

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**



«Утверждаю»
Директора ГБПОУ «КБТТК»


Карданов Х.А.

АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Профессионального модуля
ПМ 02 МДК 02.01 Приготовление блюд из рыбы.
Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из
различных видов рыбы и нерыбных продуктов.**

по профессии 16675 Повар

Кол-во часов:
Максимальная учебная нагрузка – 142
Обязательная аудиторная нагрузка – 64
В.т.ч. лабораторных работ – 18

**г. Нальчик
2019 г.**

Организация-разработчик: ГБПОУ «Кабардино- Балкарский торгово-технологический колледж» г.Нальчик, КБР, Идарова 139"А"

Разработчик:

Ортанова Л.Б. Преподаватель высшей категории ГБПОУ «КБТТК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ 02 МДК 02.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ. МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа ПМ 02 МДК 02.01 является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ по профессии 16675 Повар.

Разработана с учетом требований Профессионального стандарта 16675 Повар, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ.

1.2. Место ПМ 02.МДК 02.01. в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ: ПМ 02.МДК 02.01. входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи ПМ 02. МДК 02.01. – требования к результатам освоения ПМ 02.МДК 02.01. : формирование у обучающихся практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения обучающимися профессиональных умений и навыков по данной профессии.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен приобрести практический опыт работы:

- **уметь:** оценивание органолептической годности рыбы и нерыбных морепродуктов; качество рыбы и нерыбных морепродуктов; качество и соответствие основных продуктов для приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов; качество основных и дополнительных ингредиентов.
- проведение организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд; подбор инвентаря;
- обработка рыбы и нерыбных морепродуктов, приготовление и оформление блюд, подбор гарниров для блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов;
- приготовление и оформление основных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов;
- оценивание качества готовых блюд;

знать:

- характеристику рыбы и нерыбных морепродуктов, классификацию, механическую кулинарную обработку рыбы и нерыбных морепродуктов, технологию приготовления, варианты оформления технологии приготовления и подачи простых блюд и подбор гарниров, соусов, температуру подачи;
- правила приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов, температурный режим
- классификацию, пищевую ценность, приготовление п/ф, блюд из рыбы;
- классификацию, пищевую ценность, приготовление п/ф, блюд из нерыбных продуктов моря;
- классификацию, ассортимент, пищевую ценность, последовательность выполнения технологических операций приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов;
- ассортимент, пищевую ценность, правила подбора дополнительных ингредиентов, последовательность выполнения технологических операций;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству

1.4. Количество часов на освоение программы ПМ 02.МДК 02.01. :
 Учебная нагрузка – 142 часа.
 Лабораторные занятия - 18
 Количество часов учебной практики - 28 часов
 Производственная практика - 32

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ 02.МДК 02.01.

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	142

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Химический состав рыбы, виды рыбы, используемых в питании. Химический состав нерыбных продуктов моря, виды, особенности обработки.
ПК 1.2.	Механическая кулинарная обработка рыбы. Механическая кулинарная обработка нерыбных морепродуктов.
ПК 1.3.	Обработка чешуйчатой рыбы.
ПК 1.4.	Обработка бесчешуйчатой рыбы и некоторых видов рыб.
ПК 1.5.	Обработка осетровой рыбы.
ПК 1.6.	Приготовление рыбных полуфабрикатов: приготовление рыбной котлетной массы, полуфабрикаты из нее.
ПК 1.7.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности

2.2. Тематический план и содержание адаптированной рабочей программы ПМ 02. МДК 02.01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем часов	
Раздел I. Организация и проведение обработки продуктов, приготовление полуфабрикатов, основных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.		-	
МДК.07.01. "Кулинария"		-	
Введение.	Содержание	2	
	1. Введение, предмет. Учебно-воспитательные задачи и структура курса.		1 1
Тема 1. Обработка рыбы и морепродуктов	Содержание	12	
	1. Значение рыбы в питании. Классификация рыбы. Оборудование рыбного цеха, правила безопасности при работе в рыбном цехе.		1 1
	2. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Сроки и правила хранения.		1 1
	3. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы. Требования к качеству.		1 1
	4. Первичная обработка осетровой рыбы. Органолептическая оценка качества.		1 1

