

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж–Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

для профессии СПО

**19.01.17** Повар, кондитер

Ульяновск  
2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia 19.01.07 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ № 798 от 2 августа 2013 года) – ред.3, изм. 15% с учётом ПС и WSR.

#### РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании ЦМК  
коммерции, товароведения и  
общественного питания  
Председатель ЦМК

  
\_\_\_\_\_ Н.М. Пронина  
*подпись*

Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебно-  
методической работе

  
\_\_\_\_\_ Л.Н. Подкладкина  
*подпись*

«15» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по  
учебно-производственной работе

  
\_\_\_\_\_ Р.М. Баскаков  
*подпись*

«15» июня 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: УАвиаК – МЦК

РАЗРАБОТЧИК: Чумакова Л.И., преподаватель «УАвиаК-МЦК»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии СПО в соответствии с ФГОС 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.
<i>ПК 4.4</i>	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд из рыбы (с учётом ПС и WSR)</i>
<i>ПК 4.5</i>	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)</i>

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

### **иметь практический опыт:**

**ПО 1** обработки рыбного сырья;

**ПО 2** приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.

**ПО 3** подготовки к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания при обработке сырья и приготовлении блюд из рыбы (с учётом ПС);

**ПО 4** уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара при обработке сырья и приготовлении блюд из рыбы (с учётом ПС);

**ПО 5** проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара (с учётом ПС);

**ПО 6** упаковки и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения (с учётом ПС);

**ПО 7** подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);

**ПО 8** процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара (с учётом ПС);

**ПО 9** порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (с учётом ПС);

**ПО 10** помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации (с учётом ПС);

- ПО 11** приема и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара их презентации (с учётом ПС);
- ПО 12** упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (с учётом ПС);
- ПО 13** составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 14** подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 15** контроля выполнения помощником повара заданий необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 16** разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 17** подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 18** подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 19** приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (с учётом ПС);
- ПО 20** контроля хранения и расхода продуктов на производстве (с учётом ПС);
- ПО 21** контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 22** контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 23** презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям (с учётом ПС);
- ПО 24** изготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь (с учётом ПС);
- ПО 25** подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR);
- ПО 26** приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)

**уметь:**

- У1** проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- У2** выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- У3** использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- У4** оценивать качество готовых блюд;
- У5** применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- У6** готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (с учётом ПС);
- У7** соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- У8** отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС);
- У9** аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его (с учётом ПС);
- У10** эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС);

- У11** *изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (с учётом ПС);*
- У12** *производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале (с учётом ПС);*
- У13** *оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);*
- У14** *организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У15** *комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У16** *творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (с учётом ПС);*
- У17** *готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу (с учётом ПС);*
- У18** *соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);*
- У19** *составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);*
- У20** *кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У21** *составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);*
- У22** *выбирать продукты необходимого качества, в зависимости от планируемого меню (с учётом WSR);*
- У23** *готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда международной кухни по рецептам (с учётом WSR);*
- У24** *составлять тайминг для реализации меню (с учётом WSR);*
- У25** *применять инновационные методы приготовления (с учётом WSR);*
- У26** *готовить сложные блюда перед клиентами (с учётом WSR);*
- У27** *оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (с учётом WSR);*
- У28** *осуществлять подготовку рецептов (с учётом WSR);*

**знать:**

- З1** *классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;*
- З2** *правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;*
- З3** *последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;*
- З4** *температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;*
- З5** *правила проведения бракеража;*
- З6** *способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;*
- З7** *правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;*
- З8** *виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.*
- З9** *правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- З10** *правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*

- 311* способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке (с учётом ПС);
- 312* способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- 313* технологии наставничества и обучения на рабочих местах (с учётом ПС);
- 314* способы организации питания, в том числе диетического (с учётом ПС);
- 315* нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС);
- 316* региональные блюда (и готовить их) (с учётом WSR);
- 317* виды специального приспособления, используемых при обработке, нарезке и приготовлении блюд из рыбы (с учётом WSR);

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – **209** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **65** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **45** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **20** часов;

