работ Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жаренья.			6	
Раздел ПМ 3. Технология приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.	Иметь практический опыт: Приготовления блюд из рыбы; уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых рыбных блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при 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 готовых блюд из рыбы; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		48	
МДК 04. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			30	
Тема 3.1. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления блюд из рыбы	Содержание			
	1	Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы.	2	2
	2	Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места по хранению и реализации блюд из рыбы.		2
Лабораторные работы: не предусмотрены			-	

Тема 3.2. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд из рыбы.	Содержание			
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из рыбы. Организация рабочего места при реализации блюд из рыбы.	2	2
	2	Техническое оснащение технологического процесса приготовления блюд из рыбы . Безопасные условия эксплуатации технологического теплового оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления блюд из рыбы.		3
	Лабораторные работы: подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы.		1	
Тема 3.3. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов используемых при приготовлении блюд из рыбы.	Содержание			
	1	Характеристика основных видов продуктов и дополнительных ингредиентов используемых при приготовлении блюд из рыбы. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов используемых при приготовления простых блюд из рыбы.	1	2
	Практические работы: подобрать продукты, специи, пряности и приправы для приготовления блюд из рыбы согласно рецептур.		1	
Тема 3.4. Приготовление блюд из рыбы.	Содержание			
	1	Приготовление отварных и припущенных блюд из рыбы.	3	3
	2	Приготовление жареных и запеченных блюд из рыбы.		3
	3	Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы.		3
	Практические работы: Приготовление рыбы отварной. Приготовление рыбы припущенной. Приготовление жареной рыбы. Приготовление рыбы запеченной. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы		8	
Тема 3.5. Оценка качества готовых блюд из рыбы.	Содержание			
	1	Требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила проведения бракеража готовых блюд из рыбы.	1	2
	Практическая работа: проведение бракеража готовых блюд из рыбы.		1	
Тема 3.6. Реализация готовых блюд из рыбы	Содержание			
	1	Организация рабочего места по отпуску блюд из рыбы. Выбор режимов и условий хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от способа реализации	1	2
	Практическая работа: подобрать посуду для отпуска блюд из рыбы, выбрать условия и режим их хранения в зависимости от способа реализации (в торговом зале, отпуск на дом)		1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, отчетов и подготовка к их защите. Подготовить подборку рецептур блюд из рыбы забытой русской кухни. Подготовить подборку рецептур блюд из рыбы коренных народов севера.			8	

Подготовить подборку рецептов блюд из нерыбных продуктов моря.		
Учебная практика. Виды работ: Приготовление, оформление рыбы отварной и припущенной. Приготовление, оформление рыбы жареной и запеченной. Приготовление рыбной котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из нее. Оформление и отпуск готовых блюд.	18	
Производственная практика. Виды работ: Подготовка продуктов, приготовление и отпуск рыбы отварной и припущенной. Подготовка продуктов, приготовление и отпуск рыбы жареной. Подготовка продуктов, приготовление и отпуск рыбы запеченной. Полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы.	18	
Всего	143	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: кулинарии, оборудования предприятий общественного питания, Товароведения продовольственного сырья, Организации предприятий общественного питания; лабораторий кулинарии.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета персональными компьютерами:

Технические средства обучения: ПК каждому обучающемуся на подгруппу

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочие столы, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, скребки для снятия чешуи, лопатки, мясорубка, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, гастроемкости, противни для запекания, горшочки, кухонная и столовая посуда, столовые приборы, проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, гастроемкости, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2004.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – С-Петербург, «Профи», 2008
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, «Арий», М: «Лада» 2007;
7. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция,

реализуемая населению. Общие технические условия».

9. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Кулинария: учебник для нач.проф.образов./Л.Г.Шатун.-М: издательский центр «Академия», 2006.
2. Кулинария: учебное пособие для нач.проф.образов./Н.А.Анфимова.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.
3. Кулинария: учебное пособие для нач.поф.образов. /Т.А.Качурина.-М.: Издательский центр «Академия», 2007.
4. Профессиональный стандарт по индустрии питания
5. Блюда из рыбы и морепродуктов: учебное пособие/ И.И.Потапова, Н.В.Корнеева.- М.:Издательский центр «Академия», 2008г.

Дополнительные источники:

1. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие для нач.проф.образов./ Т.Г.Семиряжко, М.Ю.Дерюгина. – М.: издательский центр «Академия», 2008.
2. Кулинария. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач.проф.образов./Т.А.Качурина,- М.: издательский центр «Академия», 2008.
3. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для нач.проф.образов./ С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.
4. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач.проф.образов./Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2005.
5. Пособие для повара: учебное пособие для нач.проф.образов./ Л.Н.Сопина. – 4-е изд.стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
6. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для нач.проф.образов./ [В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.

Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.3: холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для нач.проф.образов./ [В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В., Овчинникова и др.] – М.: Издательский центр «Академия», 2006.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач.проф.образов. / Н.Э.Харченко. – 2-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
8. Холодные блюда и закуски/ И.И.Потапова, Н.В.Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Современный ресторан»
3. «Гастроном»

Интернет ресурсы:

Вестник академии гостеприимства www.nha.ru

Вестник ПИР для индустрии питания www.hospitality.ru

Портал гильдии шеф-поваров www.chefs.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности». Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах кулинарии, оборудования предприятий питания, организации обслуживания и в лабораториях по информационным технологиям.

Учебная практика проводится в мастерской поваров рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально. Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в лаборатории по информационным технологиям с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний и при выполнении письменной экзаменационной работы.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК ОП.01., ОП.02., ОП.03. должны иметь профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Преподаватели ПК 1.1. должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим

оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера: среднее специально образование, разряд не ниже 4-5.

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	- точность соблюдения санитарно-гигиенических требований к организации технологического процесса обработки рыбного сырья;	компьютерное тестирование
	- точность и правильная последовательность определения качества различных видов рыб	-экспертная оценка выполнения практического занятия;
	- правильность выбора оборудования, инвентаря; - правильность организации рабочего места повара; -соответствие выбора способа обработки рыбы; - соответствие и правильность первичной обработки рыбы; - точность расчета количества отходов при обработке рыбного сырья; - точность проведения оценки качества	-экспертная оценка выполнения практических занятий; -экспертная оценка демонстрации умений во время практических работ; Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике - экспертная оценка практических занятий -мониторинг (самооценка) проверки решения задач -экспертная оценка выполнения практических

	<p>обработанного рыбного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения действий по хранению обработанной рыбы 	<p>занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка демонстрации умений во время практических работ;
<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; - правильность соблюдения ТБ при выполнении работ по приготовлению блюд из рыбы 	<ul style="list-style-type: none"> -компьютерное тестирование
	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения проверки исправности теплового оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы; - четкое соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; -правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - правильность выбора основных видов используемых панировок 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения практического занятия; -экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -компьютерное тестирование - экспертная оценка выполнения лабораторных работ и практических занятий -экспертная оценка демонстрации умений во время практических работ; -экспертная оценка выполнения практической работы

	при приготовлении рыбных полуфабрикатов	
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	<ul style="list-style-type: none"> -правильность выбора способов тепловой обработки рыбного сырья - четкое соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы; -правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы; -выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы; - точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы; - точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы; - правильность выбора посуды для отпуска блюд из рыбы; - точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения практических работ; -экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -экспертная оценка выполнения практической работы; -экспертная оценка демонстрации умений во время практических работ; -экспертная оценка демонстрации умений во время практических работ; -мониторинг (самооценка) при решении задач; -экспертная оценка выполнения практической работы; -экспертная оценка демонстрации умений во время практических работ; мониторинг (самооценка) при выполнении практических и лабораторных работ; -компьютерное тестирование

	готовых блюд из рыбы до момента реализации	
--	--	--

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.	- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - результативное участие в конкурсах профессионального мастерства	Экспертная оценка выполнения работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- демонстрирует правильную последовательность действий во время лабораторных работ и практических занятий, заданий во время учебной и производственной практики; - лично оценивает эффективность и качество выполнения работ; - обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику); Характеристика с производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию	- определяет дефекты сырья, готовой продукции; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их	Экспертная оценка выполнения лабораторных работ и практических занятий; Письменный опрос

<p>собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки рыбы; - выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из рыбы); - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме; - оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- оперативно осуществляет поиск необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - адекватно оценивает полезность информации в профессиональной деятельности</p>	<p>Тестирование Защита реферата</p>

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет обучение с использованием ПК, -осуществляет сбор информации с помощью Интернет - разрабатывает и представляет компьютерные презентации; - эффективное решение нетиповых задач с привлечением самостоятельно найденной информации 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения этики поведения 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик Анкетирование</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<ul style="list-style-type: none"> -технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации 	<p>Письменный опрос Экспертная оценка практических занятий</p>

	<p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии 	
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>		