

	Министерство образования и науки РБ
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Рабочая программа
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-РП-2.5.-17	Рабочая программа ПМ Приготовление блюд из рыбы Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Рассмотрено на заседании ЦК
преподавателей спецдисциплин и
мастеров п/о по ППКРС

Протокол № 1
«01» 09 2017г.
у Л. В. Цыбденова
подпись И.О.Фамилия

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР/
ответственный за качество
«04» 09 2017г.
Т.В.Славко
подпись И.О.Фамилия

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Приготовление блюд из рыбы

2017 г.

	Министерство образования и науки РБ	СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд из рыбы</u>	2	16

Рабочая программа по учебной и производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования **19.01.17** Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Гусиноозерский энергетический техникум г. Гусиноозёрск

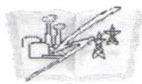
Разработчики:

Назарова Марина Давыдовна, мастер производственного обучения

	Министерство образования и науки РБ	СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд из рыбы</u>	3	16

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

	Министерство образования и науки РБ	СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд из рыбы</u>	4	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд из рыбы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по учебной и производственной практики профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из рыбы** 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 учебной и производственной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки специалистов в области сферы обслуживания, на базе основного общего полного (неполного) образования. Практический опыт не требуется.

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

С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной и производственной практики профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

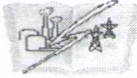
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной и производственной практики профессионального модуля:

всего – 180 часов, в том числе:

учебной практики - 72 часа

производственной практики – 108 часов.

	Министерство образования и науки РБ		СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд из рыбы</u>		5	16

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы учебной и производственной практики 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	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 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 и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

	Министерство образования и науки РБ	СК - УПД-РП- 2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд из рыбы</u>	6	16

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (практики)	Практика	
			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	7	8
ПК 1.	Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом.	6	6	-
ПК 2.	Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	30	30	-
ПК 3.	Раздел 3. Технология приготовления, оформления и подачи простых блюд из рыбы с костным скелетом.	36	36	-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108		108
	Всего:	180	72	108

	Министерство образования и науки РБ		СК - УПД-РП- 2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ Приготовление блюд из рыбы		7	16

3.2.1. Содержание обучения учебной практики профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ учебной и производственной практики.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом			6	
Тема 1.1. Подготовка и разделка рыбы с костным скелетом.	Виды работ		6	3
	1.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Первичная обработка рыбы с костным скелетом. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы.		
Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.			30	
Тема 2.1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Виды работ		12	3
	1.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Первичная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья и запекания.		
	Виды работ		18	3
	2.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Первичная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
Раздел 3. Технология приготовления и оформление блюд из рыбы.			36	
Тема 3.1. Технология приготовления и оформления блюд из рыбы.	Виды работ		12	3
	1.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря.		



Министерство образования и науки РБ

СК - УПД-РП-
2.5.-17ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический
техникум»

лист

листов
всего**ПМ Приготовление блюд из рыбы****8****16**

	Приготовление блюд из вареной рыбы, оформление и подача. Приготовление блюд из припущенной рыбы, оформление и подача.			
	Виды работ			
	2.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря.	12	3
		Приготовление блюд из жареной рыбы, оформление и подача. Приготовление блюд из запеченной рыбы, оформление и подача.		
	Виды работ			
	3.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление блюд из котлетной и кнельной масс, оформление и подача	12	3
Всего			72	

	Министерство образования и науки РБ		СК - УПД-РП- 2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ Приготовление блюд из рыбы		9	16

3.2.2. Содержание обучения производственной практики профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ учебной и производственной практики.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом		18	
Тема 1.1. Подготовка и разделка рыбы с костным скелетом.	Виды работ 1. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря правила их безопасного использования. Первичная обработка рыбы с костным скелетом. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы.	18	
Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Дефростация и разделка рыбы с костным скелетом в зависимости от кулинарного назначения (филе с кожей и рёберными костями, филе с кожей, чистое филе).	36	
Тема 2.1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Виды работ 1. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря правила их безопасного использования. Дефростация и разделка рыбы с костным скелетом в зависимости от кулинарного назначения (филе с кожей и рёберными костями, филе с кожей, чистое филе). Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья и запекания.	18	
	Виды работ 2. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря правила их безопасного использования. Первичная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	18	3
Раздел 3. Технология приготовления и оформление блюд из рыбы.		54	
Тема 3.1.	Виды работ	18	



