

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального модуля **ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

**19.01.17 Повар, кондитер**


---


*(код, наименование профессии/специальности)*

Рассмотрена и согласована методической комиссией  
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

Протокол № 2 от «10» сентября 2020г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер; примерной программы профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.


Председатель методической комиссии  
  
З. А. Шаповалова  
(подпись Ф.И.О.)

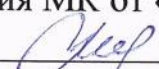
Заместитель директора по УПР  
  
Е.В. Меренкова  
(подпись Ф.И.О.)

Составители:

Шаповалова Зинаида Александровна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Полуэктова Марина Владимировна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2021/2022 учебный год  
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021г.  
Председатель МК  О.С. Жижнякова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2022/2023 учебный год  
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2022 г.  
Председатель МК  О.С. Жижнякова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол №\_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол №\_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

## 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

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

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

### **уметь:**

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к блюдам из рыбы и морепродуктов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и морепродуктов;

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. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК. ....	..... .....	Тема .....		Требования заказчика кадров

### 1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –250 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 72 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся –48 часов;  
самостоятельной работы обучающихся – 24 часа;

учебной и производственной практики –178 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии.

<b>Код (согласно ГОС СПО ЛНР)</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 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.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов*	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1, 4.2	Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов из нее.	38	24	12	-	14	-		
ПК 4.3	Раздел 2. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	34	24	10		10			
	Учебная практика	108						108	
	Производственная практика	70							70
	Промежуточная аттестация: экзамен								
	<b>Всего часов:</b>	250	48	22		24		108	70

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы		48
Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов из нее.		24
Тема 1.1 Обработка рыбы с костным скелетом.	Содержание учебного материала	6
	Пищевая ценность, классификация, товароведная характеристика, требования к качеству рыбы с костным скелетом. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара при обработке рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы минимизации отходов. Виды технологического оборудования и инвентаря, инструментов, используемых при обработке рыбы.	
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	2
	1.Решение задач по определению количества отходов при обработке рыбы.	
	Самостоятельная работа обучающихся	6
Тематика самостоятельной работы: Разработать схему «Пищевая ценность рыбы»; разработать технологическую схему обработки рыбы с костным скелетом; заполнить таблицу «Семейство рыб».		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	8



Технология приготовления и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	<p>Натуральные полуфабрикаты: классификация, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Виды панировок, характеристика применения.</p> <p>Котлетная и кнельная массы: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы формовки и панирования рыбных полуфабрикатов: котлет, зраз, тельного, тефтелей, фрикаделек, рулета, кнелей. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из котлетной массы.</p>	
	Лабораторные работы	4
	1. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	
	Практическое занятие	4
	2. Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	
Самостоятельная работа обучающихся	8	
<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>Составить таблицу «Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом»;</p> <p>Составить таблицу «Выбор оборудования и инвентаря при приготовлении полуфабрикатов из рыбы».</p> <p>Подготовить сообщение «Виды рыб в питании»;</p> <p>Разработать учебную карту «Ассортимент полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом».</p>		
Раздел 2. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.		24
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	14

Технология приготовления и оформление простых блюд из рыбы.	<p>Отварные блюда из рыбы: рецептура, классификация, правила варки рыбы и выбора рыбных полуфабрикатов, принцип подбора соусов и гарниров к ним, технология приготовления (рыба отварная порционными кусками, рыба целая отварная), оформление и отпуск, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Припущенные блюда из рыбы: рецептура, классификация, правила припускания рыбы и выбора рыбных полуфабрикатов, принцип подборов соусов и гарниров к ним, технология приготовления (рыба, припущенная с соусом томатным), оформление и отпуск, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Жареные блюда из рыбы: рецептура, ассортимент, способы жарения рыбы, технология приготовления жареной рыбы основным способом и во фритюре (рыба жаренная основным способом порционными кусками и в целом виде, рыба по-ленинградски, рыба «фри», рыба в тесте и др.), оформление и отпуск, принцип подбора гарниров и соусов, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Запеченные блюда из рыбы: рецептура, технология приготовления (рыба запеченная по-русски, карась запеченный под сметанным соусом, рыба запеченная под майонезом и др.), температурный режим запекания рыбных блюд, оформление и отпуск, принцип сочетания гарниров и соусов в запеченных блюдах, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Тушеные блюда из рыбы: рецептура, правила тушения рыбы, технология приготовления (рыба тушеная в сметане, рыба тушеная в томате с овощами, рыба тушеная с луком и помидорами и др.), оформление и отпуск, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Блюда из рыбной котлетной массы: рецептура, технология приготовления (котлеты, биточки, тефтели, зразы и др.), правила подбора гарнира, оформление и отпуск, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
	Лабораторные работы	
	2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы	6
	Практическое занятие	
	3.Подбор соусов и гарниров к блюдам из рыбы.	4
Самостоятельная работа обучающихся	10	

