

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

*ООО «Винна Сервис»*

*Мас*

*ген. директор Мещ Е.Г. Власова*

*«16» октября 2014 г.*



УТВЕРЖДАЮ

Директор ЦТК СахГУ

*С.С. Шаров*

*«18» октября 2014 г.*



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

**МДК.04.01. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

**19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ  
по профессии**

**19.01.17 Повар, кондитер**

**Квалификация: повар, кондитер**

**Форма обучения: очная**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)  
по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар,  
кондитер

Разработчики:

Гонтова В.Н., преподаватель;

Калимбетова О.Н., преподаватель;

Осипенко Г.В., заведующая отделением общественного питания;

Солодкова Е.Н., преподаватель;

Рассмотрена и рекомендована на заседании ПЦК

дисциплины сервиса,  
управление и экономика

на основании: 1. Соответствия стандарту да (да, нет)

2. Соответствия учебному плану ПК да (да, нет)

3. Соответствия требованиям к оформлению да (да, нет)

Протокол № 2 от «04» окт . 2014 г.

Председатель ПЦК

Солодкова Е.Н.

Утверждена научно-методическим советом ПТК СахГУ

Протокол № 2 от «16» октября 2014 г.

Председатель НМС

Н.Ф. Сулова

Согласовано

Осипенко Г.В.  
подпись

Осипенко Г.В.  
Ф.И.О.

зав.отделением

Осипенко Г.В.  
Итого

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 260807.01 Повар, кондитер; 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *«Приготовление блюд из рыбы»* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
2. ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
3. ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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.

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

всего – 94 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 34 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 24 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

учебной и производственной практики – 60 часов.