учебной и производственной практики – **72+72** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися 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.
<i>ПК 4.4</i>	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд из рыбы (с учётом ПС и WSR)</i>
<i>ПК 4.5</i>	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)</i>
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 её достижения, определённых 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	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	МДК 04. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.						
ПК 4.1. ПК 4.4 (с учётом ПС и WSR)	Раздел 1. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.	12	8	-	4	6	6
ПК 4.2 ПК 4.5 (с учётом ПС и WSR)	Раздел 2. Приготовление рыбных полуфабрикатов.	3	2	-	1	12	12
ПК 4.3	Раздел 3. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	50	15	20	15	54	54
ПК 4.1.- ПК 4.3	Учебная и производственная практика, часов	144				72	72
	<b>Всего:</b>	<b>209</b>	<b>45</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 ПМ.04 Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.</b>			
<b>МДК 04.01.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.			
<b>Тема 1.1.</b> Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству рыбных товаров.	<p><b>знать:</b></p> <p>31 Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья;</p> <p>33 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья;</p> <p>34 Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов;</p> <p>38 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p><b>39</b> правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p><b>310</b> правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p><b>311</b> способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке (с учётом ПС);</p> <p><b>315</b> нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС);</p> <p><b>317</b> виды специального приспособления, используемых при обработке, нарезке и приготовлении блюд из рыбы (с учётом WSR)</p>		
	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
1.1.1	Строение, пищевая ценность рыбы и морепродуктов; классификация рыбы и оценка качества рыбных товаров.	2	2

	1.1.2	Нерыбные пищевые продукты моря: пищевая ценность, классификация, требования к качеству.	2	
	1.1.3	Назначение, размещение, режим работы рыбного цеха; технологический процесс обработки рыбы в рыбном цехе.	2	
	1.1.4	Схема первичной обработки рыбы и разделки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, морепродуктов.	2	
	<b>Практические и лабораторные занятия</b> – не предусмотрены			
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка сообщения «Основные районы рыболовства и рыбоводства». Составление таблицы «Биологическая и товароведная классификация рыб». Составить презентацию планировки рыбного цеха с размещением оборудования. Составить схему разделки рыбы на филе без кожи и костей		1 1 1 1 1	
<b>Раздел 2 ПМ.04 Приготовление рыбных полуфабрикатов.</b>				
МДК 04. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	<b>знать:</b> 31 Классификация полуфабрикатов из рыбы; 33 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из рыбы; 34 Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы; 38 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <i>312 способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i> <i>315 нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС)</i>			
Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	<b>Содержание</b>			2
	2.1.1	Ассортимент, приготовление полуфабрикатов из рыбы. Рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее; требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>Практические и лабораторные занятия</b> – не предусмотрены			

	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Доработать конспект лекций с применением учебника.	1	
<b>Раздел 3 ПМ.04</b> <b>Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.</b>			
<b>МДК 04. 01.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	<b>уметь:</b> <b>У1</b> Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; <b>У2</b> Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; <b>У3</b> Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; <b>У4</b> Оценивать качество готовых блюд; <b>У5</b> применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС); <b>У6</b> готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (с учётом ПС); <b>У7</b> соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС); <b>У8</b> отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС); <b>У9</b> аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его (с учётом ПС); <b>У10</b> эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС); <b>У11</b> изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (с учётом ПС); <b>У12</b> производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале (с учётом ПС); <b>У13</b> оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС); <b>У14</b> организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС); <b>У15</b> комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с		

	<p>дополнительным ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p><b>У16</b> творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (с учётом ПС);</p> <p><b>У17</b> готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу (с учётом ПС);</p> <p><b>У18</b> соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);</p> <p><b>У19</b> составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);</p> <p><b>У20</b> кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p><b>У21</b> составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);</p> <p><b>У22</b> выбирать продукты необходимого качества, в зависимости от планируемого меню (с учётом WSR);</p> <p><b>У23</b> готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR);</p> <p><b>У24</b> составлять тайминг для реализации меню (с учётом WSR);</p> <p><b>У25</b> применять инновационные методы приготовления (с учётом WSR);</p> <p><b>У26</b> готовить сложные блюда перед клиентами (с учётом WSR);</p> <p><b>У27</b> оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (с учётом WSR);</p> <p><b>У28</b> осуществлять подготовку рецептов (с учётом WSR);</p> <p><b>знать:</b></p> <p>31 Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>32 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>33 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>34 Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p> <p>35 Правила проведения бракеража;</p> <p>36 Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>37 Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</p> <p>38 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, прави-</p>	
--	--	--

	<p>ла их безопасного использования.</p> <p><b>312</b> способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p><b>314</b> способы организации питания, в том числе диетического (с учётом ПС);</p> <p><b>315</b> нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС);</p> <p><b>316</b> региональные блюда (и готовить их) (с учётом WSR);</p>		
<p>Тема 3.1. Организация производства в горячем цехе соусного отделения.</p>	<b>Содержание</b>		
	3.1.1	Организация производства приготовления блюд из рыбы и морепродуктов в соусном отделении горячего цеха.	2
	3.1.2	Ассортимент, приготовление и отпуск блюд из рыбы отварной и припущенной: способы сервировки, варианты оформления и подачи, требования к качеству.	2
	3.1.3	Ассортимент, приготовление и отпуск блюд из рыбы жареной: способы сервировки, варианты оформления и подачи, требования к качеству.	2
	3.1.4	Ассортимент, приготовление и отпуск блюд из рыбы запеченной и тушеной: способы сервировки и варианты оформления и подачи, требования к качеству.	2
	3.1.5	Ассортимент, приготовление и отпуск блюд из рыбы рубленой и морепродуктов; способы сервировки, варианты оформления и подачи, требования к качеству.	2
	3.1.6	Ассортимент, приготовление и отпуск рыбных блюд детского и диетического питания; способы сервировки, варианты оформления и подачи, требования к качеству.	2
	3.1.7	Ассортимент, приготовление и особенности отпуска рыбных блюд народов мира, народов среднего Поволжья, жителей г. Ульяновска. Контрольная работа	3
	<b>Практические и лабораторные занятия</b>		
	ПЗ 1 Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы и составление тайминга для реализации меню (с учётом WSR)		2
	ЛЗ 1 Приготовление блюд из рыбы отварной и припущенной		4
	ЛЗ 2 Приготовление блюд из рыбы жареной, тушёной и запеченной.		6
	ЛЗ 3 Приготовление блюд из рыбы рубленой своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR)		4
ПЗ 2 Составление портфолио на блюда и кулинарные изделия (с учётом ПС)		2	
ПЗ 3 Применение инновационных методов при приготовлении сложных блюд (с учётом WSR)		2	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Составить схему планировки горячего цеха соусного отделения с размещением оборудования.</li> <li>– Доработать конспект с применением учебника.</li> <li>– Составить технологические карты на рыбные блюда.</li> <li>– Составить технологических карт на блюда из морепродуктов.</li> <li>– Подготовить сообщение по теме «Рыбные блюда детского и диетического питания»</li> <li>– Оформить отчёт по теме «Национальные рыбные блюда». Подготовится к к. р.</li> <li>– Работа с конспектами лекций для подготовки к контрольной работе.</li> </ul>	<p style="text-align: right;">2</p> <p style="text-align: right;">2</p> <p style="text-align: right;">2</p> <p style="text-align: right;">2</p> <p style="text-align: right;">2</p> <p style="text-align: right;">2</p> <p style="text-align: right;">1</p>	I
<b>Учебная и производственная практики</b>			<b>144</b>
<p><b>Виды работ</b></p> <p>1. Приемка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чешуйчатой рыбы;</li> <li>- бесчешуйчатой рыбы;</li> <li>- сельди.</li> </ul> <p>2. Приемка и обработка морепродуктов.</p> <p>3. Организация рабочего места в рыбном цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования (механические рыбочистки, ручные скребки, разделочные доски, производственные столы, ножи поварской тройки).</li> </ul> <p>4. Механическая кулинарная обработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чешуйчатой рыбы;</li> <li>- бесчешуйчатой рыбы;</li> <li>- сельди.</li> </ul> <p>5. Разделка рыбы на филе.</p> <p>6. Выполнение расчетов процента отходов при обработке рыбы.</p> <p>7. Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.</p> <p>8. Организация рабочего места в рыбном цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.</li> </ul> <p>9. Приготовление полуфабрикатов из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для варки (рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей);</li> <li>- припускания (рыбу в целом виде, некрупные звенья, порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей);</li> </ul>			

