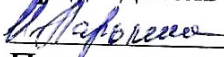




**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
МДК 04.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
БЛЮД ИЗ РЫБЫ.**

р.п. Николаевка
2023г.

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании ЦК
Председатель ЦК
 / И.И. Ларькина /
Протокол заседания ЦК
№ 1 от «05» 09 2023 г.


УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ НикТТ
 Я.У.Юнушев/
«05» 09 2023 г.

Разработчик: Кистанова А.В., мастер производственного обучения,
преподаватель

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	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МДК 04.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля профессиональной образовательной программы по профессии 16675 Повар и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовления или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Программа профессионального модуля может быть использована при подготовке кадров по профессии Повар, кондитер на базе основного общего и среднего полного общего образования; при повышении квалификации и профессиональной переподготовки поваров для предприятий общественного питания второй и третьей категории на базе основного общего и среднего полного общего образования без опыта работы. А также для сотрудников детских оздоровительных лагерей, летних оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей в период каникул.

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

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

иметь практический опыт:

обработка 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 операции 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 – 94 часов, в том числе: лабораторно-практические занятия- 10 часов

1.4. «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, а также проведение зачётов, экзаменов, завершающих освоение рабочей образовательной программы, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например, Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

« - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

- Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение видами профессиональной деятельности **МДК 04.01 Технология обработки и приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых 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-коммуникативные 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 навыков.

**3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНО МОДУЛЮ
МДК 04.01 Технология обработки и приготовление блюд из рыбы.**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 04. Выполнение работ по приготовлению блюд из рыбы			
МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.			
Тема 01.1 Механическая кулинарная обработка рыбы.	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обрабатывать рыбное сырьё и нарезать рыбу в зависимости от её размера и использования; -проверять органолептическим способом качество рыбы; -выбирать производственный инвентарь для обработки рыбы. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья; -температурный режим и правила охлаждения 		2

	замораживания и хранения сырья; - виды технического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	Содержание	18	
01.1.1.	Пищевая ценность рыбы, значение рыбы в питании, виды рыб, используемые в питании Пищевые отходы их обработка и использование, требования к качеству, сроки хранения.	6	2
01.1.2.	Классификация рыбы.	6	2
01.1.3.	Выбор производственного инвентаря для механической кулинарной обработки рыб, операции обработки.	6	2
Тема 01.2. Особенности обработки чешуйчатой, бесчешуйчатой и осетровой рыбы.	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: уметь: - обрабатывать и нарезать чешуйчатую, бесчешуйчатую и осетровую рыбу в зависимости от назначения блюда; знать: -особенности обработки рыбы; -основные виды нарезки.		2
	Содержание	22	
01.2.1.	Особенности обработки чешуйчатой рыбы.	4	
01.2.2.	Особенности обработку бесчешуйчатой рыбы.	4	
01.2.3.	Особенности обработки осетровой рыбы.	4	
01.2.4.	Разделка на порционные куски.	4	
01.2.5.	Подготовка к фаршированию.	4	
	Практические занятия	2	
№ 1.	Обработка чешуйчатой рыбы.	1	

	№ 2.	Фаршированная рыба.	1	
Тема 01.3. Морепродукты	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: уметь: - приготавливать блюда из морепродуктов. знать: - ассортимент и пищевую ценность морепродуктов; - процесс обработки, технологию приготовления.			2
	Содержание		13	
	01.3.1.	Ассортимент и пищевая ценность морепродуктов.	4	
	01.3.2.	Использование пищевых продуктов моря на ПОП.	4	
	01.3.3.	Технология приготовления блюд из морепродуктов. Требования к качеству, сроки хранения.	4	
	Практические занятия		1	
	№ 3.	Обработка креветок.		
Тема 01.4. Приготовление рыбных полуфабрикатов	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: уметь: - приготавливать рыбные п/ф; - панировать по видам панировки, мариновать. знать: - технологию приготовления рыбных п/ф.; - значение панировки и маринования.			2
	Содержание		14	
	01.4.1.	Приготовление п/ф: для варки, припускания, жарки.	4	
	01.4.2.	Способы панировки.	4	
	01.4.3.	Маринование рыбы	4	

	Практические занятия			
	№ 4.	Разделка рыбы на порционные куски для получения п/ф «кругляш».	1	
	№ 5.	Разделка рыбы на филе методом пластования.	1	
Тема 01.5. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: уметь: - готовить котлетную массу, кнельную массу и п\ф из них. знать: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - требования к качеству полуфабрикатов; - последовательность технологических операций при приготовлении рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из них.			2
	Содержание		5	
	01.5.1.	Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы.	2	
	01.5.2.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы: биточки, котлеты, тефтели, зразы, рулет.	2	
	Практические занятия		1	
	№ 6.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё – котлеты, биточки.		
Тема 01.6. Выполнение работ по приготовлению и оформлению простых блюд из рыбы с костным скелетом.	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: уметь: - проверять соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - использовать различные технологии приготовления и			

оформления блюд из рыбы, оценивать качество готовых блюд. знать: - классификацию и пищевую ценность готовых блюд; - правила выбора основных блюд и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; - последовательность технологических операций; правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, температуры подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.			
Содержание		13	
01.6.1.	Характеристика рыбных блюд, значение рыбных блюд в питании, усвояемость рыбы.	3	2
01.6.2.	Рыба отварная припущенная: Рецептуры блюд – технология приготовления, оформление и сервировка блюд, температура подачи, проведение бракеража	2	
01.6.3.	Рыба жаренная и запечённая. Виды рыб, используемые для жарения и запекания. Способы жарки и запекания. Рецептуры блюд - рыба жареная основным способом - рыба жареная с луком по-ленинградски Рыба жареная во фритюре - рыба запечённая с картофелем по-русски. – технология приготовления, оформление и сервировка блюд, температура подачи, проведение бракеража	2	

	01.6.4.	Рыба фаршированная: технология приготовления, оформление и сервировка блюд, температура подачи, проведение бракеража	2	
	Практические занятия			
	№ 7.	Приготовление отварной и припущенной рыбы с польским соусом.	1	
	№ 8.	Приготовление рыбы, жаренной основным способом.	1	
	№ 9.	Приготовление блюд из рыбы запеченной по-русски.	1	
	№ 10.	Приготовление рыбы, жаренной во фритюре.	1	
Тема 01.7. Блюда из рыбной котлетной массы.	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: уметь: - приготавливать блюда из рыбной котлетной массы. знать: - технологию приготовления блюд из рыбной котлетной массы.			2
	Содержание:		4	
	01.7.1.	Приготовление блюд из котлетной массы: жареные котлеты, запечённые биточки, тушённые фрикадельки	4	
Тема 01.8. Рыбные блюда и закуски.	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: уметь: - приготавливать блюда; - определять качество изделий, порционировать, украшать, правильно подать. знать: - приготовление блюд; - нормы, закладки сырья, отпуск готовой продукции.			2

	Содержание:	12	
01.8.1.	Ассортимент, значение рыбных блюд в питании.	1	
01.8.2.	Приготовление, оформление и сервировка блюд, температура подачи, проведение бракеража.	4	
01.8.3.	Требования к качеству готовых блюд.	4	
Всего:		94	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МДК 04.01 Технология обработки и приготовление блюд из рыбы.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», лаборатории «Товароведение продовольственных товаров», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета: стол преподавателя, столы по количеству обучающихся, доска.

Дидактические материалы: макеты, плакаты, стенды, муляжи, альбомы, эскизы, инструкционные и технологические карты, методические разработки уроков, перечень учебно - производственных работ, программы, сборники, справочники, слайды, презентации, видеотека по темам курса.

Комплекты контрольно - измерительных материалов: лабораторные и практические работы, инструкции по выполнению лабораторных и практических работ, карточки задания, карточки тесты.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, телевизор, электронные носители.

Оборудование лаборатории «Товароведение продовольственных товаров»: рабочее место преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся, комплект учебного оборудования и инвентаря согласно технологическим процессам модуля.

Оборудование учебного кулинарного цеха: производственные столы, шкафы холодильные, шкаф жарочный, плита электрическая, миксер, блендер, мясорубка, комплект инвентаря согласно технологическим процессам осваиваемого модуля.

