Рассмотрена Утверждаю

На заседании УМО Директор ГБПОУ КК АТТС

технологических специальностей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров

Протокол № от «\_\_\_» \_\_\_\_\_2016г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г.

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Григорьева

Рассмотрена на заседании

педагогического совета

протокол № от «\_\_\_» \_\_\_\_\_2016г.

Рабочая программа ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

разработана на основе ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки РФ от 02.08.2013 г . №798, зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20.08.2013 г. №29749).

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональн0е образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

Разработчики: Махова М.А., Оганесова В.А.,

преподаватели ГБПОУ КК АТТС,

Григорьева В.В. мастер п/о

Рецензенты: Волчанская Е.Н.

Зам. директора ООО «Астория»

Квалификация по диплому:

инженер- технолог

Боровская Г .И . преподаватель

ГБПОУ КК АМТТ

Квалификация по диплому:

инженер- технолог

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ | 3 |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  | 12 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ | 17 |

**1. общая характеристика рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

ПМ..04 Приготовление блюд из рыбы.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности приготовление блюд из рыбы и соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| 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. | Приготавливать 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 З | 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 ( для юношей ) |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** | - обработки рыбного сырья;- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; |
| **уметь** | - проверять органолептическим способомкачество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;- определять их соответствие технологическим требованиям к рыбе и рыбным блюдам;- 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;*- готовить блюда из рыбы для диетического и здорового питания.*  |
| **знать** | - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингридиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;- последовательность выполнениятехнологических 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 и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;*- последовательность выполнениятехнологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы для диетического и здорового питания.* |