- жарки основным способом и во фритюре (рыбу в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей);
  - тушения (рыба в целом виде, порционные куски);
  - запекания (рыбу в целом виде, порционные куски без костей).
10. Приготовление рыбной:
- котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, тельное, рулет);
  - кнельной массы и полуфабрикатов из нее (кнели).
11. Соблюдение оценки качества полуфабрикатов и режим хранения.
12. Организация рабочего места в горячем цехе:
- подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования;
  - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе;
13. Приготовление блюд из:
- отварной рыбы (рыба отварная);
  - припущенной рыбы (рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом);
  - морепродуктов (кальмары жареные в сухарях, кальмары в томатном или сметанном соусе, жаркое из мидий, плов с мидиями, раки отварные, креветки отварные, креветки запеченные).
14. Подбор гарниров и соусов для подачи отварных и припущенных блюд из рыбы, морепродуктов.
15. Подбор столовой посуды.
16. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.
17. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.
18. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.
19. Организация рабочего места в горячем цехе:
- подбор кухонной посуды, инвентаря,
  - подготовка электротеплового оборудования;
  - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.
20. Приготовление блюд из жареной рыбы:
- основным способом (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски) ;
  - во фритюре ( рыба жареная во фритюре, рыба жареная с зеленым маслом, рыба в тесте жареная, зразы донские);
  - на гриле ( рыба жареная на гриле).
21. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к жареным рыбным блюдам (картофель жареный, отварной, картофельное пюре, припущенные овощи; соус томатный, красный основной, томатный с овощами, соус майонез с корнишонами; веточка зелени петрушки, долька лимона).
22. Подбор посуды столовой для отпуска,
23. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.



24. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.
25. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.
26. Организация рабочего места в горячем цехе:
  - подбор кухонной посуды, инвентаря,
  - подготовка электротеплового оборудования;
  - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.
27. Приготовление блюд из:
  - тушеной рыбы (рыба, тушенная в томате с овощами);
  - запеченной рыбы (рыба запеченная по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная по-московски, солянка рыбная на сковороде).
28. Подбор гарниров и соусов для подачи готовых блюд тушеных и запеченных из рыбы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, капуста тушенная, рассыпчатая гречневая каша, отварные макароны; соус белый, паровой, молочный, сметанный, томатный).
29. Подбор посуды столовой для отпуска,
30. Порционирование и оформление рыбных блюд.
31. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.
32. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.
33. Организация рабочего места в горячем цехе:
  - подбор кухонной посуды, инвентаря,
  - подготовка электротеплового оборудования;
  - соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.
34. Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы (котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом).
35. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к блюдам из рыбной котлетной и кнельной массы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, отварные или припущенные овощи, рис отварной, рассыпчатая гречневая каша; соус томатный, сметанный, красный основной, сметанный с луком).
36. Подбор посуды столовой для отпуска,
37. Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.
38. Проведение бракеража готовых рыбных блюд.
39. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.
40. *Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
41. *Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара (с учётом ПС)*
42. *Составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с*

<p>учётом ПС);</p> <p>43. Контроль выполнения помощником повара заданий необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>44. Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>45. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>46. Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС)</p> <p>47. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (с учётом ПС);</p> <p>48. Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>49. Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>50. Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям (с учётом ПС);</p> <p>51. Изготовление блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь (с учётом ПС);</p> <p>52. Подготовка, уборка рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR)</p>	
<p><b>Производственная практика.</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре.</li> <li>2. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее; кнельной массы и полуфабрикатов из нее.</li> <li>3. Подбор кухонного инвентаря и посуды.</li> <li>4. Подготовка мясорубки для приготовления рубленой рыбной массы( котлетной и кнельной).</li> <li>5. Хранение полуфабрикатов.</li> <li>6. Организация рабочего места: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электроплит ( установка режима нагрева), соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований.</li> <li>7. Варка рыбных полуфабрикатов, припускание полуфабрикатов.</li> <li>8. Подбор гарниров и соусов для отварной и припущенной рыбы.</li> <li>9. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.</li> <li>10.Порционирование и оформление блюд различными способами.</li> <li>11.Подбор столовой посуды для подачи рыбныхблюд.</li> <li>12.Реализация и хранение готовых блюд.</li> <li>13.Организация рабочего места в горячем цехе: подготовка электротеплового оборудования, кухонной посуды, инвентаря; соблюдение санитарно-гигиенических требований при работе, правил техники безопасности.</li> <li>14.Жарка рыбы основным способом и во фритюре: подбор жиров для жарки, способы доведения до готовности рыбы.</li> <li>15.Приготовление блюд из рыбы жареной:</li> </ol>	<p><b>72</b></p>