	<p>Тематика самостоятельной работы:  Написать реферат по теме: «Рыба - незаменимый продукт в питании человека».  Подготовить информацию от ведущих поваров ресторанов о приготовлении фирменных горячих рыбных блюд.  Подготовить сообщение «Способы оформления рыбных блюд».  Составить опорный конспект на заданную тему.  Систематическая работа с конспектами.</p>	
<p>Учебная практика.  Виды работ:  Провести инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям;  организовать рабочее место, подготовку оборудования, производственного инвентаря и посуды;  произвести обработку рыбы с костным скелетом и приготовить полуфабрикаты;  приготовить котлетную массу и полуфабрикаты из нее;  приготовить кнельную массу и полуфабрикаты из нее;  приготовление и оформление отварных блюд из рыбы: порционными кусками, в целом виде и др.;  приготовление и оформление припущенных рыбных блюд: рыбы припущенной с соусом томатным и др.;  приготовление и оформление жареных блюд из рыбы: основным способом порционными кусками и в целом виде, «по-ленинградски», «фри», в тесте и др.;  приготовление и оформление запеченных блюд из рыбы: «по-русски», карася под сметанным соусом, рыбы под майонезом и др.;  приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы и др.;  приготовление и оформление тушеных блюд из рыбы: в сметане, в томате с овощами, с луком и помидорами и др.</p>		108
<p>Производственная практика  Виды работ:  Организовать рабочее место, подготовку оборудования, производственного инвентаря и посуды;  произвести обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов;  приготовить котлетную массу и полуфабрикаты из нее;  приготовить кнельную массу и полуфабрикаты из нее;  приготовление и оформление отварных блюд из рыбы;  приготовление и оформление припущенных блюд из рыбы;  приготовление и оформление жареных блюд из рыбы;  приготовление и оформление запеченных блюд из рыбы;  приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы;  приготовление и оформление тушеных блюд из рыбы.</p>		70

Тематика курсовых работ (проектов) (если предусмотрено)	-
Обязательная аудиторная нагрузка по курсовой работе	-
Промежуточная аттестация: экзамен	
Всего часов: 250/72/178	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства»; лабораторий «Товароведение продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Микробиология, санитария и гигиена».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

комплект теплового и механического оборудования, инвентаря и столовой посуды;

комплект технологических карт;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи блюд).

#### **Технические средства обучения:**

компьютер с лицензионным программным обеспечением

обучающие презентации,

видеофильмы.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест учебного кулинарного цеха:**

рабочие места по количеству обучающихся;

механическое оборудование;

холодильное оборудование;

электроплита;

инструменты;

стенды, комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;

электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;

сборник учебных технологических карт в соответствии с паспортом лаборатории.

### **4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности**

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной

организации, так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы. Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательного учреждения (организации) и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «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», «Основы калькуляции» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

**Теоретические занятия** должны проводиться в учебном кабинете технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда; лабораторные работы и учебная практика проводятся в учебном кулинарном цехе.

**Лабораторно – практические занятия** и учебная практика проводятся в учебном кулинарном цехе согласно Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

- **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

- **промежуточный контроль:** экзамен.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; рабочий разряд на 1-2 разряда выше разряда выпускаемых рабочих; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы: стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

#### **4.4. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Богушева В. И. Б 74 Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. — 374, [1] : илл. — (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 1998. – 328 с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 2008. -272 с.

Интернет источники:

1. <http://www.chefcompany.ru>.
2. <http://povar.ru>
3. <http://chefs.ru>
4. [http://vkusnye – idei.ru](http://vkusnye-idei.ru)
5. <http://povar.3dn.ru>
6. <http://www.povara.ru>
7. <http://otipb.ucoz.ru>
8. <http://i-povar.ru>
9. <http://prosto-povar.ru>
10. <http://fudz.ru>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>	<p>Соблюдение правил личной гигиены, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря и санитарных требований, при обработке рыбы с костным скелетом, приготовлении полуфабрикатов, и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы, подготовки полуфабрикатов и приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование;</li> <li>- оценка выполнения практических работ;</li> <li>- оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.</li> </ul>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к блюдам из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</li> <li>оценивать качество готовых блюд</li> </ul>	<p>Соблюдение технологии обработки рыбы, приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Определения качества обработки рыбы с костным скелетом, полуфабрикатов и простых блюд.</p>	