**Аннотация**

**к рабочей программе профессионального модуля**

**МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы**

**основной профессиональной образовательной программы**

**профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

Рабочая программа учебной дисциплины МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы основной профессиональной образовательной программы является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – подготовка квалифицированных рабочих, служащих Визингского филиала ГПОУ «Коми республиканский агропромышленный техникум» по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», разработанной в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. N 798.

Рабочая программа является общей для всех форм обучения по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» (базовый уровень).

**1. Место профессионального модуля в структуре основной профессионально образовательной программы:** входит в состав профессионального цикла и профессионального модуля МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы основной профессиональной образовательной программы основной профессиональной образовательной программы – подготовка квалифицированных рабочих, служащих.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Цель:** развитие профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для реализации профессиональной деятельности, формирование умений и навыков по обработке сырья и приготовлению блюд из рыбы.

**Задачи:**

1. формирование умений по проверке качества рыбного сырья и соответствия технологическим требованиям, отработка навыков правильного и грамотного подбора инвентаря и оборудования при обработке рыбы, формирование умений по приготовлению рыбных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

2. формирование умений по приготовлению и оформлению блюд из рыбы с костным скелетом, отработка навыков подбора оборудования и инвентаря, необходимого при приготовлении рыбных блюд, овладение правилами проведения бракеража.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины 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.

**3. Содержание программы профессионального модуля МДК 04.01:**

Раздел 1 Механическая кулинарная обработка рыбы

Тема 1.1. Характеристика и классификация рыб, поступающих на предприятия общественного питания

Тема 1.2. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы

Тема 1.3. Приготовление рыбных полуфабрикатов

Раздел 2 Приготовление блюд из рыбы

Тема 2.1. Значение блюд из рыбы в питании человека

Тема 2.2. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы

Тема 2.3. Приготовление блюд из рыбы жареной и запеченной

Тема 2.4. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

**всего – 213 часа**, в том числе:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **максимальной учебной нагрузки обучающегося –**  | 105 | часов  |
| включая: **обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося** –  | 70  | часов  |
| **самостоятельной работы обучающегося –**  | 35 | часов  |
| **учебной практики (производственного обучения)** –  | 108 | часов  |

Форма контроля: дифференцированный зачет.