**Государственное профессиональное образовательное учреждение**

**Ярославской области**

**Мышкинский политехнический колледж**

«Утверждаю»:

Директор ГПОУ ЯО

Мышкинского политехнического

колледжа

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.А. Кошелева

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.

**Рабочая программа**

**по учебной дисциплине**

**«Механическая кулинарная обработка и приготовление**

**блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов»**

**Профессия: 16675 «Младший повар»**

форма обучения: очная

нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Разработчик:

преподаватель

Земских Т.В.

Согласовано на заседании МО

Мышкин, 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы …………………………………………3
2. Результаты освоения рабочей программы…………………………...5

3. Структура и содержание рабочей программы………………………7

4. Условия реализации программы …………………………………….10

5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы….14

1. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ**

**1.1. Область применения программы**

в части освоения вида деятельности **Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов**  соответствующих умений:

* Производить обработку рыбы с костным скелетом
* Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
* .Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

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

С целью овладения указанными умениями и знаниями обучающийся в ходе освоения должен:

**иметь практический опыт:**

обработки рыбного сырья;

приготовление 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 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 технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося –34 часа,

включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа

из них – практические работы 5 часов

# **2. результаты освоения рабочей программы**

Результатом освоения программы является овладение знаниями, умениями по разделу, в том числе:

|  |
| --- |
| **Наименование результата обучения** |
| Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |

1. **Тематический план учебной программы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия.** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Тема 1. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов** | **Содержание** |  |
| Урок 1. Химический состав, пищевая ценность рыбы.  Урок 2. Классификация рыб по семействам. Значение рыбы в питании человека.  Урок 3. Оборудование и инвентарь используемые при обработке рыбы..  Урок 4. Способы оттаивания мороженой рыбы.  Урок 5. Способы вымачивания соленой рыбы.  Урок 6. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, последовательность операций при обработке, технология обработки.  Урок 7. Особенность обработки камбалы, наваги, трески, хека серебристого, щуки, соленой сельди, обработка осетровой рыбы.  Урок 8. Приготовление полуфабрикатов: Виды полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы: в целом виде, тушками, порционными, натуральными и панированными кусками.  Урок 9. Приготовление полуфабрикатов: Виды полуфабрикатов из бесчешуйчатой рыбы: в целом виде, тушками, порционными, натуральными и панированными кусками.  Урок 10. Порядок приготовления рыбных полуфабрикатов для варки, припускания.  Урок 11. Порядок приготовления рыбных полуфабрикатов для жарки основным способом и во фритюре.  Урок 12. Обработка рыбы для фарширования.  Урок 13. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.  Урок 14. Котлетная и кнельная масса из рыбы, рецептура, технология приготовления, требования к качеству.  Урок 15 Значение морепродуктов. Обработка и использование кальмаров, раков, морской капусты. | 15 |
|  | **Практические занятия**  Урок 16. Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы**.**  Урок 17. Подготовка рыбы для фарширования целой тушкой и порционными кусками.  Самостоятельные занятия: проработка конспектов, изучение учебной литературы | 2 |
| **Тема 2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов** | **Содержание** |  |
| Урок 18. Значение горячих рыбных блюд в питании, классификация по способам тепловой обработки.  Урок 19. Оборудование и посуда, используемые для приготовления рыбных блюд..  Урок 20. Правила варки и припускания рыбы.  Урок 21. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, рецептура, способы подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения.  Урок 22. Способы жарки рыбы  Урок 23. Приготовление блюд из жареной рыбы, рецептура, подача готовых блюд, требования к качеству, сроки и условия хранения  Урок 24. Особенности тушения рыбы.  Урок 25. Технология приготовления блюд из тушеной рыбы.  Урок 26.Рецептуры, способы подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения блюд из тушенной рыбы.  Урок 27. Особенности запекания рыбы.  Урок 28. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.  Урок 29. Рецептуры, способы подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения блюд из запеченной рыбы.  Урок 30. Технология приготовления блюда из кальмаров, раки отварные.  Урок 31. Требования к качеству блюд из морепродуктов, сроки и условия хранения.  **Практические занятия:**  Урок 32. Составление технологической карты «Приготовление блюд из жареной рыбы»  Урок 33. Составление технологической карты «Приготовление блюд из тушеной рыбы»  Урок 34. Составление технологической карты «Приготовление блюд из морепродуктов»  Зачет | **14**  **3** |

# **4. условия реализации программы**

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

Реализация программы предполагает наличие:

**Кабинетов:**

технологии кулинарного производства;

технологии кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета кулинарного и кондитерского производства:**

1. Таблицы, плакаты - таблицы по темам

2. Муляжи и натуральные образцы

3. Видеодиски компьютерные – 2

4. Учебная и методическая литература по учебной дисциплине

5. Комплекты раздаточного материала по учебной дисциплине

6. Образцы работ

**Технические средства обучения: АРМ преподавателя**

* мультимедийной оборудование (экран, проектор, ноутбук)

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

1. Анфимова Н.А,, Татарская JI.J1. Кулинария: Учебник для НПО; Учебное пособие для СПО - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 1998.
2. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2002.
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, об­щественном питании и торговле: Учебник. - М.: Издательский центр «Академия»: Об­разовательно-издательский центр «Академия», 2002.
4. Бутейкис Н.Г., Жукова А. А. Технология приготовления мучных кондитерских изде­лий: Учебник для НПО; Учеб. пособие для СПО. - М.: Издательский центр «Акаде­мия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2002.
5. Бутейкис Н.Г., Татарская Л.Л. "Детское питание", М."Издательский Дом МСП" 1996
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для НПО; Учебное пособие для СПО. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 1998.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для НПО; Учебное пособие для СПО. - М.: Издательский центр «Академия»: Образова­тельно-издательский центр «Академия», 2000.
8. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для НПО; Учебное пособие для СПО. - М.: Издательский центр «Академия»: Образова­тельно-издательский центр «Академия», 1998.
9. Монахова Г.М. Кулинарные работы: Учебное пособие. - М.: Издательский ц^нтр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2002.
10. Соколова С.В. Основы экономики: Учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2002.
11. Соколова С.В. Основы экономики: Рабочая тетрадь: Учебное пособие. - М.: Изда­тельский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2002.
12. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 1998.
13. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания:Учебник. . - М.: Издательский центр «Академия»: Образова­тельно-издательский центр «Академия», 2002.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общест­венного питания: Учебник. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно- издательский центр «Академия», 2002.
15. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пи­щевых производствах, в малом бизнесе и быту: Учебное пособие для НПО и СПО. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Акаде­мия», 1999.

**Дополнительные источники:**

1. Учебники и учебные пособия:
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
3. Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
4. Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

**Электронные учебники**

* + 1. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов.
    2. Приготовление первых блюд.
    3. Приготовление вторых блюд.
    4. Приготовление изделий из теста, сладких блюд, напитков.

**Видеофильмы**

1.Механическая кулинарная обработка овощей и грибов, 1ч., цвет.

2. Птица и полуфабрикаты из нее, 1ч., цвет.

3. Рыба и полуфабрикаты из нее, 1ч., цвет.

4. Рубленое мясо и рыба и полуфабрикаты из них, 1ч., цвет.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения**

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность умений, но и наличие знаний, умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Устный экзамен  Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| . Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | - демонстрация навыков подготовки к работе производственных помещений и поддержания их санитарного состояния | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |