**Аннотация**

**к рабочей программе по профессиональному модулю**

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Включает следующий междисциплинарный курс**:**

**МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы**

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего 323 часов, в том числе:

 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 101 часов, включая:

 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов;

 самостоятельной работы обучающегося 25 часов;

 учебной и производственной практики 222 часов.

**4. Содержание профессионального модуля:**

**Раздел 1. Обработку рыбы с костным скелетом**

Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом

**Раздел 2. Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом**

Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

**Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы**

**Тема 3.1.** Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом

**5. В рабочей программе представлены:**

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;

- структура и содержание профессионального модуля;

- условия реализации программы профессионального модуля;

- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

**6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр компетенции | Расшифровка приобретаемой компетенции общекультурные компетенции |
| ОК | общие компетенции |
| 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 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |
| ПК |  профессиональные компетенции |
| 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. |

 **Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:**

Формы: групповая, парная, индивидуальная

Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение компьютерных презентаций),

- наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций, самостоятельные наблюдения),

- практические (самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений),

- метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры,

- практические.