

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 04 является частью программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС профессии СПО19.01.17 Повар, кондитер по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология 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 профессионального модуля 04 может быть использована при профессиональной подготовке по профессии повар, в дополнительном профессиональном обучении, при переподготовке по основной профессии и профессиональной подготовке по рабочим профессиям по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее.

Опыт работы: не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля 04 должен:

иметь практический опыт:

- обработки 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 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 180 – часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента 72 – часа,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 48 – часов,

самостоятельной работы студента – 24 часа;

учебной и производственной практики 108 – часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04

Результатом освоения программы профессионального модуля 04 является овладение студентами видом профессиональной деятельности приготовление блюд из рыбы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) 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.
ОК4.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК4.2	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4.3	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 4.4	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 4.5	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 4.6	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 4.7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