Министерство образования и науки РБ

ГБПОУ «Усинькозерский энергетический техникум»

ПМ Приготовление блюд из рыбыСК - УПД-РП-
2.5.-17

лист

листов
всего**10****16**

Технология приготовления и оформления блюд из рыбы.	1.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря правила их безопасного использования. Приготовление блюд из вареной и припущенной рыбы, оформление и отпуск. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.		3
	Виды работ			
	2.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря правила их безопасного использования. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы, оформление и отпуск. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	18	3
	Виды работ			
	3.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря правила их безопасного использования. Приготовление блюд из котлетной и кнельной масс, оформление и отпуск. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов подачи блюд и условий хранения готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	18	3
Всего			108	

	Министерство образования и науки РБ	СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд из рыбы</u>	11	16

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной и производственной практики модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места для учащихся,
- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- микроволновая печь,
- фритюрница,
- холодильник,
- холодильная витрина,
- стеллаж для хранения посуды и инвентаря,
- шкаф для хранения посуды и инвентаря,
- стеллаж для хранения спецодежды,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- весы ВНЦ-10,
- весы электронные

Реализация программы учебной и производственной практики модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- микроволновая печь,
- фритюрница,
- холодильник,

	Министерство образования и науки РБ	СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд из рыбы</u>	12	16

- холодильная витрина,
- стеллаж для хранения посуды и инвентаря,
- шкаф для хранения посуды и инвентаря,
- стеллаж для хранения спецодежды,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- весы ВНЦ-10,
- весы электронные

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

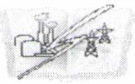
Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Кулинария. Учебник для начального профессионального образования, -М.: Академия, 2013 г.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания

Дополнительные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»
5. Обучающие системы по профессии Повар: холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда. Министерство труда и социального развития РФ, Москва, 2007 г.
6. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
8. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие, М.: Академия, 2010 г.

Интернет-ресурсы

	Министерство образования и науки РБ	СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд из рыбы</u>	13	16

1. Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями
Форма доступа: свободная www.book-cook.net

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для реализации учебной практики профессионального модуля необходим учебный кулинарный цех.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе рассредоточено, в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием изучения профессионального модуля является освоение учебных дисциплин: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров и техническое оснащение и организация рабочего места.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего модулю Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

	Министерство образования и науки РБ	01-10-2019
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	14
	ПМ <u>Приготовление блюд из рыбы</u>	16

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
Производить обработку рыбы с костным скелетом.	- обработка рыбы с костным скелетом	- экспертное наблюдение и оценка учебной и производственной практик.
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	- приготовление или подготовка п/ф из рыбы с костным скелетом	- экспертное наблюдение и оценка учебной и производственной практик.
Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	- приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	- экспертное наблюдение и оценка учебной и производственной практик.

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление активности и инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности	- экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и в процессе учебной практики



	Министерство образования и науки РБ		СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ Приготовление блюд из рыбы		15	16
	- участие в профессиональных конкурсах и т.п.	<i>- подведение итогов профессиональных конкурсов и т.д.</i>		
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	<i>- экспертная оценка решения ситуационных задач</i>		
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля.	<i>- экспертная оценка анализа рабочей ситуации, текущего, и итогового контроля</i>		
	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	<i>- экспертная оценка эффективности и правильности самоанализа собственной практической работы</i>		
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- поиск, отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<i>-экспертное наблюдение за ходом выполнения практических занятий, и в процессе учебной практики</i>		
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности	<i>- экспертная оценка за выполнением самостоятельной работы.</i>		
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с участниками учебно-производственного процесса: обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения, рабочими и руководством при прохождении учебной практики	<i>-экспертное наблюдение за ходом аудиторной и неаудиторной деятельностью</i>		
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- подготовка к работе производственного помещения и поддержание его санитарного состояния	<i>-экспертное наблюдение за поддержанием санитарного состояния производственного помещения при проведении практических работ, учебной и производственной практик.</i>		

	Министерство образования и науки РБ		СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление блюд из рыбы</u>		16	16

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование и участие во внеурочной работе с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	- <i>экспертное наблюдение и оценка мероприятий по военно-патриотическому воспитанию.</i>
--	---	---