- основным способом (по-ленинградски, с лимоном) ;
- во фритюре (кольбер, в тесте, зразы донские).
- 16.Подбор гарниров и соусов для подачи рыбных блюд.
- 17. Порционирование и оформление различными вариантами.
- 18. Проведение бракеража готовых блюд.
- 19. Реализация и хранение готовых блюд.
- 20. Организация рабочего места в горячем цехе: соблюдение правил техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; подбор кухонной посуды и инвентаря для приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы.
- 21. Приготовление блюд из рыбы запеченной ( с картофелем по-русски, в сметанном соусе, по-московски, солянка из рыбы).
- 22. Приготовление блюд из тушеной рыбы (в молоке с луком, в томате с овощами).
- 23. Порционирование, оформление различными способами.
- 24. Проведение бракеража
- 25. Организация рабочего места: подбор посуды, инвентаря; подготовка электротеплового оборудования; соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований; подбор столовой посуды для отпуска готовых блюд.
- 26. Приготовление блюд из котлетной рыбной массы( тельное, зразы, рулет из рыбы); подбор гарниров и соусов для отпуска.
- 27. Приготовление блюд из кнельной массы (кнели паровые, кнели в соусе); подбор гарнира и соуса.
- 28. Проведение бракеража готовых блюд.
- 29. Реализация и хранение готовых блюд.
- 30. *Подготовка к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания при обработке сырья и приготовлении блюд из рыбы (с учётом ПС);*
- 31. *Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара при обработке сырья и приготовлении блюд из рыбы (с учётом ПС);*
- 32. *Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара (с учётом ПС);*
- 33. *Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения (с учётом ПС)*
- 34. *Порционирование (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (с учётом ПС);*
- 35. *Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации (с учётом ПС);*
- 36. *Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара их презентации (с учётом ПС);*
- 37. *Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (с учётом ПС);*
- 38. *Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- 39. *Контроль хранения и расхода продуктов на производстве (с учётом ПС);*
- 40. *Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кули-*

<i>нарных изделий (с учётом WSR)</i>	
<b>ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ в форме экзамен квалификационный</b>	
<b>Всего</b>	<b>209</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

#### Учебного кабинета:

- Технологии кулинарного производства;

#### Лаборатории:

- Технического оснащения и организации рабочего места;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Учебный кулинарный цех

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:** классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

**Технические средства обучения:** компьютер, проектор, диски.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:** производственные столы; тепловое и холодильное оборудование, пароконвектомат; блендер, миксер; производственные инвентарь, инструменты, посуда; настольные весы; моечные ванны, раковины.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

**Учебная практика проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.**

### 4.2. Информационное обеспечение обучения. Нормативно – правовые акты

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП «Экономика» М.: - 1982
2. Сборник рецептур диетического питания в столовых «Экономика» М.: - 1971
3. Сборник рецептур фирменных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, разработанных специалистами ПОП Ульяновской области, одобренных областным кулинарным Советом и утвержденных приказами областного управления общественного питания; под ред. Председателя областного кулинарного Совета Игониной Г. В. Ульяновск – 1997.

#### ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар кондитер» учебник для НПО. 2-е изд. - М.: Академия, 2014.
5. Радченко, Л.А. Организация производства на ПОП: учебник. – Ростов-на-Дону: Феникс 2015.