	5.	Обработка рыбы для фарширования. Судак фаршированный.		1 1
	6	Особенности обработки некоторых видов рыб, морепродуктов. Оборудования и инвентарь, используемые при некоторых видов рыб.		1 1
	Лабораторная работа №1 «Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов»		4,5	
	Практические занятия (не предусмотрено)		-	
Содержание		10		
#Тема 2. Приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных морепродуктов.	1	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки. Приготовления полуфабрикатов для жарки рыбы.		1 1
	2	Снятие филе рыбы. Полуфабрикаты из филе рыбы для жарки во фритюре, рыба в тесте.		1 1
	3	Технология приготовления котлетной массы, полуфабрикаты из нее. Приготовления кнельной массы из рыбы. Требования к качеству, сроки и условия хранения.		1 1
	4	Виды панировок. Использование рыбных пищевых отходов		1 1
	5	Обработка, приготовление п/ф из нерыбных продуктов моря. Хранение полуфабрикатов из морепродуктов.		1 1
	Лабораторная работа № 2 «Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре»		4,5	
	Практические занятия (не предусмотрено)		-	
	Содержание		2	

Тема 3. Тепловая обработка продуктов	1	Значение и классификация тепловой обработки. Процессы происходящие при тепловой обработке.		1
	2	Основные, вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки.		1
	Лабораторная работа (не предусмотрено)		-	
	Практические занятия (не предусмотрено)		-	
Тема 4. Рыбные блюда.	Содержание		20	
	1	Химический состав, пищевая ценность блюд рыбы. Приготовление блюд из отварной рыбы.		1 1
	2	Приготовление блюд из припущенной рыбы. Подбор гарниров и соусов		1 1
	3	Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом Рыба жареная по-Ленинградски		1 1
	4	Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре. Оформление, подача, подбор гарниров и соусов		1 1
	5	Приготовление блюд из тушеной рыбы. Оформление, подачи, подбор гарниров и соусов.		1 1
	6	Приготовление блюд из запеченной рыбы. Оформление, подача, подбор гарниров из рыбы.		1 1
	7	Приготовление рыбной котлетной массы. Особенности подачи блюд из рыбной котлетной массы.		1 1
	8	Приготовление кнельной массы. Особенности приготовления блюд из кнельной массы, подбор гарниров и соусов.		1 1
	9	Приготовление блюд из морепродуктов, ассортимент блюд. Подбор гарниров и соусов.		1 1

	10	Требования к качеству блюд из рыбы		1
		Требования к качеству блюд из морепродуктов		1
		Лабораторная работа №3 «Приготовление блюд из жареной рыбы»	4,5	
		Лабораторная работа №4 «Приготовление блюд из котлетной массы»	4,5	
	Практические занятия <i>(не предусмотрено)</i>			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия учебной лаборатории
Оборудование учебной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект документов для организации обучения; наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедиа

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Кулинария: уч.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. М.: «Академия», 2016г.
2. Кулинария: уч.пособие для НПО/ Т. А. Качурина. М.»Академия» 2017г.
3. Кулинария Контрольные вопросы: уч.пособие для НПО/Т. Г. Семиряжко, М.Ю.Дерюгина.:М «Академия» 2018г
4. Товароведение пищевых продуктов: уч.пособие для СПО/З.П.Матюхина,Э.П.Королева.М.: «Академия», 2018г.
5. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: уч.пособие для СПО.М.: «Академия»,2016г.
6. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО/М.И.Ботов,В.Д.Елхина,О.М.Голованов.М.: «Академия»,2017г.

Дополнительные источники:

7. Дополнительные источники:
 1. Пособие для повара: уч.пособие для НПО/Л.Н.Сопина.М.: «Академия»,2016г
 2. Кулинарная характеристика блюд:уч.пособие для НПО/С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.М.: «Академия»,2016г.
 3. Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студентов СПО.М. «Академия»,2017г.
 4. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

Интернет-ресурсы:

- «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kyлина.ru>,
<http://www.povary.ru>, <http://www.vkus.ru>
-<http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
-<http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;
-<http://www.restoran.ru>;
-<http://www.povarenok.ru>
-<http://www.frio.ru> и другие

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется мастером п/о в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения: Подготовка продуктов и приготовление основных блюд из рыбы. Приготовление простых отварных, жареных, запеченных, тушеных блюд рыбы. Приготовление простых блюд из котлетной массы рыбы.	Наблюдение, оценка результатов выполнения практических работ
Знания:	
	Формы и методы контроля и оценки
	Оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ, решение профессиональных ситуаций на учебной практике