

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Физико-технический колледж»**

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ МО «Физтех-колледж»
А.А.Летуновский
«29» августа 2021 г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов

2021 г.

Рабочая программа составлена на основании:

Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:

Мартьянова Л.Е., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»

Рассмотрена и одобрена методической комиссией №1 профессионального цикла,
Протокол № от 30.08.2021г.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ЦК
МАРТЬЯНОВА Л.Е.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02
Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов**

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар». Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из рыбы, морепродуктов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

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

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов. Технологию приготовления блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 196 часов, в том числе:
учебной нагрузки обучающегося – 34 часа,
учебной практики – 162 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	<i>Практика</i>
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов
	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5
Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	14	--	-	-
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом	20	5	-	-
Всего:	196	5	-	162

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1		14	
Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом		14	
МДК 02.01 . Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.		14	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.	Содержание		7
	1.	Значение рыбы в питании человека Пищевая ценность рыбы. Классификация и виды рыбы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления рыбы.	1
	2.	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Размораживание и вымачивание. Способы разделки рыбы.	2
Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Содержание		7
	1.	Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, жарки. Технология приготовления полуфабрикатов. Панирование: виды, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	2
	2.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Технология приготовления, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов	2
Раздел 2		20	
Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы		20	
Тема 2.1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы с костным скелетом.	1.	Особенности приготовления блюд из рыбы. Классификация по способу тепловой обработки. Изменения и процессы, происходящие в рыбе и рыбных полуфабрикатах при тепловой обработке. <i>Требование к качеству, условия и сроки хранения.</i>	10
	2.	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, <i>обработка рыбы. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы</i> , правила и сроки хранения.	
	3.	Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки	

		хранения.		
	4.	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Технология приготовления, <i>обработка рыбы, подготовка филе для фарша</i> .Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.		
Тема 2.2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбных продуктов моря	Содержание:		5	
	1.	Классификация и ассортимент нерыбных продуктов моря. Последовательность операций по обработке нерыбных морепродуктов. Способы тепловой обработки.		
	2.	Приготовление блюд из нерыбных морепродуктов Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.		
	3.	Ассортимент готовой продукции морепродуктов.		
	4.	Соблюдение санитарных правил на производстве в рыбном цехе.		
	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск простых блюд из рыбы с костным скелетом. Требование к качеству.		5	
Учебная практика Виды работ: Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.			162	
Всего:			196	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

Нормативные документы:

2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ.

3. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 №

389, от 10.05.2007 №276)

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2016г.

Периодические издания:

2. Кулинарный практикум;

3. Коллекция рецептов.

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.

2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года