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

6. Конин, Н. В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие. М.: Альфа – М; Инфра – М, 2011.
7. Мальчикова, И. Г., Мурадова, Е. О., Рамзаева, Н. Н. Кулинария: учебное пособие. М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2011.
8. Периодическое издание журнал «ГАСТРОНОМ»
9. Сборник книг «Кухни народов мира»
10. Комплект брошюр «Карвинг»

#### ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

11. <http://www.kulina.ru/>
12. <http://www.bolancias.ru/>
13. <http://reklamonstr.com/archives/553>
14. [http://e-commerce.com.ua/tag/ 1](http://e-commerce.com.ua/tag/1)

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по изучению междисциплинарных курсов «Технологическое оборудование и оснастка при производстве летательных аппаратов», «Проектирование технологического оборудования и оснастки», «Основные принципы конструирования деталей», «Разработка рабочего проекта с применением ИКТ» профессионального модуля проводятся в образова-

тельном учреждении, в аудиториях, оснащенных необходимым оборудованием, с применением учебно-методической документации.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

Для проведения занятий целесообразно использовать лекционно-семинарские занятия, работать с учебно-методическими и справочными материалами, производственной документацией, применять технические средства обучения и вычислительную технику, организовывать экскурсии на профильное промышленное предприятие.

Учебную практику целесообразно проводить в профессиональной образовательной организации, оснащенной необходимым оборудованием и техническими средствами обучения под руководством специалистами-преподавателями данного модуля. Отдельные занятия могут проводиться на профильном предприятии (встречи и беседы со специалистами, экскурсии и др.). Формы отчетности по результатам учебной практики определяются профессиональной образовательной организацией (дневник-отчет, отчет и др.).

Руководство практикой по профилю специальности осуществляют руководители практики от профессиональной образовательной организации (специалисты – педагогические работники, мастерами) и руководители практики от организации. Формы отчетности по результатам практики по профилю специальности определяются ПОО (дневник-отчет, отчет и др.). Аттестация по итогам производственной практики по профилю специальности проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обучающиеся имеют право по всем вопросам, возникшим в процессе изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля, прохождения учебной и производственной практик, обращаться к администрации ПОО, педагогическим работникам, руководителям практик, вносить предложения по совершенствованию образовательного процесса и организации учебной и производственной практик. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются профессиональной образовательной организацией.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):**

*Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:*

Реализация программы профессионального модуля в рамках междисциплинарных курсов должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю данного модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

*Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:*

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – педагогические работники междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы, является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных предприятий.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 4.1.</b> Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение качества рыбы и морепродуктов;</li> <li>- выполнение механической кулинарной обработки рыбы и морепродуктов;</li> <li>- выполнение решений производственных задач по способам минимизации отходов при разделке.</li> </ul>	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный).
<b>ПК 4.2.</b> Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение и применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- соблюдение правил приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- проведение расчётов сырья.</li> </ul>	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)
<b>ПК 4.3.</b> Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение и применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- применение температурных режимов при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- соблюдение правил приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- проведение расчётов сырья.</li> </ul>	- Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)
<i>ПК 4.4</i> <i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд из рыбы (с учётом ПС и WSR)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>правила подготовки рабочего места, правила пользования инструментами, инвентарем, оборудованием;</i></li> <li>- <i>правила подготовки сырья и полуфабрикатов в соответствии с инструкциями;</i></li> <li>- <i>соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ</i></li> </ul>	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)

<p><b>ПК 4.5</b>  Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)</p>	<p>- правила изготовления и оформления кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий;  - правила подачи блюд</p>	<p>Экспертная оценка практических занятий  Зачет по практике.  Экзамен  (квалификационный)</p>
--	---	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- проявление интереса к своей будущей профессии.</p>	<p>- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практики.</p>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.</p>	<p>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p>
<p><b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- адекватность принятия решений.</p>	<p>- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p>
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- нахождение и использование информации.</p>	<p>- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p>
<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.</p>	<p>- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практики.</p>



		водственной практике.
<b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями;</li> <li>- проявление ответственности;</li> <li>- развитие лидерских качеств.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</li> </ul>
<b>ОК 7.</b> Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление способностей подготовки к работе производственных помещений;</li> <li>- соблюдение санитарных требований при выполнении работ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</li> </ul>