4.2.Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Амренова М. М. Повар.- М.: Академия, 2016.
2. Анфимова Н.А., Кулинария. М.: Академия, 2018.
3. Барановский В.А., Шатун Л.Г. Повар. - Феникс, 2017.
4. Соловьёва О.С. Кулинария.-М.: Академия, 2019.
5. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд.- М.: Цитадель- трейд, 2016.

Дополнительные источники:

1. Гусейнзаде Г. Дары моря.- Ульяновский Дом печати. 2019.
2. Интернет- ресурсы ([www/kulinarija.ru](http://www.kulinarija.ru)).
3. Мельников И.В. Повар.- Ростов н/Д, Феникс,2019
4. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров кондитеров, 2018.
5. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства - М.: Академия, 2018.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Академия, 2019.
7. Усов В.В. Русская кухня. М.: Академия.2019.
8. Учебное пособие - Производственное обучение профессии Повар, часть 1,3.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет , включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Образовательный процесс организуется на основе лично-ориентируемой технологии, с применением когнитивных, информационно-коммуникативных технологий: метод решения проблем, проектный метод, игровая технология. Освоение данного модуля идёт с обязательным проведением лабораторных и практических работ и предшествует освоению общепрофессиональных дисциплин: 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.

Формы организации учебных занятий: фронтальные, групповые, индивидуальные.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее специальное образование соответствующее профилю модуля «Приготовление блюд из рыбы».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное педагогическое образование или среднее специальное образование преподавателей междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда по профессии с обязательной стажировкой в профессиональных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сфере является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МДК 04.01 Технология обработки и приготовление блюд из рыбы.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места повара для обработки рыбы с костным скелетом. - Подготовка и безопасное использование производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы с костным скелетом. - Подготовка сырья для приготовления блюд. - Выполнение операций по обработке рыбы: (размораживание, вымачивание, разделка (в целом виде, на порционные куски, на филе-пластование)). 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических занятий при обработке рыбы с костным скелетом.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практических заданий.</p>
<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места повара для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. - Соблюдение техники безопасности и санитарных правил. Безопасное использование производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы. - Использование различных технологий приготовления полуфабрикатов из рыбы. - Соблюдение температурного режима и срока хранения полуфабрикатов из рыбы. - Оценка качества приготовленных полуфабрикатов для определенных блюд. 	<p>Экспертная оценка наблюдения в ходе работы.</p> <p>Защита практической работы.</p> <p>Выполнение работ по учебной практике.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП.</p>
<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места повара для приготовления и 	<p>Экспертное наблюдение и оценка</p>

<p>простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Чёткое выполнение последовательных технологических операций при приготовлении простых блюд - Владение вариантами оформления блюд из рыбы. - Уверенное применение способов сервировки. - Определение органолептических показателей простых блюд из рыбы. - Соблюдение правил хранения и требований к качеству готовых блюд из рыбы. - Выполнение норм рабочего времени. 	<p>в ходе работы.</p> <p>Выполнение работ по учебной практике.</p> <p>Защита квалификационной практической работы.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в УП и ПП.</p>
--	--	---

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	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснование выбора профессии. -Участие в мероприятиях профессиональной направленности. - Планирование своего профессионального развития. 	<ul style="list-style-type: none"> -Эссе. - Портфолио обучающегося. - Презентации.
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых руководителем	<ul style="list-style-type: none"> -Определение задач деятельности с учётом целей; -Определение методов и способов достижения профессиональных задач; 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. - Выполнение работ по учебной и производственной практике. - Портфолио обучающегося с практики. - Отчёт о проделанной работе, оценка работодателей. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> -Анализ рабочей ситуации; 1. – Выбор средств контроля; -Контроль и корректировка своей деятельности; - Оценивание результатов своей деятельности; - Выполнение функциональных обязанностей; -Принятие ответственных решений. 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. - Экспертное наблюдение и оценка практических работ на учебной и производственной практике. -Портфолио обучающегося с практики: отчёт о проделанной работе, оценка работодателей. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.
ОК.4.Осуществляют поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> -Поиск информации; -Извлечение и первичная обработка информации; -Использование информации как средства выполнения профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка в ходе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.
ОК. 5. Использовать информационно-коммуникативные	<ul style="list-style-type: none"> -Владение персональным компьютером; -Использование программного обеспечения в решении 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе практических занятий. -Презентации.